

Schwertberger Bräu Es spricht sich bereits herum, dass in der Mikrobrauerei vorzügliche Arbeit geleistet wird

Anders als all die Industrieprodukte

Schwertberg. Im Zentrum der Markt-gemeinde Schwertberg im unteren Mühlviertel hat der Informatiker und Diplom-Biersommelier Karl Kiesenhofer im Sommer 2012 in einer ehemaligen Fleischerei eine Fünf-Hektoliter-Mikrobrauerei eingerichtet. Seit Spätherbst 2012 wird das Bier auch in Flaschen abgefüllt und kann in einem Brauereishop verkostet und gekauft werden – auch Brauerei-Besichtigungen und -besuche inklusive Bierverskostung sind möglich.

Der Brauereishop ist ein kleines, gemütliches „Stehbeisl“, in dem der interessierte Bierkonsument und Bierliebhaber mit Biersommelier und Brauereibesitzer Kiesenhofer einen gleichgesinnten Gesprächspartner findet und bei einem ge-



Karl Kiesenhofers Schwertberger Bräu ist bereits in zahlreicher Munde.

pflegten Glas Bier über die Vorzüge des Gerstensaftes philosophieren kann.

Naturbelassen & unfiltriert

Kiesenhofer stellt in seiner Mikrobrauerei naturbelassene, unfiltrierte Biere her, die sich geschmacklich von Industrieprodukten unterscheiden. Das Schwertberger Bräu hat sich mit seinen Produkten mittlerweile in der regionalen Gastronomie und bei interessierten Privatpersonen und Bierfreunden etabliert. Seit Frühjahr 2013 wird das Schwertberger Bräu auch an einen Betrieb der Spitzengastronomie in Mödling und an private Bierliebhaber im Raum Mödling geliefert. *(red)*