



- Österreichische Herkunft wichtigstes Entscheidungskriterium beim Lebensmittelkauf
- Konsum biologisch hergestellter Lebensmittel stieg um 35 Prozent
- Neues Bio-Bier von Stiegl, „Paracelsus-Zwickl“, mit „BIO AUSTRIA“-Gütesiegel
- Nach erfolgreicher Markteinführung in Gastronomie, jetzt auch im Lebensmittelhandel

So schmeckt Österreich: Stiegl bringt 100% österreichisches und 100% biologisches Bier in Handel

„Der wichtigste Entscheidungsfaktor beim Lebensmittelkauf ist die österreichische Herkunft. Als weiterer Erfolgsfaktor kann der Bio-Boom gewertet werden.“ Zu diesen Ergebnissen kommt der aktuelle Lebensmittelbericht 2008*. Das neue Premium-Zwickl von Stiegl erfüllt beide Faktoren zu 100 Prozent, denn die naturbelassene, unfiltrierte Bierspezialität wird ausschließlich aus österreichischen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau gebraut. „Bio ist für uns nur in Verbindung mit Regionalität sinnvoll, denn der biologische Anbau an sich sagt noch nichts über die ökologischen Rahmenbedingungen aus. Somit verdient ein Produkt aus unserer Sicht nur dann das Bioprädikat, wenn es aus heimischen biologischen Rohstoffen hergestellt wurde. Wir würden sicherlich nicht auf Bio setzen, wenn wir dafür den Hopfen durch halb Europa fahren müssten. Denn: Auf diese Art und Weise hergestellte Bio-Produkte sind für uns nicht glaubwürdig“, erklärt Stiegl-Geschäftsführer Robert Schraml und ergänzt, dass das Paracelsus Zwickl auch mit dem „BIO AUSTRIA“-Gütesiegel ausgezeichnet ist.

„Ursprünglich war das neue Bier nur für die Gastronomie vorgesehen, in der es im Spätherbst vergangenen Jahres erfolgreich eingeführt wurde. „In den vergangenen drei Monaten konnten wir rund 1000 Kunden von unserem Paracelsus-Zwickl überzeugen. Diese starke Nachfrage in der Gastronomie und die zahlreichen Anfragen von Konsumenten haben uns bestärkt, dieses Bier Österreich weit auch im Lebensmittelhandel anzubieten“, erläutert Schraml diesen Schritt.

Österreichische Herkunft wichtigstes Entscheidungskriterium

Der aktuelle Lebensmittelbericht 2008* zeigt die neuesten Trends und Entwicklungen in der heimischen Ernährungswissenschaft auf. „Heimisches zu kaufen“ ist dabei besonders „in“: Für 28 Prozent der Konsumenten ist die österreichische Herkunft sogar das wesentliche Kaufargument. Danach folgen Qualität, Regionalität und Frische als wichtige Kriterien beim Einkauf eines Lebensmittels. Ein weiterer Erfolgsfaktor, so der Bericht, sei der Bio-Boom. So stieg der Konsum an biologisch hergestellten Lebensmitteln in den vergangenen Jahren um satte 35 Prozent.

100% Österreich. 100 % Bio.

Österreichs führender Privatbrauerei setzt bereits seit jeher auf beste Qualität bei den Rohstoffen und ist ein verlässlicher Abnehmer der heimischen Landwirtschaft. 2007 wurde diese Partnerschaft durch einen langfristigen Abnahmevertrag mit den Mühlviertler Hopfenbauern noch intensiviert, denn die Salzburger verfolgen ein ambitioniertes Ziel: Alle Stiegl-Biere sollen bis zum Jahr 2012 zu 100 Prozent aus österreichischen Rohstoffen gebraut werden.

Beim neuen Paracelsus Zwickl, das im Herbst vergangenen Jahres bereits in der Gastronomie eingeführt wurde, ist dieses Ziel schon erreicht: Das Bio-Malz bezieht Stiegl aus Grieskirchen und den Bio-Hopfen aus dem Mühlviertel. Das Wasser kommt aus einem Tiefbrunnen am Fuße des Untersbergs, dem Hausberg der Salzburger.

Mit „BIO AUSTRIA“-Gütesiegel ausgezeichnet.

Durch die sorgfältige Auswahl der biologischen Rohstoffe und die ebenso behutsame Weiterverarbeitung ist das „Paracelsus-Zwickl“ mit dem „BIO AUSTRIA“-Gütesiegel ausgezeichnet. Dieses Gütesiegel gewährleistet, dass die Bioproduktion jährlich von der „Austria Bio Garantie“ kontrolliert wird. Gebraut wird die Bierspezialität mit der Stiegl-typischen 12 Grad Stammwürze. Es wird nicht wie andere Biere gefiltert und ist daher aufgrund der enthaltenen wertvollen Geschmacks- und Inhaltsstoffe (Hefe, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente) natürlich trüb.

Paracelsus: Bier hat besondere „Heilkraft“.

Der Namenspatron für diese besondere Bierspezialität wurde von den Salzburgern nicht zufällig gewählt, denn es war der Visionär, Vordenker und Arzt Philippus Aureolus Theophrastus Bombast von Hohenheim – kurz Paracelsus (1493 – 1541) genannt – der dem Bier eine besondere Heilkraft zuschrieb und als wahrhaft göttliche Medizin bezeichnete. „Ein kluger Mann, dieser Paracelsus! Deshalb haben wir ihm auch unser Premium-Zwickl gewidmet“, so Schraml.

Paracelsus Zwickl seit März im Lebensmittelhandel erhältlich

Erhältlich ist die Naturbelassene Bierspezialität im Handel in der 0,5-Liter-Mehrwegflasche im 6er-Träger.

2008-04-16

* *Österreichischer Lebensmittelbericht 2008. Lebensministerium, <http://presse.lebensministerium.at>*

Rückfragen an:

Rainer Tschopp, Stieglbrauerei zu Salzburg, Tel. 0662-8387-1615, rainer.tschopp@stiegl.at