



## PRESSEINFORMATION

### **Bierviertel Cuvée**

#### **Bierviertel Cuvée – die Sensation der Kombination!**

Es ist weltweit das erste Mal, dass fertige Biere unterschiedlicher Brauereien kombiniert werden und dadurch ein völlig neues Produkt entsteht.

#### **Das Bierviertel**

So nennt sich der Verein, der aus vier Mitgliedern besteht. Drei davon sind Brauereien: Die Braucommune in Freistadt, die Privatbrauerei Hofstetten und die Stiftsbrauerei Schlägl. Das vierte Mitglied ist Karl Schiffner, Biersommelier-Weltmeister und Wirt des Biergasthofs Schiffner. Wenn drei Brauereien und ein Gastronom eine Biercuvée kreieren, ist es ein Zeichen der langjährigen und intensiven Zusammenarbeit der innovativen Mühlviertler Bier-Vordenker.

#### **Unsere Diplom-Biersommeliere beschreiben das Bier folgendermaßen:**

*Der Mix aus Freistädter Rotschopf, Schlägl Kristall, Hofstettner Granit und Schiffner's Champion Bitter ergibt ein Bier mit heller, leuchtender Bernsteinfarbe, bedeckt mit einem weichen, stattlichen Schaumpolster. Der harmonische Malzgeruch ist flankiert von einem Hauch fruchtiger Bitterschokolade. Elegant und selbstbewusst zeigt es sich am Gaumen und präsentiert die Stärken der beigefügten Biere mit einer Geschmeidigkeit, die es trinkfreudig macht und wohligh ausklingen lässt.*

Wohl bekomm's!

#### **Das Mischverhältnis bleibt das Geheimnis der Bierviertler Braumeister!**

#### **Daten Cuvée:**

5,7 Alkohol  
12,8° Stammwürze

#### **Gebindegrößen:**

0,33 l MW-Langhalsflasche  
6er Träger 6 x 0,33 l  
Kiste 20 x 0,33 l

Erhältlich ist die Cuvée im Einzugsgebiet der Bierviertler Brauereien und im Großraum Linz, im Handel und bieraffinen Gasthäusern, unverbindlich empfohlener Verkaufspreis: € 1,40 / Flasche.

Die gesamten Unterlagen sowie das Bildmaterial zum Bier und der Pressekonferenz finden sie unter [www.bierviertel.at/presse](http://www.bierviertel.at/presse)

## **Bierviertel - wo Genuss zu Hause ist**

Die enge Verbindung zwischen der Region und dem Produkt lässt die Verwendung von „Bierviertel“ als Synonym für das Mühlviertel zu. „Das Mühlviertel bietet uns beste Zutaten, aromatische Rohstoffe und die Erfahrung traditionsreichen Handwerks, damit garantieren wir höchste Qualität und besten Geschmack“, erklärt Peter Krammer, Obmann des Vereins. „Brauen ist eine wahre Kunstform, der wir uns mit Verantwortung und Leidenschaft widmen. In jedem Schluck schmeckt man dieses Qualitätsbekenntnis – das macht das Mühlviertel zum Bierviertel Österreichs!“

## **Informationen zu den Partnerbetrieben**

In den Betrieben selbst hat sich ebenfalls in letzter Zeit viel getan.

Champion Bitter, das Bier des ersten Biersommelier- Weltmeisters und Bierviertel-Partners **Karl Schiffner** feiert Jubiläum. Batch 10 - der 10. Sud - wurde mit einer Dreiländer-Hopfencuvée aus Mühlviertler Aurora, Bayrischem Ariana und Böhmischem Saazer im Landbrauhaus Hofstetten gebraut. Das Ergebnis ist ein fruchtbetontes nach Bergamotte erinnerndes Imperial Pilsner mit kräftigem Körper und einer wunderbar ausbalancierten Bittere. Ein Teil wird wieder in einem Holzfass reifen und die "Wildbrett" Serie um eine Spezialität bereichern. Vorbild ist Champion Bitter Wildbrett Batch 7, das im Jahr 2016 von Gault Millau zum Bier des Jahres gekürt wurde.

