

**Presseinformation!**

** *Wieder da: Stiegl-Hausbier „Milchstraße“***

***Milk Stout aus 100 Prozent biologischen Zutaten***

** *Saisonaler Biergenuss: Erhältlich ab 1. Jänner bis 28. Februar 2022***

***Stiegl-Sternenregion „Redsta(i)r“ zum 450. Geburtstag von Johannes Kepler***

**Galaktisch gut:**

**Stiegl-Hausbier „Milchstraße“**

***Die Milchstraße – unsere Heimatgalaxie – zeigt sich am nächtlichen Himmel als milchig-weißes Band aus unzähligen Sternen. Galileo Galilei hat sie Anfang des 17. Jahrhunderts als Erster durch ein Fernrohr erblickt. Sein Zeitgenosse, der Astronom und Mathematiker Johannes Kepler, bestätigte die herausragende Entdeckung. In Reminiszenz an den großen Wissenschaftler präsentiert die Stieglbrauerei ihr neu aufgelegtes Hausbier „Milchstraße“ für alle, die den Geschmack unendlicher Weiten jetzt auch auf Erden genießen möchten.***

Der Blick zu den Sternen fasziniert die Menschheit seit Tausenden von Jahren. Philosophen und Astronomen widmeten sich den Fragen, wo unser Planet eigentlich genau ist und was uns umgibt? So auch der in Linz und Graz tätige Wissenschaftler Johannes Kepler, der mit seiner Entdeckung der drei Planetengesetze – bekannt als die „Keplerschen Gesetze“ – das mittelalterliche  Weltbild veränderte und die moderne Physik nachhaltig prägte. Mit der Neuauflage des beliebten Hausbiers „Milchstraße“ präsentiert Stiegl zum Jahresauftakt seine saisonale Bierspezialität als Hommage an den bedeutenden Astronomen und Mathematiker, dessen Geburtstag sich am 27. Dezember dieses Jahres zum 450. Mal jährt.

Dafür wurde in der Stiegl-Hausbrauerei wieder an der perfekten Rezeptur getüftelt und so ist die diesjährige Interpretation des obergärigen Milk Stouts noch vollmundiger und schokoladiger im Geschmack und wird BiergenießerInnen ein wahrhaft himmlisches Genusserlebnis bescheren. Oder wie Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker mit einem Augenzwinkern sagt: „Unser ‚Milchstraße‘ heißt nicht nur wie eine Galaxie, sondern schmeckt auch so – unendlich gut.“ Optisch präsentiert sich die saisonale Bierspezialität im Glas tiefschwarz, gekrönt von einer cremigen, getönten Schaumhaube. Und beim Beschreiben der samtigen Bierkreation, die mit Chocolate Malz aus Laufener Landweizen, getoastetem Schwarzhafer und Milchzucker gebraut wird, gerät Markus Trinker ins Schwärmen: „Aromen von Kakao, Milchschokolade und Karamell verwöhnen die Sinne, der lieblich süße und zugleich vollmundige Geschmack klingt mit einem Hauch dunkler Trockenfrüchte aus.“ Am besten genießt man das Milk Stout zu süßen Köstlichkeiten wie Vanilledesserts, Nougatknödel, Topfenpalatschinken oder Pralinen, es harmoniert aber auch hervorragend mit Dörrpflaumen und würzigem Käse oder Brie.

**Stiegl-Sternenregion „Redsta(i)r“**

Auch bei diesem Hausbier überrascht Stiegl wieder mit einer interessanten Kooperation. So hat man nicht nur die Bierspezialität dem Universalgenie Johannes Kepler gewidmet, sondern in Kooperation mit der Kepler Sternwarte in Linz auch eine Sternenpatenschaft übernommen, welche allen Stiegl-Fans ein Lächeln ins Gesicht zaubern wird. Denn ab sofort kann man die „Redsta(i)r Region“ am nächtlichen Firmament bewundern. Und was wäre der passendere Ort für diesen Asterismus als die Region rund um den „Granatstern“ – der rötlichste Stern am ganzen Himmel. Die Sternenregion ist das ganze Jahr sichtbar und jetzt in den Wintermonaten

besonders gut. Wer das Ganze unter fachkundiger Anleitung erleben möchte, dem sei ein Besuch der Kepler Sternwarte in Linz empfohlen. „Für uns ist das eine durchaus spannende Kooperation – und mit dem neuen Stiegl-Bier ‚Milchstraße‘ können wir gleich auf zwei Jubiläen anstoßen, denn neben Keplers 450. Geburtstag feiern wir hier 2022 auch das 75-jährige Bestehen unseres Vereins“, freut sich Günther Martello, Obmann der Kepler Sternwarte (www.sternwarte.at). Allen, die mehr dazu erfahren möchten, gibt der Neckhanger an der Flasche Auskunft zum neuen Projekt sowie Informationen zum „Biertratsch“-Verkostungsvideo mit Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker und Stiegl-Produktmanagerin Marlene Freudenthaler.

------------------------------

Biergattung: Kreativbier, Spezialbier mit Milchzucker, Milk Stout

Alkoholgehalt: 6,0 % Vol.

Stammwürze: 15,6°

Zutaten: Wasser, BIO-Gerstenmalz, BIO-Hafer, BIO-Weizenmalz-, BIO-Milchzucker, BIO-Hopfen, Hefe

Bierpflege: Die „Milchstraße“- Milk Stout wird idealerweise aus dem Stiegl-Hausbierglas getrunken. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7˚-9˚ C.

**Im Handel und in der Gastronomie erhältlich**

Von 1. Jänner bis 28. Februar ist das Stiegl-Hausbier „Milchstraße“ im Stiegl-Braushop, im Stiegl-Getränkeshop Salzburg und online auf www.stiegl-shop.at sowie bei ausgewählten Partnern der Gastronomie und des Lebensmittelhandels in der 0,75-Liter-Einwegflasche erhältlich. In der Gastronomie kann man das neue Stiegl-Hausbier auch frisch gezapft vom Fass genießen.

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

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** „Stiegl-Milchstraße“ – Biergenuss und eine Sternenpatenschaft zu Ehren des großen Astronomen Johannes Kepler. Ab sofort können Stiegl-Fans die „Redsta(i)r Region“ am Nachthimmel bewundern.

**Pressebild 2:** Über das „Stiegl-Milchstraße“ zum 450. Geburtstag von Johannes Kepler freut sich auch Günther Martello, Obmann der Kepler Sternwarte in Linz.

**Pressebild 3:** Das saisonale Stiegl-Hausbier „Milchstraße“ in Bio-Qualität ist von 1. Jänner bis 28. Februar 2022 erhältlich.

**Bildnachweis**: Neumayr/Leopold / Abdruck honorarfrei!

2021-12-22



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

Stiegl-Pressestelle, Mag. Angelika Spechtler

PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at), www.picker-pr.at