

**Presseinformation!**

 ***DER Treffpunkt auf der*** ***„Alles für den Gast******“: der Stiegl-Stand in Halle 2***

 ***Jubiläumsjahr der Stieglbrauerei wurde von vielen Auszeichnungen gekrönt***

 ***Original Stiegl-Bock jetzt in Bio-Qualität***

 ***Genussvielfalt vom Stiegl-Gut Wildshut mit neuen Bierspezialitäten und Edelspirituosen***

**Ausgezeichnet und stolz drauf:**

**Stiegl auf der „Alles für den Gast“**

***2022 ist für die Stieglbrauerei ein ganz besonderes Jahr, in dem es viel zu feiern gibt. Da ist zunächst das 530-jährige Jubiläum der Salzburger Privatbrauerei, das an sich schon Anlass für Freude gibt. Dazu kamen heuer noch viele Auszeichnungen für Stiegl-Biere, die die Qualität und Kontinuität des Unternehmens einmal mehr bestätigen. Und so präsentiert man sich auf der „Alles für den GAST“ im Salzburger Messezentrum mit der gesamten Stiegl-Biervielfalt, die für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sorgt. Für alle, die Hoch-prozentiges schätzen, bieten die Edelspirituosen vom Stiegl-Gut Wildshut puren Genuss.***

Der Stiegl-Stand ist mittlerweile *der* Fixpunkt für MessebesucherInnen auf der „Alles für den Gast“, der größten Fachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie im Donau-Alpen-Adria-Raum. Am Stand in der Halle 2 steht heuer alles unter dem Motto „Ausgezeichnet“, denn das Jubiläumsjahr der Salzburger Privatbrauerei wurde heuer von zahlreichen – auch internationalen – Auszeichnungen und Erfolgen geprägt. Und so präsentiert man sich auf der „GAST“ selbstbewusst und lädt dazu ein, am Stiegl-Stand in Ruhe ein Glas Bier zu trinken und dabei die große Biervielfalt der Stieglbrauerei zu entdecken.

**530 Jahre Salzburger Brautradition – privat und unabhängig**

In der Stieglbrauerei blickt man auf mehr als fünf Jahrhunderte Unternehmensgeschichte zurück und zugleich positiv und voller Zuversicht in die Zukunft. „Unser 530-jähriges Jubiläum zeigt die Beständigkeit und Qualität eines privat geführten Familienunternehmens“, erklärt Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener. Deshalb ist Stiegl auch Gründungsmitglied der „Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“. Die Vereinigung, zu der auch Stiegl gehört,

steht für 100 Prozent wirtschaftliche Unabhängigkeit & Selbstbestimmtheit sowie für echte, authentische und 100 Prozent konzernfreie österreichische Bierkultur mit regionaler Verantwortung, Vielfalt und Geschmack. Mit dem Herkunfts-Siegel „Österreichische Privatbrauerei – 100% unabhängig“, welches die Produkte der Privatbrauer ziert, will man Transparenz schaffen und heimische Privatbrauereien in ihrer Eigenständigkeit stärken.

**Salzburger Bierspezialitäten in „ausgezeichneter“ Qualität**

In diesem Jahr folgte bei Stiegl eine Erfolgsmeldung der anderen, denn man konnte bei den großen, renommierten Bier-Wettbewerben zum wiederholten Male groß aufzeigen. So feierte man bemerkenswerte Erfolge mit internationalen Auszeichnungen: Beim World Beer Cup gab die Goldmedaille für die exklusive Stiegl-Jahrgangsedition „Sonnenkönig VIII.“ Und beim European Beer Star räumte Stiegl mit sechs Medaillen so richtig ab. Damit war Stiegl die erfolgreichste Brauerei Österreichs und die gesamt drittbeste Brauerei des Bewerbs auf europäischer Ebene.