Die **Stiftsbrauerei Schlägl** verfügt seit einiger Zeit über eine drei Hektoliter umfassende Versuchsbrauerei, die dem Braumeister und den Diplom-Biersommeliern vor Ort Gelegenheit gibt, neue Ideen auszuprobieren oder auch uralte Rezepturen und Bierstile, wie zB das Abtei Bier, aufleben zu lassen. Hier ist der Kreativität keine Grenzen gesetzt und laufend werden neue, außergewöhnliche Bierspezialitäten geboren, wie zB ein Holunderbier, Radicchiobier, Rauchbierbock und viele mehr. Gewagt, ausgefallen - geschmacklich ist alles möglich!

Besondere Biere haben sich einen besonderen Ort zum Reifen und Verkosten verdient. Aus dem bestehenden Fassbierkeller entstand in den letzten Monaten ein Schau- und Verkostungskeller für Bierliebhaber. Bei spannender fachlicher Begleitung haben Besucher die Möglichkeit, verschiedene Bierspezialitäten besser kennenzulernen.

Um vor allem die Qualität der Produkte aus der Stiftsbrauerei Schlägl langfristig sichern zu können, laufen derzeit Planungen über den Aus- bzw Neubau des Gär- und Lagerkellers. Im baulichen Zusammenhang gibt es auch Überlegungen zur Erweiterung der Lagerhalle mit einer Beladungszone und der notwendigen Umfahrmöglichkeiten.

In **Hofstetten** wurde in den letzten beiden Jahren ein Jahrhundertprojekt umgesetzt, das historische Sudhaus aus dem Jahr 1929 wurde durch ein Neues ersetzt. Solche Änderungen sind immer eine große Herausforderung für die Brauer, denn gerade das Sudhaus prägt den Geschmack des Bieres enorm. Nachdem im Dezember 2015 die ersten Versuchssude gebraut wurden, konnten aber bereits im April die ersten Sorten auf die neue Technik umgestellt werden.

Besonders erwähnenswert ist allerdings die Tatsache, dass das alte Sudhaus in Betrieb bleibt um einzigartige Sorten wie den Granitbock oder den Honigbock weiter mit der traditionellen, handwerklichen Technik zu brauen.

Nachdem der Bau im September 2016 mit einem großen Eröffnungsfest abgeschlossen wurde, ist nun wieder genug Zeit um sich ganz und gar dem Bier zu widmen.

In **Freistadt**, im Herzen des Mühlviertels, wird seit Jahrhunderten eine Braukunst gepflegt, die sich besten, regionalen Rohstoffen und einzigartigem Geschmack verschrieben hat. Die Freistädter verstehen sich als Handwerksbrauer, es ist ihnen nicht nur das fertige Bier wichtig, sondern vor allem auch der Brauprozess und die Herkunft der verwendeten Rohstoffe. Freistädter Bier ist keine industrielle Massenware. Weil das Gute im Mühlviertel so nach liegt, kommen die Rohstoffe fürs Bierbrauen direkt aus nächster Nähe. Mühlviertler Urgesteinswasser, Mühlviertler Hopfen und Braugerste aus dem Weinviertel sind die Zutaten für Freistädter Bier. Zu den besonderen Highlights in der Braucommune in Freistadt zählen Kunstwerke, gestaltet von Prof. Arik Brauer sowie ein Bierhumidor mit über 100 Bieren aus aller Welt! Die „Commune“ als Rechtsform ist mittlerweile einzigartig in ganz Europa.

**Für weitere Informationen:**

**Verein Bierviertel**

**Herr Peter Krammer**

Adsdorf 5

4113 St. Martin im Mühlkreis

bier@bierviertel.at