

Stiegl – das Salzburger Bier

Die Stiegl-Brauerei hat eine reiche Geschichte, die bis ins Jahr 1492 zurückreicht, als sie erstmals urkundlich erwähnt wurde. Seitdem hat sie sich zu einer der bekanntesten und angesehensten Brauereien Österreichs entwickelt.

Sponsored by



D

ie Brauerei, mit Sitz in Salzburg,

hat im Laufe der Jahrhunderte ihre Braukunst verfeinert und sich einen Ruf für qualitativ hochwertige Biere erworben. Damit hat man sich auch international einen Namen gemacht.

Was macht die Stiegl Brauerei genau?

Die Stiegl-Brauerei ist ein österreichisches Unternehmen, das seit 1492 Bier braut. Mit Sitz in Salzburg ist sie bekannt für ihre Vielfalt an Biersorten, von traditionellen Sorten wie Märzen und Helles bis hin zu kreativen Kreationen wie Grapefruit-Radler und Bio-Bieren. Neben dem Brauen engagiert sich Stiegl auch für Umweltschutz und Nachhaltigkeit, indem es beispielsweise erneuerbare Energiequellen nutzt und auf ressourcenschonende Verpackungen setzt.

Wofür ist die Brauerei bekannt?

Die Brauerei ist bestrebt, weiterhin herausragende Biere von höchster Qualität zu produzieren und wurde erstmals 1492 erwähnt und hat seitdem einen festen Platz in der österreichischen Bierlandschaft eingenommen. Die Stiegl-Brauerei verbindet dabei traditionelle Braukunst mit moderner Brautechno-

logie und legt großen Wert auf die Verwendung hochwertiger, natürlicher Zutaten.

Wie wird das Bier hergestellt?

Die Bierherstellung, auch Brauen genannt, ist ein handwerklicher Prozess, der mehrere Schritte umfasst. Zunächst werden hochwertiges Malz und Hopfen ausgewählt. Das Malz wird gemälzt, gedarrt und geschrotet. Dann wird es mit Wasser vermischt, um die Maische herzustellen. Diese Maische wird erhitzt, um die Stärke in Zucker umzuwandeln. Anschließend wird die Würze abgetrennt und gekocht. Dabei wird Hopfen zugegeben, um Aroma und Bitterkeit zu erhalten. Nach dem Kochen wird die Würze gekühlt und mit Hefe fermentiert, wodurch der Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt wird. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Nach Abschluss der Gärung wird das Bier gelagert und gereift, um seinen Geschmack zu verfeinern. Schließlich wird es filtriert, abgefüllt und verpackt. Der gesamte Prozess erfordert Präzision, Fachwissen und Sorgfalt, um ein qualitativ hochwertiges Bier zu produzieren. Stiegl versorgt auch die Gastronomie mit Getränken und die Firma ist somit nicht nur fürs Brauen von Bieren bekannt.



ALINE LAFENTHALER

The best beer, is an open beer.



Bilder: Aline Lafenthaler

Stiegl, das berühmte Salzburger Bier, hat eine lange Tradition, die bis ins Jahr 1492 zurückreicht. Es handelt sich um die größte Privatbrauerei Österreichs und ist bekannt für seine qualitativ hochwertigen Biere, die nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden.