



Geballte Bierkultur am Gauder Fest

Der Zillertal Gauder Bock ist mit 7,8 Volumsprozent Österreichs stärkstes Festbier. Gebraut wird er von der Privatbrauerei Zillertal Bier, die auf eine über 500-jährige Tradition zurückblickt. Seit mehr als einem halben Jahrhundert ist der Gauder Bock untrennbar mit dem Gauder Fest verbunden und wird auch nur in der Zeit rund um das Traditionsfest ausgeschenkt. Eine weitere Spezialität aus dem Hause Zillertal Bier ist der Gauder Steinbock mit 10,4 Volumsprozent. Er wird nach einer Rezeptur aus den 1920er-Jahren gebraut. Weitere Bierspezialitäten und edle Zillertal Spezialbiere in eleganten Großflaschen werden auch heuer wieder im großen Gauder Festzelt serviert. Ein Muss für jeden Bier-Liebhaber.

Als Mitwirkender und Lieferant der traditionellen Festbier-Spezialitäten für das größte Frühlings- und Trachtenfest im Alpenraum, ist Zillertal Bier, Tirols älteste Privatbrauerei, untrennbar mit dem Gauder Fest verbunden. Bereits Anfang September wird der Zillertal Bier Gauder Bock eingebraut. Nach acht Monaten Reifezeit wird das hochprozentigste Festbier Österreichs schließlich abgefüllt, um rechtzeitig zur Eröffnung des Festes mit dem Bieranstich durch Landeshauptmann Anton Mattle ausschankbereit zu sein.

Der Zillertal Bier Gauder Steinbock, der nach einem Originalrezept aus den 1920er-Jahren gebraut wird, ist eine weitere Spezialität am Gauder Fest. Mit 10,4 Volumsprozent sowie 22 Grad Stammwürze zählt diese Doppel-Bockbier-Spezialität zu den lukullischen Highlights. Der Gauder Steinbock besticht durch einen kräftigen und vollen Körper, eine fein abgestimmte Hopfung und eine harmonische Süße. Der köstliche Gesamteindruck blieb auch dem renommierten Genussmagazin Falstaff nicht verborgen, das die Spezialität mit 94 Falstaff Punkten in der Kategorie „Bockbier“ auszeichnete. Verwendet werden wie auch beim Gauder Bock 100 % Zutaten aus Österreich.

Wenn man sie in der Flasche antrifft, erstrahlen heuer der Gauder Bock und der Gauder Steinbock neben den anderen Bierspezialitäten in neuem Glanz: Zillertal Bier präsentiert nach fast einem Jahrzehnt ein sorgsam überarbeitetes Erscheinungsbild, das die Werte des Familienbetriebs noch besser unterstreicht und Tradition mit Moderne verbindet. So wirken besonders die beiden Gauder Biere mit grünem Etikett und rotem Logo sowie roter Schrift zwar modern, orientieren sich aber an einer Farbwelt aus den 1960er-Jahren. Die eigens entwickelte Schrift, die bei den Sortenbezeichnungen zum Einsatz kommt, hat 2023 sogar den Werbepreis Tirolessimo in der Kategorie Typographie gewonnen.

Abseits von Gauder Bock und Gauder Steinbock wartet Zillertal Bier auch heuer wieder mit edlen Spezialbieren auf. Eine ganze Reihe feiner Biere, die per Hand in Großflaschen abgefüllt wurden, kann im Zillertal Bier Festzelt verkostet werden. Dort



wird Bierkultur stilgerecht in Szene gesetzt und mit raffiniert komponierten und veredelten Spezialbieren zelebriert.

Das komplette Portfolio der Familienbrauerei kann in den beiden proBIERbars im Festzelt verkostet werden. Vom süffigen Zeller Hell über das vollmundige BioZwickl bis hin zum vollmundig aromatischen Barley Wine ist hier Bierkultur vom Feinsten geboten. Das unterstreichen auch die durchwegs hohen Bewertungen des renommierten Genussmagazins Falstaff:

- ✓ Zillertal Pils – Premium Classe: 96 Punkte
- ✓ Zillertal Granat – Premium Barley Wine: 96 Punkte
- ✓ Zillertal Gauder Steinbock – Edel gereift: 94 Punkte
- ✓ Zillertal 517 – Dinkel Weizen Spezialität: 92 Punkte
- ✓ Zillertal Weißbier – Hell naturtrüb: 92 Punkte
- ✓ Zillertal Weißbier – Dunkel naturtrüb: 92 Punkte
- ✓ Zillertal Tyroler – Imperial Zwickl: 91 Punkte
- ✓ Zillertal Gauder Steinbock – Naturtrüb: 91 Punkte
- ✓ Zillertal BioRadler – Naturtrüb: 91 Punkte

Informationen:

Zillertal Bier, Tel.: 05282 / 2366-19, marketing@zillertal-bier.at, www.zillertal-bier.at