

# Wildshut Post

Von der Schönheit der einfachen Dinge – Lesestoff von Österreichs 1. Biergut

## Genussvoll entspannen in Wildshut

Schon beim Öffnen der Tür zum neu gestalteten Gästehaus am Stiegl-Gut Wildshut duftet es intensiv nach sonnengetrockneten Kräutern, Zirbenholz aus den Alpen – und nach frisch gebackenem Brot. Wie Entspannung und Genuss hier mit Leichtigkeit gelingen:

Luftig und hell, natürlich und befreiend: Zwischen Feldern und Wäldern ist in Wildshut ein Refugium für Menschen entstanden, die das bewusste Leben schätzen. Wer hier eincheckt, kann Körper, Geist und Seele jede Menge Gutes tun. Dafür wartet das Gästehaus mit Details auf, die entschleunigen und für entspannte Tage sorgen.

### Natürlichkeit im Mittelpunkt

Weil das gesamte Haus auf pure Natürlichkeit setzt, ist die Bibliothek gleich neben dem Eingang der einzige Raum mit Fernseher. Auf WLAN wird komplett verzichtet. So hat Elektrosmog keine Chance und die vielen Bücher warten darauf, gleich vor Ort durchgeblättert oder mit auf die Zimmer genommen zu werden. 17 Zimmer und zwei Suiten sind gemütliche Ruheoasen, die mit duftenden Zirbenbetten modernes Flair sowie heimelige Behaglichkeit verströmen. Die Räumlichkeiten im ausgebauten Dachboden verfügen über hohe Decken und einladende Terrassen. Architektin Christine Sachs-Kapsreiter hat nur einige wenige Farbakzente mit den Naturtönen kombiniert und

lässt die Räume durch ihre Großzügigkeit atmen. Vom Innenhof zieht der wunderbare Geruch von frisch gebackenem Brot durchs Haus herein, denn auch das wird am Gut – nach alter Tradition – selbst gemacht.



Das neu umgebaute Wildshut Gästehaus ist eine Oase für alle, die Genuss für Körper, Geist und Seele suchen.



Am nahegelegenen Höllerersee kann man in wunderbarer Naturkulisse die Seele baumeln lassen.

### Abstecher zum Naturjuwel

Auf dem Fahrrad – das im Gästehaus ausgeliehen werden kann – oder zu Fuß geht es an den nahegelegenen Höllerersee. Dort wartet ein idyllischer Badeplatz auf die Besucherinnen



und Besucher. Ein Sprung ins meist angenehm warme Nass dieses malethischen und von Bäumen umrahmten Naturjuwels belebt äußerlich und innerlich. Der hauseigene Steg mit seinem Pavillon ist ein stilvoller Ort, um Sonnenstrahlen einzufangen, Fische zu beobachten und den Bienen beim Summen zuzuhören.

### Entspannung pur

Lust auf verwöhnende Momente? Dann ist der neue Wellnessbereich genau der richtige Ort im Haus. Eine Sauna mit bis zu 100 und ein Sanarium mit bis zu 65 Grad liefern wohltuende Wärme. Auch das moderne Fitnessstudio lässt Körpertemperatur und Puls nach Lust und Laune steigen. Wem der Sinn vielmehr nach Ruhe und Achtsamkeit als nach Auspowern steht, der nutzt den Yoga-Raum, durch dessen Kuppelfenster an der hohen Decke das Tageslicht dringt.

### Durchdachtes Interieur

Kreislaufwirtschaft ist im und rund um das Gästehaus jedenfalls das oberste Prinzip. Das ist auch beim Interieur spürbar. Lampenschirme in Ährenform haben neue Plätze gefunden, Terrakotta-Fliesen aus dem Depot in der Salzburger Stieglbrauerei zieren manche Böden. Alt und neu verbinden sich zu einer Harmonie aus Bewährtem und Fortschrittlichem. Stets mit dem Blick auf Entschleunigung, Achtsamkeit und Entspannung.

## Erleben, abschalten, mitmachen

Abwechslung wird am Stiegl-Gut Wildshut großgeschrieben. Weil sich hier selbstverständlich so einiges ums Bier dreht, ist eine Brauereiführung der ideale Start, um in Tradition und Handwerkskunst einzutauchen. Mitarbeiter:innen erklären nicht nur den Weg von den Rohstoffen bis in die Flasche und das Fass, Biersommeliers lassen beim Verkosten die Geschmacksnoten für ungeahnte „bierige“ Nuancen sensibel werden.



