**MEDIENINFORMATION**

*** Stiegl braut Zirbenbier für Schulprojekt „Junior Company“***

*** Bierige Kooperation von Stiegl und Tourismusschülern aus Klessheim***

##  „Oimrausch“:

## Stiegl braut Zirbenbier für

## „Junior Company“-Schulprojekt

***„Früh übt sich, was ein Meister werden will“ hieß es schon in Schillers „Wilhelm Tell“ und es ist offensichtlich auch das Motto für das Praxisprojekt der Tourismusschulen Klessheim. Dabei können die SchülerInnen ausprobieren, worauf es ankommt, um ein Konzept – von der Planung bis zur Produktion und Vermarktung – erfolgreich umzusetzen. Im konkreten Fall wurde die Herstellung eines speziellen Biers in Angriff genommen. Gebraut wurde die Bierspezialität in der Stieglbrauerei zu Salzburg.***

Bei Stiegl sorgt man nicht nur mit besonderen Bierkreationen, sondern auch immer wieder mit interessanten Kooperationen für Überraschung. Beim jüngsten Projekt entstand eine neue Bierspezialität, welche im Rahmen eines praxisorientierten Wirtschaftsprojekts der Tourismusschule Klessheim umgesetzt wurde. Dort legt man in den 4. Klassen den Schwerpunkt auf das Thema Unternehmensgründung. In sogenannten „Junior Companies“ können die SchülerInnen ihre Ideen umsetzen und auf ihre Praxistauglichkeit testen. Dabei haben sich jetzt sieben Schüler zusammengetan, um die Entwicklung und Produktion eines Zirbenbiers mit dem klingenden Titel „Oimrausch“ zu realisieren. Und weil es dabei natürlich auch um Qualität und Regionalität ging, haben die jungen „Probe-Unternehmer“ in der Stieglbrauerei angefragt und mit Chefbraumeister Christian Pöpperl und Kreativbraumeister Markus Trinker die Brauprofis schlechthin gefunden. Als Herr über die Sudkessel der Stiegl-Hausbrauerei ist Markus Trinker seit vielen Jahren Spezialist für außergewöhnliche Bierkreationen und verfügt über große Erfahrung – vor allem, wenn es darum geht, durch die Zugabe sogenannter „Botanicals“ besondere Geschmackserlebnisse zu erzielen. „Die Idee, ein Zirbenbier zu brauen, hat uns sofort gut gefallen und es war auch für uns spannend, bei diesem Projekt mit jungen, innovativen Schülern zusammenzuarbeiten“, erklärt Christian Pöpperl.

**Vollmundiges Zirbenbier**

Während also die Schüler für Namensgebung, Etiketten-Design und Vermarktung verantwortlich waren, wurde in der Stiegl-Hausbrauerei das „Oimrausch“ gebraut – ein Bier im Stil eines Wiener Lager, mit 12,5° Stammwürze und 5,4% vol. Alkohol. Für den besonderen Geschmack sorgen feine Bio-Zirbenzapfen, die erst während der Reifung dem Bier beigefügtwurden. „Bei diesem Brauprojekt haben auch wir uns auf gewisse Weise vom Ergebnis überraschen lassen. Wichtig dabei war, den zugrundeliegenden Bierstil perfekt zu interpretieren und vor allem auf die richtige Dosierung der Zirbenzapfen zu achten“, betont Markus Trinker, der mit dem Ergebnis durchaus zufrieden ist: „Das ‚Oimrausch‘ präsentiert sich bernsteinfarben mit roten Reflexen im Glas und bietet geschmacklich ein harmonisch-vollmundiges Aromen-Potpourri aus Karamell und harzig-süßlichen Anklängen.“

Gebraut wurden insgesamt 1600 Liter des Gerstensafts mit Zirbengeschmack. Die „Junior Company“-Gründer Moritz Tiefenbacher, Moritz Stritzinger, Christoph Laßhofer, Julian Kammerlander, Johannes Hemala, Magnus Berger und Felix Unterweger waren bei allen relevanten Produktionsschritten selbstverständlich mit dabei – vom Einbrauen über die Beigabe der Zirbenzapfen bis zum Abfüllen und Verpacken ihrer Bierspezialität. Und da wurde das neue Bier dann auch gleich verkostet: „Bei unserem Projekt war natürlich Stiegl als *die* Salzburger Brauerei die erste Wahl für uns und wir möchten uns bei Christian Pöpperl, Markus Trinker und dem Team der Stiegl-Hausbrauerei sehr herzlich für die große Unterstützung bedanken“, erklärt Projektleiter Moritz Tiefenbacher. „Wir freuen uns sehr, dass wir heute unser „Oimrausch“ frisch abgefüllt übernehmen dürfen. Es schmeckt richtig gut und wir sind mehr als begeistert “ waren sich die „Junior“-Unternehmer einig.

Für alle, die neugierig geworden sind: Verkosten kann man das Bier beim Maturaball der Tourismusschulen am 15. April im Kavalierhaus Klessheim sowie in ausgewählten Lokalen der Salzburger Nachtgastronomie – solange der Vorrat reicht. (Bestellen kann man das „Oimrausch“ auch direkt per Mail unter oimrausch.jc@gmail.com oder auf Instagram: @oimrausch.jc).

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

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Ein gelungenes Projekt von der Idee bis zum fertigen Produkt: Das „Oimrausch“-Zirbenbier, gebraut in den Sudkesseln der Stiegl-Hausbrauerei**.** Im Bild (v. li.): Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Moritz Tiefenbacher und Moritz Stritzinger (beide Tourismusschule Klessheim) sowie Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker.

**Pressebild 2:** Vom Ergebnis des bierigen Kooperationsprojekts waren alle Beteiligten sichtlich begeistert (v. li.): Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker, Moritz Stritzinger, Christoph Laßhofer, Magnus Berger, Stiegl-Personalleiterin Kerstin Vockner, Felix Unterweger, Julian Kammerlander, Johannes Hemala und Moritz Tiefenbacher sowie Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl.

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

2023-03-03



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

*Pressestelle Stiegl, Mag. Angelika Spechtler*

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