NewsRoom.pr

Mehr Tirol geht nicht ins Bier

Ab sofort werden auch die beiden Weißbiersorten von Zillertal Bier ausschließlich mit Tiroler Getreide hergestellt. Damit geht die traditionsreiche Familienbrauerei weiter den erfolgreichen Weg, der 2013 mit der Wiederaufnahme des Getreideanbaus in Tirol begonnen hat. Mit dieser Umstellung auf heimisches Getreide unterstreicht Zillertal Bier sein Credo „so regional wie möglich, 100 % natürlich“.

04.06.2024 *Zell am Ziller* *Genuss, Lebensmittel, Regionalität, Umwelt* *Zillertal Bier*

Martin Lechner (Geschäftsführer von Zillertal Bier, l.) mit Tiroler Getreidepionier Christian Sturm, der 2013 als erster Landwirt in der Region bei der Wiederaufnahme des Getreideanbaus in Tirol half.

Bereits seit über zehn Jahren arbeitet Zillertal Bier intensiv daran, das Brauen seiner Bierspezialitäten noch stärker auf regionale Rohstoffe zu stützen. Im Rahmen dieser Bemühungen wurde eine Infrastruktur geschaffen, die den großflächigen Anbau von Getreide in Tirol ermöglicht. Die Maßnahmen tragen nun Früchte: Nach der erfolgreichen Neueinführung der Sorten Tyroler Zwickl und Tyroler Hell werden jetzt auch die bereits bewährten Sorten Zillertal Weißbier Hell und Zillertal Weißbier Dunkel ausschließlich mit Tiroler Getreide gebraut.

Regionaler Wertschöpfungskreislauf

Die Umstellung auf 100 % Tiroler Getreide beim Weißbier ist ein Schritt für Zillertal Bier, der weit über den reinen Brauprozess hinausgeht. Der Familienbetrieb nimmt dabei aktiv Einfluss auf den Anbau des Getreides. Dieses wird im Sinne

der langfristigen Bodengesundheit angebaut, indem auf schonende Düngung und ausgewogene Fruchtfolge geachtet wird, um die natürlichen Nährstoffe des Bodens zu erhalten. Darüber hinaus wird für die Auswahl der Anbauflächen sowie deren optimale Bewirtschaftung und Ernte ein Anbaukoordinator gestellt, um für alle Beteiligten optimale Ergebnisse zu erzielen.

Durch die enge Zusammenarbeit mit den Landwirt:innen wird sowohl die Qualität des Bieres gesichert als auch die regionale Wertschöpfung gestärkt. Die Bäuerinnen und Bauern erhalten für ihre Ernten überdurchschnittlich hohe Preise und eine Abnahmegarantie. Außerdem nutzen sie gemeinschaftlich Maschinen für ihre Arbeit. Dieser integrative Ansatz gewährleistet höchste Qualität und Nachhaltigkeit, die sich in den einzigartigen Bierspezialitäten der Privatbrauerei widerspiegeln.

Ährenwort – 100 % Tiroler Getreide
„Als Familienbetrieb vertreiben wir unsere Bierspezialitäten nur in Tirol. Umso wichtiger ist es uns, beste regionale Rohstoffe zu verwenden und damit die regionale Wertschöpfung nachhaltig zu stärken. Es macht uns stolz, dass es uns dank dem Engagement rund um den Anbau gelungen ist, nun zwei weitere Biere mit 100 % Tiroler Getreide zu brauen“, so **Martin Lechner**, Geschäftsführer von Zillertal Bier. Was bei beiden Weißbieren bleibt, ist der bewährte sortentypische Charakter. Das Zillertal Weißbier Hell naturtrüb überzeugt mit einem fruchtigen Aroma nach Banane und Marille sowie einer zarten Note von Gewürznelke. Im Geschmack ist es vollmundig, frisch und fruchtig mit einer elegant eingebundenen Kohlensäure. Es passt hervorragend zu hellem Fleisch wie Geflügel oder Kalb, Fisch, Meeresfrüchten und vegetarischen Gerichten.

Das Zillertal Weißbier Dunkel naturtrüb hingegen besticht durch das Aroma von karamellisierter Banane und zarten Schokoladenoten. Geschmacklich bietet es eine liebliche Fruchtigkeit mit einem Hauch von dunklem Karamell und ebenfalls schön zurückhaltende Kohlensäure. Dieses Bier harmoniert besonders gut mit feinen Wildgerichten und kräftig gewürztem, dunklem Fleisch.

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 2880
Zeichen ohne Leerzeichen: 2499
Wörter: 384
Lesezeit: 2 Minuten

Fotos, 300 dpi

Martin Lechner (Geschäftsführer von Zillertal Bier, l.) mit Tiroler Getreidepionier Christian Sturm, der 2013 als erster Landwirt in der Region bei der Wiederaufnahme des Getreideanbaus in Tirol half.

Zillertal Bier

Ab sofort werden auch die beiden Weißbiersorten von Zillertal Bier ausschließlich mit Tiroler Getreide hergestellt.

Zillertal Bier

Das Tiroler Getreide wird im Sinne der langfristigen Bodengesundheit angebaut, indem auf schonende Düngung und ausgewogene Fruchtfolge geachtet wird, um die natürlichen Nährstoffe des Bodens zu erhalten.

Zillertal Bier

Das Zillertal Weißbier Hell naturtrüb ist vollmundig, frisch und fruchtig.

Zillertal Bier

Das Zillertal Weißbier Dunkel naturtrüb bietet geschmacklich eine liebliche Fruchtigkeit mit einem Hauch von dunklem Karamell.

Zillertal Bier

Durch die enge Zusammenarbeit mit den Landwirt:innen wird sowohl die Qualität des Bieres gesichert als auch die regionale Wertschöpfung gestärkt.

Zillertal Bier

Alles über die besonderen Rohstoffe, die für das Weißbier und weitere Spezialitäten von Zillertal Bier benutzt werden, erfahren Besucher:innen im BrauKunstHaus.

Zillertal Bier

Medienkontakt

Nadine Rendl, MA
ProMedia Kommunikation GmbH
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004-14
m: +43 664 5208373
www.newsroom.pr
nadine.rendl@pro.media

Rückfrage-Hinweis

Mag. Philipp Geiger
Zillertal Bier
Bräuweg 1
6280 Zell am Ziller
t: +43 5282 2366-19
www.zillertal-bier.at
marketing@zillertal-bier.at