**Presseinformation!**

** “Wildshut Mystique“ – Bio Red Ale Sour nach belgischem Vorbild im Eichenfass gereift**  ** Neu: Reifebiere im „Wildshut Wahtari Style“ – WWS  “Gaumen-Explosion“ in dreistufigem Ritual**

 **„SAUER MACHT LUSTIG“
Stiegl sorgt mit „Wildshut Mystique“ – einem
Bio Red Ale Sour - für Aufsehen unter Getränke-Connaisseurs**

In der Salzburger Privatbrauerei Stiegl zelebriert man seit jeher Genuss und Lebensfreude. Die Eigentümerfamilie Kiener hat mit ihrem Bio-Gut Wildshut dafür den perfekten Ort aus der Taufe gehoben. Hier darf getüftelt und ausprobiert werden. Man könnte das Gut auch als „Think Tank“ für Lebensmittel bezeichnen. „Auf Gut Wildshut füllen wir unsere Philosophie in Flaschen“, bringt es die Stiegl-Bräuin Alessandra Kiener auf den Punkt. Die Offenheit, das Sich-Zeit-Nehmen und der Mut, Neues zuzulassen führen regelmäßig dazu, dass wahre „Geschmacks-Explosionen“ entstehen können: Nach einem prickelnden Sommer mit der in der Flasche gereiften „Wildshut Bio Perlage“ mit in der französischen Champagne selektierter Hefe wagte sich Kreativbraumeister Markus Trinker mit seinem Braumeister-Kollegen Sebastian Eßl in die Welt der „Sauerbiere“. Herausgekommen ist etwas „in between“, wie Weinexperte Jason Turner konstatiert, denn „Das neue im Eichenfass gereifte ‚Wildshut Bio Mystique‘ wird beiden Welten - die der Bier-Aficionados und die der Wein-Connaisseurs - gerecht.“ Die neue Spezialität erinnert an ein Flanders Red Ale. Szenisch präsentiert wurde die Bio-Spezialität mit 5,8 vol. Prozent Alkohol erst kürzlich von Hubert Lepkas Künstler-Truppe „Lawine Torrèn“.

Unter den Gästen gesichtet: Überflieger Thomas Morgenstern, Ausnahme-Kicker Martin Hinteregger, der kaufmännische Direktor der Salzburger Festspiele Lukas Crepaz, Fernseh-Koch Didi Maier, Schauspieler und Kabarettist Fritz Egger, SalzburgerLand-Werber Leo Bauernberger, …

**Das neue Mystique im Wildshut Wahtari Style – WWS**

Als Eigentümerfamilie wachen Heinrich Dieter und Alessandra Kiener - als „Wahtari“ – in Wildshut über die Elemente, die Zeit, die Energie und über das Wasser. Sie haben die durchaus abenteuerliche Reise der Mystique-Entstehung begleitet. Diese Reise – wie auch das „Wildshut Mystique“ selbst – war unvorhersehbar und mutig. „Wir wussten zum Start nicht, ob uns dieser Versuch gelingt. Immerhin haben wir einen für uns komplett neuen Stil kreiert“, zeigt sich Markus Trinker heute erleichtert, der als Grundzutat ausschließlich Urgetreide verwendete. Charakteristisch für den Stil ‚Flanders Red Ale‘ ist die auffallende, erfrischende Säure, die während einer mehrmonatigen Reifung in 1000-Liter-Eichenfässern, gelagert im historischen Eiskeller am Stiegl-Gut Wildshut, durch eine eigene Kultur unterschiedlicher Mikroorganismen entsteht, sowie durch das sogenannte ‚Blenden‘ – sprich das Verschneiden, bei dem Getränke mit unterschiedlichem Reifegrad in eine perfekte Balance gebracht werden. In Flandern gilt dieses Blenden als wahre Handwerkskunst.

„Unser Motto lautet ‚Unser Wert ist Zeit‘ und dieses nehmen wir auch wörtlich, indem wir unseren Vorhaben die Zeit geben, die sie brauchen, um richtig gut zu werden“, erzählt Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter Kiener und ergänzt, dass manchmal auch der Zufall sein perfektes Spiel spiele, denn im Zuge von Umbauarbeiten wurde ein in Vergessenheit geratener Eiskeller wieder entdeckt, der zum perfekten Reifekeller für die neuen Kreationen wurde.

**„Gaumen-Explosion“**

„Im Glas präsentiert sich das Mystique dunkelrot funkelnd und bietet komplexe Geschmacks- und Dufterlebnisse nach Pflaumen, Balsamico, Schokolade sowie schwerem Rotwein in Kombination mit charaktervoller Säure und einem feinen Prickeln, bevor es im Abgang angenehm trocken ausklingt“, beschreibt Weinexperte Jason Turner die Kreation im neuen Wildshut Wahtari Style und kommt dabei ins Schwärmen: „Der Genuss dieser Spezialität ist wie eine Reise durch die Zeit und vollzieht sich als dreistufiges Ritual, weil sich das Mystique – wie ein guter Wein – während des Trinkens sensorisch verändert: Es kommt zu einem prickelnden Tanz am Gaumen. Dann nimmt die Entdeckung der ursprünglichen Kräfte, die auf Geist und Körper wirken, ihren Lauf. Am Ende entsteht daraus reinste Poesie, die zum Träumen verführt. Ein wahrliches Happy End – ‚Sauer macht lustig‘ oder ‚Sour makes you happy‘. Serviert wird das „Wildshut Mystique“ idealerweise im Stielglas als Zwischengang oder Digestif. Die Erstauflage „Blend 2022“ wurde in limitierter Menge von 2.500 0,375-Liter-Flaschen abgefüllt.

