

Start-up Im oberösterreichischen Mühlviertel entsteht in einer ehemaligen Fleischhauerei eine neue Privatbrauerei für hochwertige Bierprodukte

Promille statt Bits und Bytes



Karl Kiesenhofer, ehemaliger IT-Profi und nun Geschäftsführer des Schwertberger Bräu, rechnet demnächst mit den ersten Suden der neu gegründeten Brauerei.

© BezirksRundschau/Peng Michael Köck

Karl Kiesenhofer tauscht das Keyboard gegen das Sudwerk ein.

Schwertberg. Wenn eine Leidenschaft zum neuen Beruf wird, ist das Motto von Karl Kiesenhofer: In Kürze wird der gelernte Informatiker in Schwertberg eine kleine Privatbrauerei eröffnen. Der gebürtige Linzer mit Mühlviertler Wurzeln schloss 1979 sein Informatikstudium an der TU Wien ab und gründete mit Studienkollegen in Wien ein Software- und IT-Consultingunternehmen.

Von der IT zum Bier

Nach jahrzehntelanger Tätigkeit in der IT-Branche entschloss sich der heute 56-Jährige, seinen Beruf

an den Nagel zu hängen und sich vollständig neu zu orientieren, wie er gegenüber medianet erzählt: Aus diesem Grund hat sich der Hobbybrauer anfang dieses Jahres wieder an die Schulbank gesetzt und die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier absolviert. Dadurch fühle er sich für die künftigen Aufgaben in „seinem“ Schwertberger Bräu bestens gerüstet, wie er betont.

Die Qual der Standortwahl

Zurzeit ist Kiesenhofer gerade dabei, eine ehemalige Fleischerei im Zentrum von Schwertberg in eine Brauerei umzufunktionieren.

„Bei der Wahl des Standorts meiner Brauerei habe ich mich von der Überlegung, dass ‚Bier einfach besser ins Bierviertel passt‘, leiten lassen und mich deshalb für Schwertberg als Brauereistandort entschieden“, so Kiesenhofer.

Klein, aber fein

Mit einem fünf Hektoliter 2-Geräte-Sudwerk werde er künftig vor allem naturbelassene, unfiltrierte Biere herstellen, die sich „geschmacklich deutlich von den Industrieprodukten unterscheiden sollen“, kündigt er an. Seine Philosophie basiere auf Regionalität, Individualität und Unverwechselbarkeit. Die ersten Sude aus der eigenen Brauerei sollen schon bald eingebraut werden. Als Zielgruppe für seine Bierspezialitäten sieht Kiesenhofer neben der regionalen Gastronomie auch interessierte Privatpersonen und Bierfreunde. (red)

Stiegl Fit für den Sommer Hugo Reloaded

Salzburg. Wenn sich die Temperatur an heißen Sommertagen in Richtung der 30 °C-Marke bewegt, oder man an einem lauen Sommerabend im Freien mit Freunden den Abend verbringt, sind Bier-Mischgetränke beliebt und trendig wie nie. Die Salzburger Stieglbrauerei hat dies zum Anlass genommen und einen hauseigenen Klassiker neu interpretiert. Das Ergebnis: der „Stiegl-Hugo“, ein Biermischgetränk mit wenig Alkohol (2 Vol.%) und möglicherweise hohem Potenzial, eines der In-Getränke des Sommers zu werden, wie man im Hause Stiegl betont. Die Zubereitung des Hugo sei denkbar einfach: „Stiegl-Weisse Holunder-Radler“ in ein Glas mit Eiswürfeln füllen, eine Zitronenscheibe sowie Melisseblätter dazugeben und fertig ist der Hugo.“

Für alle, die auch auf die optische Erscheinung Wert legen, hat Stiegl einen weiteren Tipp parat: Einfach den Hugo in einem schönen, langstieligen Glas servieren. „Eindruck schinden, war noch nie so einfach“, sind die Salzburger überzeugt. „Der ‚Stiegl-Hugo‘ bietet eine geschmackliche Vielfalt aus einer Kombination von fruchtig-frischen und erfrischend-bierigen Komponenten. Wir denken, dass den neuen Hugo sowohl die Damen- als auch die Herrenwelt gleichermaßen schätzen werden“, kommentiert die Geschäftsführerin der Stieglbrauerei, Alessandra Kiener, die Neuinterpretation des Stiegl-Hugo.



Der Stiegl-Hugo hat das Potenzial zum In-Getränk, ist man bei Stiegl überzeugt.

www.egger-bier.at

Egger

**Das Beste des Apfels.
Jetzt im Bier.**

NEU
ApfelRadler

Egger

ApfelRadler

APFELRADLER

Der neue Egger Apfelradler.