



**Presseinformation!**

 ***Stiegl ist ab sofort offizieller Slow Food Salzburg-Partner***  ***Zeit ist bei Stiegl die fünfte Zutat*** ***Stiegl-Gut Wildshut als Ideenschmiede rund ums Bier und Ort für die perfekte Auszeit***  ***Stiegl-Braukunst-Edition widmet sich dem Thema Zeit***

**„SLOW BIER“**

 **Stiegl beweist Mut zur Langsamkeit**

***Rechtzeitig zum 30. Jubiläum der Slow Food-Bewegung und der Taufe von „Slow Food Salzburg“ beweist Stiegl „Mut zur Langsamkeit“ und ist ab sofort offizieller Slow Food Salzburg-Partner. „Slow“ ist das „Bier mit der roten Stiege“ aber schon länger, denn in der Salzburger Privatbrauerei nimmt man sich ausreichend Zeit zum Bierbrauen.***

„Die Zeit ist unsere fünfte Zutat“, schmunzelt Bräu Heinrich Dieter Kiener und sein Chef-Braumeister Christian Pöpperl ergänzt, dass die Biere mit der roten Stiege länger reifen dürfen als etwa Biere von internationalen Konzernen. Diese Tatsache und noch zahlreiche weitere Kriterien waren auch ausschlaggebend, dass die Brauerei das härteste internationale Gütesiegel für Bier – das Slow Brewing-Siegel – tragen darf. Die Braukunst-Edition, ein gemeinsames Kunst-Projekt mit der Universität für Angewandte Kunst, widmet sich aktuell auch dem Thema Zeit und in der eigenen Bio-Landwirtschaft auf Gut Wildshut werden in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten kultiviert. In dieser Ideenschmiede rund ums Bier wird getüftelt und ausprobiert, wie es besser gehen kann. Hier gehen die Uhren sprichwörtlich anders, denn man verzichtet ganz bewusst auf W-Lan & Co und nimmt sich Zeit zum Herstellen der Lebensmittel und zum Genießen derselben. Außerdem vermälzt man in Wildshut das eigene Bio-Getreide selbst und braut daraus charaktervolle Biere in Bio-Qualität.

„Sich Zeit nehmen, in Beziehung zu dem treten, was auf den Teller kommt und auch zur Natur, der wir diesen Reichtum zu verdanken haben, das ist es, was uns wichtig ist“, erklärt Bräuin Alessandra Kiener, für die Lebensmittel „Mittel zum Leben“ sind, die auch ihren Wert haben dürfen und ergänzt: „Es ist wichtig, dass für faire Lebensmittel auch faire Preise bezahlt werden.“ Um diese Fairness auch zu leben, bezieht Stiegl auch einen Großteil der Braugerste direkt von den Bauern aus dem niederösterreichischen Weinviertel und zahlt dafür faire Preise. „Das Gerstl muss für beide Stimmen“, bringt es der Braumeister auf den Punkt. Er hat zusammen mit den Gerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) ein auf zehn Jahre langfristig angelegtes Bodengesundheitsprojekt gestartet. Es geht dabei darum, die Bodengesundheit nachhaltig zu erhöhen, CO2 und das ebenso klimaschädliche Lachgas im Boden zu binden und so auch die Existenzgrundlage der Bauern und sich selbst einen guten Rohstoff zu sichern.

Mit Slow Food Salzburg wird es 2020 eine Reihe von Aktionen geben. „Wir denken z.B. an einen Slow Food-Markt bei uns. Aber auch in unseren vor vier Jahren aus der Taufe gehobenen ‚Wildshuter Feldgesprächen‘ werden wir uns dem Thema Slow Food widmen“, verrät Heinrich Dieter Kiener. „Slow Food steht für eine verantwortliche Landwirtschaft, für eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Für all das steht auch Stiegl, darum ist die Salzburger Privatbrauerei einfach der perfekte Partner für uns“, so die Slow Food Salzburg-Gründerinnen und -Präsidentinnen Alexandra Picker-Rußwurm und Ilse Fischer.

[**www.stiegl.at**](http://www.stiegl.at)

[**www.slowbrewing.com**](http://www.slowbrewing.com)

**www.drinkmodul.at**

2019-11-11



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Beweisen Mut zur Langsamkeit (v. l.:) die Stiegl-Eigentümer Alessandra und Heinrich Dieter Kiener mit den Slow Food Salzburg-Gründern Kulinarik-Redakteurin Ilse Fischer, PR-Profi Alexandra Picker-Rußwurm, Haubenkoch Andreas Döllerer und Braumeister Christian Pöpperl.

**Pressebild 2:** Stiegl ist offizieller Slow Food Salzburg Partner. „Slow“ ist das „Bier mit der roten Stiege“ aber schon länger, denn in der Salzburger Privatbrauerei nimmt man sich ausreichend Zeit zum Bierbrauen. Im Bild v. l.: Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Haubenkoch Andreas Döllerer sowie die Stiegl-Eigentümer Alessandra und Heinrich Dieter Kiener.

**Bildnachweise (2):** Foto Neumayr/Probst / Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

*Stiegl-Pressestelle, Mag. Alexandra Picker-Rußwurm oder Mag. Angelika Spechtler*

 *c/o Picker PR – talk about taste, , Tel. 0662-841187-0, E-Mail:* *office@picker-pr.at**, www.*[*picker-pr.at*](http://www.hebenstreit-picker.at)