**Neuer Trend: Die älteste Biersorte „Sauerbier“**

„Sauerbiere haben eine lange Tradition und erleben gerade eine Renaissance“, erklärt Kreativbraumeister Markus Trinker. Die Kategorie „Sauerbiere“ umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Sorten, die aufgrund ihres absichtlich säuerlichen Geschmacks unter dieser Bezeichnung eine ‚Heimat‘ finden. D.h., dass bei derartigen Bieren – wie etwa unserem Mystique – die Säure gewollt ist. Wenn man hier eine Zuordnung wagen will, dann ähnelt unsere neue Spezialität wohl dem Flanders Red Ale, auch Flemish Red genannt, am ehesten.“ Das Flanders Red Ale stammt aus Belgien. Die belgische Bierkultur wurde von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt. Bei Bier-Aficionados erlebt das Sauerbier gerade einen neuen Hype. „Es ist ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis und eignet sich sowohl für den geschulten Gaumen als auch für alle, die das Spezielle suchen“, so der Kreativbraumeister.

**Alt, aber gut: die Reifebiere aus Wildshut**

Reifebiere unterscheiden sich von klassischen Frischebieren vor allem durch unterschiedliche Reifemethoden und die längere Reifezeit, die je nach Bierstil in der Flasche, im Fass oder in Tonamphoren stattfindet. „Bei der Reifung geben wir unseren Bieren exakt die Zeit, die sie brauchen, um Geschmack und Aroma optimal entfalten zu können“, erklärt Kreativbraumeister Markus Trinker, der gemeinsam mit Braumeister Sebastian Eßl und seinem Brauerteam das „Wildshut Mystique“ kreiert hat.

**Wildshut Antique – ausgezeichnet mit European Beer Star**

Zu den Bio-Spezialitäten Perlage und Mystique gesellt sich ab sofort auch das „Wildshut Antique“. Was als „Bierexperiment“ von Chefbraumeister Christian Pöpperl begann, begeisterte die Jury beim European Beer Star 2022 und holte einen Bronze-Stern in der Kategorie Free Style Beer. Das „Wildshut Antique“ reift zwischen Michaeli und Georgi – also zwischen 29. September und 23. April – in Tonamphoren, sogenannten Quevris, am Biergut. Charakteristisch für diese Bio-Spezialität ist die Beigabe von Honig, Datteln und Gewürzen während der Reifung. Am Ende überzeugt dieses Starkbier durch seine geschmackliche Frische mit Zitrusnoten und aromatischen Kräuter- und Gewürztönen. Das Antique eignet sich als Aperitif oder Digestif und harmoniert auch mit gereiftem Käse oder Orangen-Parfait.

**Auf Gut Wildshut gehen die Uhren anders**

Gut Wildshut wurde vor gut zehn Jahren für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Hier werden alle Schritte des Bierbrauens in die eigenen Hände genommen. Alle Zutaten kommen dabei vom Gut selbst. U.a. werden in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten und besondere Hopfensorten angebaut. Außerdem wurde vor kurzem eine eigene Wasserquelle entdeckt. Dieses Wildshut Wasser ist rund 12.000 Jahre alt. Das Gut, dessen Geschichte in die Zeit der Kelten (ca. 400 v.Chr.) zurückreicht, wird von vielen als „echter Kraftplatz“ mit einer besonders positiven Energie, aber auch als Ort mit vielen Geheimnissen wahrgenommen. Vor allem aber gehen auf Gut Wildshut die Uhren anders. Hier nimmt man sich Zeit zum Brauen, Brennen und Genießen.

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

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Das neue „Wildshut Mystique“ wurdebei einem exklusiven Eventam Stiegl-Gut Wildshut präsentiert und künstlerisch in Szene gesetzt. Stiegl-Eigentümerfamilie Heinrich Dieter und Alessandra Kiener waren begeistert.

**Pressebild 2:** Eine bunte Gästeschar folgte der Einladung aufs Biergut (im Bild v. li.): Ex-ÖFB-Nationalspieler Martin Hinteregger, Regisseur Hubert Lepka, die Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter und Alessandra Kiener, „Überflieger“ und Neo-Unternehmer Thomas Morgenstern (TMH Helikopter) sowie Lukas Crepaz (kfm. Direktor Salzburger Festspiele).

**Bildnachweis (1+2):** www.neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 3:** Im „wiederentdeckten“ Reifekeller am Biergut konnte die neue Bierspezialität „Mystique“ in großen Eichenfässern reifen. Im Bild (v. li.): Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Sebastian Eßl (Wildshut-Braumeister) und Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker.

**Pressebild 4:** Die neue Bio-Spezialität „Wildshut Mystique“ – ein Red Ale Sour, das in Eichenfässern am Biergut reifte, – sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

**Bildnachweis (3+4).** Hannelore Kirchner / Abdruck honorarfrei!

2023-02-03

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Alexandra Picker-Rußwurm & Mag. Angelika Spechtler

PICKER PR – talk about taste, Tel. +43(0)662-841187-0 oder +43(0)664-1102525, office@picker-pr.at