

Werkzeug hat Brand auf Boeing-787-Flug ausgelöst

Benutzername   Anmelden

[Passwort vergessen?](#) [Neu Registrieren!](#)

HOME LOKAL ITALIEN CHRONIK POLITIK LEUTE SPORT

Wirtschaft

23.11.2010 12:53

## Acht Südtiroler Wirtshausbrauereien: Netzwerk für Bierkultur



### Acht Südtiroler Wirtshausbrauereien zusammengeschlossen

Foto: TIS/A.Filz - links nach rechts: Florian Fontana (Brauhotel Martinerhof), Bettina Schmid (Cluster Alimentaris, TIS innovation park), Hubert Hofer (TIS Direktor), Roland Ganterer (Wirtshausbrauerei AH Bräu) und Innovationslandesrat Roberto Bizzo.

Bozen - „Von all dem G'sunden auf der Welt ist Bier das Angenehmste.“ Getreu diesem Motto haben sich acht Südtiroler Wirtshausbrauereien zusammengeschlossen. Ziel des Netzwerks: Die tausendjährige Bierkultur Südtirols mit neuem Leben füllen. Im Mittelpunkt stehen das naturbelassene Bier und neue Produkte rund ums Bier von Bierbrot bis Biersuppe und von Kastanien- bis

Lupinenbier. Im Rahmen einer Pressekonferenz am 23. November in der Wirtshausbrauerei Hopfen & Co. wurden das neue Biernetzwerk und seine innovativen Ideen rund ums Bier erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.

Seit über 1.000 Jahren wird in Südtirol Bier gebraut. Heute gibt es acht Wirtshausbrauereien, die über ganz Südtirol verteilt sind, und alle über eine ansprechende Wirtsstube und eine eigene Brauerei verfügen. Diese Bierexperten haben sich nun zum Netzwerk der Südtiroler Wirtshausbrauereien zusammengeschlossen und versuchen, mit Unterstützung des Cluster Alimentaris des TIS innovation park, die Bierkultur Südtirols neu zu beleben. Im Mittelpunkt steht das naturbelassene Bier, das eine Vielzahl an gesundheitlich wertvollen Stoffen enthält, und damit – in Maßen genossen – eine wohltuende Wirkung auf Körper und Geist hat. Das innovative Biernetzwerk arbeitet auch an Produkten rund ums Bier und will dazu auch heimische Rohstoffe nutzen. Bierbrot, Biersuppe, Biergulasch, Kastanienbier oder Lupinenbier sind nur einige Produkte, die Bier in Südtirol künftig einen höheren Stellenwert verschaffen sollen, denn in einem sind sich die acht Bierbrauer einig: Bier ist ein ganz besonderes Genuss-, aber auch Lebensmittel.

Jedes Wirtshaus hat sein ganz eigenes Bier, sein besonderes Rezept und sein Ritual. Der Hausbraumeister bestimmt das Zusammenspiel von Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Die Biere der acht Wirtshausbrauereien sind allesamt unfiltriert und naturtrüb. So bleiben Vitamine und Fermente erhalten, denn gerade diese geben dem Bier sein unverwechselbares Aroma. Gemein ist den acht Südtiroler Wirtshausbrauereien auch die Liebe zur handwerklichen Zunft. Die Wirtshausbrauereien definieren sich darüber hinaus als Orte der Begegnung, der Gemütlichkeit und des Genusses.

Die Standard-Biere der acht Brauereien werden alle nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut; die Biere enthalten also ausschließlich Wasser, Hopfen und Malz. Die Spezialbiere wie Kastanien- oder Lupinenbier entsprechen natürlich nicht diesem Reinheitsgebot. Für alle Spezialbiere gilt aber, dass zwar Rohstoffe wie Kastanien oder Lupinen verwendet, aber keine künstlichen Zusätze eingesetzt werden.

„Das innovative an diesem Netzwerk ist der ganzheitliche Ansatz, dem sich die Südtiroler Wirtshausbrauereien verbunden fühlen“, sagt Bettina Schmid, Managerin des Clusters Alimentaris des TIS innovation park. „Geplant sind nicht nur ein regelmäßiger Austausch unter den Wirtshausbrauern, 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. „Strategisch sind die Wirtshausbrauereien sehr gut über Südtirol verteilt“, erklärt Schmid. „Die Gefahr also, dass sich die Bierbrauer untereinander Konkurrenz machen, ist so gut wie ausgeschlossen.“

