

Seit 20 Jahren begeistert das Schwechater Zwickl



Bieranstich mit dem Schwechater Zwickl: Harald Leupold vom Restaurant "Zum Leupold", Bierpapst Conrad Seidl, Schwechater Braumeister Andreas Urban, Gerhard Müller vom Gasthaus "Zum Holunderstrauch"

Credit: Leadersnet/A.Felten
Fotograf: Leadersnet/A.Felten

Utl.: Seit zwanzig Jahren begeistert diese kellerfrische Spezialität den Gaumen der Biergenießer und erreichte bei der renommierten Falstaff Bier Trophy auch heuer wieder einen Top Ten-Platz. =

Linz/Schwechat (OTS) - Seit 20 Jahren wird in der Brauerei Schwechat das Schwechater Zwickl gebraut. Bei einem Bieranstich in Wien wurde dieses Jubiläum gefeiert. Grund zur Freude gab es auch über die Top Ten-Platzierung bei der renommierten Falstaff Bier Trophy.

Andreas Urban, Braumeister von Schwechat, erzählt: „Das Schwechater Zwickl war vor 20 Jahren ein Novum. Auch einige etablierte Schwechater Wirte mussten erst von dieser unfiltrierten Bierspezialität überzeugt werden. Gleichfalls erregte die Verwendung der grünen Nostalgieflasche mit dem Aluminium Aufreißverschluss Aufsehen. Einzigartig ist nach wie vor der Frischgedanke und die Aufrechthaltung der Kühlkette. Das Schwechater Zwickl ist das einzige Bier, bei dem die Flasche im Lebensmittelhandel nur in der Kühlvitrine gelagert und zum Verkauf angeboten wird.“

Sehr guter Speisenbegleiter

In der Kategorie Zwickl der Falstaff Bier Trophy erreichte das Schwechater Zickl mit 90 Punkten Platz 6. Die Bewertung fiel sehr positiv aus: lang anhaltender Schaum, angenehme Rezenz, schön cremig und geschmeidig im Mund, ein sehr guter Speisenbegleiter zu Süßem oder Scharfem.

Besichtigung der Brauereistätte

Wo und wie das Schwechater Zwickl und weitere Schwechater Sorten

gebraut werden, erfuhren rund 200 Anrainer vor kurzem beim Tag der offenen Tür in der Brauerei Schwechat. Gemeinsam mit dem Partner, der EVN Wärme GmbH, stellte Braumeister Andreas Urban das einzigartige Energieversorgungskonzept vor, mit dem vorhandene regionale Ressourcen sinnvoll genutzt werden.

Auf den ehemaligen Brauereigründen vor den Toren Wiens werden derzeit 900 Wohneinheiten errichtet. Zur nachhaltigen Wärmeversorgung dieser Wohnungen haben Brau Union Österreich und EVN ein innovatives Konzept entwickelt: Gärwärme, die im Brauprozess entsteht, wird über eine Wärmepumpe zu nachhaltiger Naturwärme für die Kunden und so sinnvoll für Heizzwecke und Warmwasser der 900 Wohnungen in der unmittelbaren Nachbarschaft genutzt. Dadurch werden pro Jahr 800 t CO2 eingespart, ein wertvoller Beitrag zum Klima- und Umweltschutz.

Über Schwechater

Seit 1632 steht Schwechater für Pionierleistungen in der Braukunst. Anton Dreher stellte 1841 das erste untergärige Lagerbier der Braugeschichte her und machte damit das Schwechater Bier weltberühmt. 2016 gab es etwas zu feiern: 175 Jahre Wiener Lager aus Schwechat. Das beliebte Schwechater Bier zählt heute zu den größten Biermarken in Österreich und ist Marktführer im Dosensegment.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA
Leitung Kommunikation/PR & CSR
Diplom-Biersommelière
Tel.: 0732 6979 2670
E-Mail: g.straka@brauunion.com
www.brauunion.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4056/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0024 2019-11-12/09:06

120906 Nov 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191112_OTS0024