

Thema: Freistädter Bier

Autor: k.A.

Culinarix für Bierviertel-Brauer und kreative Biere

Die Stiftsbrauerei Schlägl, die Braucommune Freistadt, Hofstetten-Bier und Leonfeldnerbier räumten ab

MÜHLVIERTEL. Das Mühlviertel ist die Heimat guten Biergeschmacks. Das beweisen die Brauer zwischen Schlägl und Freistadt tagtäglich. Mit dem Culinarix zeichnet der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich im Zwei-Jahres-Rhythmus hervorragende Lebensmittelproduzenten aus. Die Mühlviertler Biere lösten auch heuer einen wahren Goldrausch aus. Vor allem die kreativen Craftbiere aus Bad Leonfelden schmeckten der Jury. Goldene Culinarix gab es auch für die Stiftsbrauerei Schlägl, die Braucommune Freistadt und die Brauerei Hofstetten aus St. Martin. Letztere schaffte es im „normalen und im kreativen Bereich, die Gaumen der Juroren zu beeindrucken.

Viermal Gold für Schlägl

Reinhard Bayer ist heuer der erfolgreichste Braumeister des Bierviertels: Gleich vier Biere aus Österreichs einziger Stiftsbrauerei wurden mit dem Goldenen Culinarix ausgezeichnet. So holte das Flaggschiff der Chorherren, das Schlägl Urquell, die Auszeichnung in der Kategorie Märzenbiere. Mit mehr Hopfenbitter und ein bisschen stärker kommt das Schlägl Kristall daher. Dieses „Juwel der Stiftsbrauerei“ schmeckte den Juroren so gut, dass sie es mit einem Goldenen Culinarix in der Kategorie Spezialbiere auszeichneten. Einen solchen gab es auch für das Schlägl Pils und den Schlägl Doppelbock, der alljährlich von prominenter Hand aus der Taufe gehoben wird.

Kreativer Brauernachwuchs

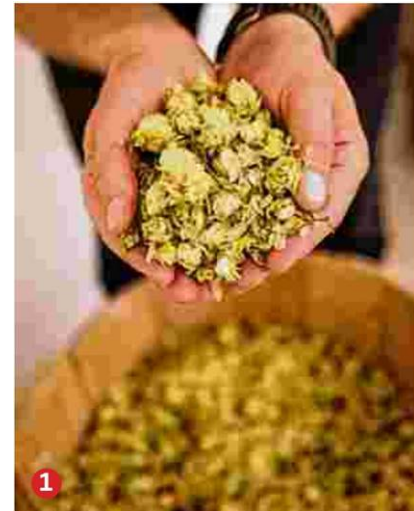
Mit ihren Mühlviertler Craftbieren überzeugten Richard Mühleder und Gerald Weixlbaumer von Leonfeldnerbier. Die jungen Kreativen räumten dementsprechend in der Kategorie „Kreativbier“ ab. Mit dem „Schwarzen Baron“, einem samtigen Outmeal-Stout, konnten die Leonfeldner Bierliebhaber ebenso überzeugen wie mit dem Chili Billy, einem Gewürzbier mit

ausgeprägter Chili-Note und dezenter Schärfe, und dem Wermutströpferl, einem Kräuterbier mit Ingwerwurzel und Wermutkraut.

Ein Kreativbier aus dem Mühlviertel hat es noch in den erlauchten Kreis der Culinarix-Preisträger in Gold geschafft: Das G'florene aus dem Hause Hofstetten. Das Iced IPA unterscheidet sich grundlegend von den anderen Bieren. Es ist ein ausgeflorene IPA, das dem Hopfen die kostbarsten Aromen entlockt. Ein Bier, das zu 100 Prozent aus Mühlviertler Rohstoffen erzeugt wird, ist das Mühlviertler-Bio. Dieses Märzenbier wird ebenfalls im neuen Sudhaus der Brauerei Hofstetten hergestellt. Bier-Visionär Peter Krammer arbeitet eng mit der Landwirtschaft zusammen, die ihm Mühlviertler Braugerste in Bio-Qualität liefert.

Zweimal Gold für Freistädter

Ebenfalls zwei Gold-Culinarix gab es für die Braucommune Freistadt. Das Freistädter Junghopfenpils schmeckte dank traditioneller Mühlviertler Hopfensorten Magnum, Aurora und Golding. Gold gab es auch für den Freistädter Black Bock.



- 1** Grundlage für ein gutes Bier ist für die Mühlviertler Brauer natürlich der Mühlviertler Hopfen, der in seiner Qualität weltweit einzigartig ist.
- 2** Die Brauer aus Hofstetten, Freistadt und Schlägl nahmen die goldenen Culinarix-Gabeln von Landesrat Max Hiegelsberger, Lebensmittel-Cluster-Obmann Leo Jindrak und Jury-Mitglied Karl Schiffner entgegen.
- 3** Gerald Weixlbaumer gehört zu den besten Brauern des Landes. (vowe, privat eiba)

Thema: Freistädter Bier

Autor: k.A.



Thema: Freistädter Bier

Autor: k.A.

