


23. November 2010

 [Drucken](#)  [Artikel empfehlen](#)

## Wirtschaft

**Acht Südtiroler Wirtshausbrauereien kooperieren**

**Acht Südtiroler Wirtshausbrauereien haben sich mit dem Ziel zusammengeschlossen, die Bierkultur Südtirols zu beleben. Vorgestellt wurde das Netzwerk am Dienstag auf einer Pressekonferenz in der Wirtshausbrauerei Hopfen & Co. in Bozen.**

Zusammengeschlossen haben sich das Brauhotel Hotel Martinerhof in St. Martin in Passeier, der Braukeller Gasslbräu in Klausen, die Gasthausbrauerei Brückenwirt in St. Leonhard in Passeier, die Pfefferlechner Buschenschank & Hausbrauerei in Lana, Rienzbräu aus Bruneck, die AH Bräu – Sachsenklemme in Franzensfeste, sowie das Batzenhäusl – Batzenbräu und Hopfen & Co. in Bozen.

„Das Innovative ist der ganzheitliche Ansatz, dem sich die Südtiroler Wirtshausbrauereien verbunden fühlen“, erklärte Bettina Schmid, Managerin des Clusters Alimentaris des TIS innovation park, der die acht Unternehmer unterstützt.

„Geplant sind nicht nur ein regelmäßiger Austausch unter den Wirtshausbauern, sondern ebenso ein gemeinsames Buch zu Südtiroler Bierkultur“, so Schmid.

Die Kooperation der Bierbrauer könne aber auch beim Einkauf von Zutaten synergetisch genutzt werden.

Gerade in der Kommunikation und in der Produktentwicklung bestehe die Möglichkeit für konkrete Kooperationsprojekte der Wirtshausbrauereien.



© 2010 shutterstock



© 2010

v.l.: Florian Fontana (Brauhotel Martinerhof), Bettina Schmid, Hubert Hofer (TIS Direktor), Roland Ganterer (Wirtshausbrauerei AH Bräu) und Landesrat Roberto Bizzo.

„Strategisch sind die Wirtshausbrauereien sehr gut über Südtirol verteilt“, erklärte Schmid.

„Die Gefahr also, dass sich die Bierbrauer untereinander Konkurrenz machen, ist so gut wie ausgeschlossen.“

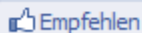
Die über ganz Südtirol verteilten acht Wirtshausbrauereien haben alle Wirtsstuben und eigene Brauereien. Verstärkt punkten wollen sie künftig mit ihren naturbelassenen Bieren, aber auch mit neuen Produkten rund um das Getränk.


So sollen Bierbrot, Biersuppe, Biergulasch, Kastanienbier oder Lupinenbier dem Bier in Südtirol künftig einen höheren Stellenwert verschaffen.

Die Standard-Biere der acht Brauereien werden alle nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut und sind allesamt nicht filtriert und naturtrüb.

Die Biere enthalten also ausschließlich Wasser, Hopfen und Malz.

Spezialbiere wie das Kastanien- oder das Lupinenbier entsprechen nicht diesem Reinheitsgebot, hieß es. Hier gelte aber, dass zwar Rohstoffe wie Kastanien oder Lupinen verwendet, aber keine künstlichen Zusätze eingesetzt würden, erklärten die Bierbrauer am Dienstag auf der Pressekonferenz.



 Empfehle dies deinen Freunden.