**NEU: Bock auf Bio - Original Stiegl Bock jetzt in Bio-Qualität**

Passend zur Jahreszeit präsentierte man auf der Messe nun den traditionellen Stiegl-Bock, der seit heuer in Bio-Qualität gebraut wird. „Unser Bio-Bock präsentiert sich in leuchtendem Bernstein mit kräftigem Schaum und entfaltet feine Duftnoten von Orangenschalen und Karamell. Geschmacklich überzeugt er trocken und zugleich samtig weich mit feinen Malztönen, die an Walnuss erinnern, bevor die Bittere kräftig und gut eingebunden ausklingt und diese untergärige Bierspezialität zu einem festlichen Erlebnis für echte Biergenießer\*innen macht“, beschreibt Stiegl-Chefbraumeister den Bierklassiker in Bio-Qualität.

**Genussvielfalt vom Biergut**

Österreichs 1. Biergut, das Stiegl-Gut Wildshut, steht für nachhaltige Landwirtschaft, Vielfalt und vor allem für Experimentierfreude und Genuss. Hier wird Kreativität auf vielen Ebenen gelebt und so werden hier in der Vollholzbrauerei des Bierguts immer wieder ganz besondere Bierspezialitäten gebraut, um Biergenießer\*innen neue Geschmackserlebnisse zu bieten. „Wir haben in diesem Jahr sehr intensiv gearbeitet und viel Neues entwickelt und so weht jetzt bei unseren schon bekannten Bierspezialitäten ein frischer Wind durchs Sortiment“, erklärt Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker mit einem Augenzwinkern. Mit zwei ganz neuen Sorten und einer neuen Rezeptur für den Klassiker „Gmahde Wiesn“ präsentiert sich das Wildshut-Sortiment jetzt als Quartett bestehend aus „Sortenspiel“, „Gmahde Wiesn“, „Hopfenherz“ und „Malzreigen“.

Und mit der Präsentation der „Wildshut Perlage“ – einem edlen, flaschengereiften Brut de Bière – ließ man am Biergut heuer mit einer ganz besonderen Neuheit aufhorchen. „Die ‚Perlage‘ präsentiert sich in seiner geschmacklichen Entfaltung exquisit: Im Auftritt seidig golden mit weißer Schaumspitze, komplexen Gewürztönen und einem fruchtig-aromatischen Riesling-Bouquet, begeistert es mit seinem charmanten Süß-Säure-Spiel und der feinperlenden Kohlensäure und zeigt sich im Abgang überaus komplex und elegant trocken“, schwärmt der Kreativbraumeister. Die „Wildshut Perlage“ bildete den Auftakt zu einer Serie exklusiver Reifebiere vom Biergut und es lagern bereits weitere Spezialitäten im Wildshut Reifekeller – man darf also gespannt sein!

**Hochprozentig & ausgezeichnet**

Und weil man sich in Wildshut neben dem Bierbrauen auch sehr erfolgreich dem Brennen von hochprozentigen Edelspirituosen widmet, gibt es auch hier internationale Auszeichnungen für Stiegl-Produkte: Beim diesjährigen World Spirit Award glänzten der Bio-Hopfen Gin mit Doppelgold und der Wildshut Edelbrand mit Gold. Wer die verschiedenen Spezialitäten vom Biergut entdecken möchte, kann diese an der Wildshut-Bar am Stiegl-Stand verkosten.

[***www.stiegl.at***](http://www.stiegl.at)

***biergut.at***

[***www.drinkmodul.at***](http://www.drinkmodul.at)

2022-11-08

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Stießen bei der „Alles für den GAST“ gemeinsam an (v. l.): Bundesminister Dr. Martin Kocher, die Stiegl-Eigentümer Mag. Alessandra und Dr. Heinrich Dieter Kiener mit Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer.

**Pressebild 2:** Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl präsentierte auf der Messe den traditionellen Stiegl-Bock, der seit heuer in Bio-Qualität gebraut wird.

**Pressebild 3:** Der Stiegl-Stand war auch in diesem Jahr wieder Fixpunkt für die Messe-besucherInnen.

**Bildnachweise (3): Franz Neumayr / Abdruck honorarfrei!**



***Rückfragen richten Sie bitte an:***

Stiegl-Pressestelle, Mag. Alexandra Picker-Rußwurm

c/o Picker PR – talk about taste, 0662 – 841187, office@picker-pr.at