



- ☉ **„Stiegl-Herbst-Gold“ heuer in Salzburg, Oberösterreich und Tirol erhältlich**
- ☉ **Offizielles Bier zum „Salzburger Bauernherbst“ mit 12 Stammwürze**
- ☉ **Bauernherbst präsentiert sich unter dem Motto „Salzburgerisch aufgetischt“**
- ☉ **Bauernherbst in Stiegl-Brauwelt: Traditionelles Rupertisingen am 21. September**

So schmeckt der Herbst bei Stiegl

Saisonale heimische Lebensmittel sind stark im Kommen und bieten für Gastronomie und Handel einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil. „Hochsaison für Genießer“ herrscht etwa beim „Bauernherbst“, einer Tourismusinitiative im SalzburgerLand. Passend dazu braut Stiegl eine zeitlich limitierte Köstlichkeit: das Stiegl-Herbst-Gold. Dieses Bier mit einem feinen Röstmalzaroma und einer kräftigen Hopfennote ist heuer ab Mitte August für nur wenige Wochen zu haben.

Im vergangenen Jahr füllte Österreichs größte Privatbrauerei das „Bier mit der Farbe des Herbstes“ nicht nur in Fässer für die Gastronomie, sondern zum ersten Mal auch in Flaschen für den Lebensmittelhandel ab. „Unsere Idee eine saisonale Bierspezialität wie das Herbst-Gold auch im Handel anzubieten, hat im Bundesland Salzburg voll eingeschlagen. Der Absatz hat sich gegenüber dem Vorjahr sogar verdoppeln“, ist Stiegl-Geschäftsführer Robert Schraml zufrieden. „Mittlerweile ist unser Herbst-Gold über die Grenzen Salzburgs hinaus bekannt und beliebt und immer wieder bekamen wir Anfragen aus Nachbarbundesländern. Darum wollen wir diesen Bierfreunden unsere Spezialität nicht länger vorenthalten und bieten sie jetzt auch in Oberösterreich und Tirol an“, ergänzt Schraml.

Regionaltypisches liegt im Trend

Mit der Kreation einer eigenen Bauernherbst-Bierspezialität liegt Stiegl voll im Trend. Denn laut einer aktuellen Tourismus-Studie (Tourismusmonitor Austria T-Mona) gehört das Konsumieren regionaltypischer Speisen und Getränke für 68 Prozent aller Gäste im Bundesland Salzburg zur Urlaubsgestaltung. In diesem Sinne leistet Stiegl-Herbst-Gold einen wesentlichen Beitrag zum authentischen Erleben heimischer Genüsse. Immerhin wird das Herbst-Gold als saisonale Spezialität nur wenige Wochen lang ausgeschenkt. Erhältlich ist es in der Gastronomie vom Fass (25- und 50-Liter-Fass) und im Handel (Spar, Merkur, Billa, Lagerhaus, Maximarkt, Unimarkt und im Gaudi & Zisch Markt) in der 0,5-Liter-Mehrwegflasche (einzeln und im 6er-Träger).

Das „Bier mit der Farbe des Herbsts“

„Das diesjährige Stiegl-Herbst-Gold ist im Antrunk weich, abgerundet, mit einem feinen Röstmalzaroma auf der Zunge und einer kräftigen Hopfennote im Abgang. Im wahrsten Sinne des Wortes ‚ein Bier in den Farben des Herbsts‘“, beschreibt Stiegl-Braumeister Ernst Schreiner die feinen Nuancen am Gaumen. Das Herbst-Gold mundet ausgezeichnet zu deftigen Bauernkrapfen und würzigen Käsespezialitäten oder einfach zur Volksmusik. Heuer passt der spätsommerliche Gerstensaft demnach besonders gut zum Salzburger Bauernherbst, denn dessen Motto für 2008 lautet „Salzburgerisch aufgetischt“. Hausmannskost, heimische Schmankerl und regionaltypische Köstlichkeiten werden das kulinarische Angebot bei den mehr als 2.000 Festen und Feiern in 81 Orten im SalzburgerLand dominieren.

Bauernherbst in der „Stiegl-Brauwelt“

Der Bauernherbst macht auch vor der Stiegl-Braugaststätte nicht Halt. Am 21. September (Beginn: 19:30 Uhr, Einlass: 18:30 Uhr) findet wieder das bereits zur Tradition gewordene „Rupertisingen“. Mit dabei sind heuer: Aberesser Bratlmusi, Straßner Pascher, Weberhäusl-Musi, Kärntner Viergesang und der Georgenberger Zweigesang. Infos und Karten (VVK € 14,-, AK €16,-) unter 0662-8387-1492, E-Mail: brauwelt@stiegl.at, www.brauwelt.at.

Stiegl-Herbst-Gold 2008

Stammwürze: 12°
Gastronomie: 25-Liter-Fass und 50-Liter-Fass
Lebensmittelhandel: einzeln und im 6er-Träger in der 0,5 Liter-Mehrweg-Flasche

August 2008

Rückfragen bitte an:

Rainer Tschopp, Bakk., Stieglbrauerei zu Salzburg, 0662/83 87-1516, rainer.tschopp@stiegl.at