Kreativ geht es in den Wildshut Werkstätten zu. Hier lässt sich viel Wissen über heimische Kräuter, Bienen oder die Kunst des Brotbackens sammeln. Weil Achtsamkeit ein zentraler Wert auf dem gesamten Gut ist, bietet es auch eine geführte „Achtsamkeitswerkstatt“ an. Ihr Ziel? Zuerst gekonnt und unter fachkundiger Anleitung abschalten, um



danach Dinge im Alltag wieder bewusster wahrzunehmen.

Die große Schauküche am Gut eignet sich hervorragend für Kochkurse. Dort kann der Kochlöffel mit Familie und Freund:innen genauso geschwungen werden wie beim Teambuilding mit Arbeitskolleg:innen. Ein luftiger, moderner Seminarräum, der bis zu 70



Teilnehmende fasst, ist im neu gestalteten Gästehaus ebenfalls vorhanden.

Gutes für zu Hause gibt es schließlich zum Mitnehmen im Krämerladen: von den Bio-Bieren und selbst destilliertem Gin über hausgemachte Marmeladen bis hin zu Käse sowie Fleisch und Würsten von den Pinzgauer Rindern und den Mangalitzaschweinen.





## Liebe Genießerin, lieber Genießer!

Höher, schneller, weiter, besser und immer mehr von allem: Unsere Gesellschaft hat sich in den vergangenen Jahrzehnten rasant entwickelt. Heute werden Einfachheit und Schlichtheit vielerorts als Mangel wahrgenommen. Dabei bergen gerade diese beiden Eigenschaften ein zauberhaftes Potpourri aus Ruhe, Schönheit und Zufriedenheit. Denken Sie ans Wandern, Meditieren, Brotbacken oder die beglückende Gartenarbeit. „Einfachheit hält Glück bereit“, so schlicht und zugleich treffend formuliert es der deutsche Philosoph und Pädagoge Andreas Tenzer.



Die Stiegl-Eigentümer  
Heinrich Dieter & Alessandra Kiener

Auch die Natur, in ihrer Zurückhaltung und Einfachheit, bewirkt jeden Tag aufs Neue unvergleichliche Sinneseindrücke. Die spiegelglatte Wasseroberfläche eines Sees. Das sich tausendfach wiederholende, zart eingravierte Muster auf einem Birkenblatt. Das leuchtende Rot einer Mohnblume am Feldrand. Der sommerliche Duft nach frisch gewendetem Heu oder der erdig-feuchte Geruch nach einem heftigen Regenguss. Die Monotonie und die wiederkehrenden Formen und Farben der Natur wirken gleichsam beruhigend aufs Gemüt. Ihre sanften Geräusche bändigen die gestresste Menschenseele.

Ihr stilles, unvoreingenommenes Dasein, ihre absolute Beständigkeit, schenken Geborgenheit.

Sich wohlfühlen und der Einfachheit des „So-Seins und Er-Lebens“ hingeben, das können Sie auch auf unserem Stiegl-Gut Wildshut. Wir haben damit einen beschaulichen Ort geschaffen, an dem wir die Schlichtheit des guten Geschmacks mit Leib und Seele zelebrieren. Historisches Gemäuer, schattenspendende Kastanienbäume und eine unaufgeregte

Naturlandschaft bilden ein charaktervolles Ensemble der einfachen Dinge, die Herz und Seele berühren.

In Wildshut setzen wir unsere „Vision vom guten Leben“ in die Realität um. Das Prunkvolle, Exklusive und Opulente ist die gelebte Schlichtheit. Wir produzieren beste Getränke und Lebensmittel – Mittel zum Leben – in Bio-Qualität. Vom Einfachen wird nur das Beste hergestellt – Bier, Brot, Gemüse und Fleisch. Beim Brauvorgang haben wir alle Schritte wieder in die eigenen Hände genommen: vom Hegen und Pflegen des gesunden Bodens, dem Anbau in Vergessenheit geratener Urgetreidesorten, einer eigenen Wasserquelle, dem Mälzen und Rösten des Getreides bis hin zum Brauen und Genießen.

In seiner Schlichtheit und Schönheit regt Wildshut den Geist in besonderer Weise an. Es gibt keine Ablenkung, nur den gegenwärtigen Moment. Erst diese Reduktion auf das Wesentliche ermöglicht es, einander bewusst zu begegnen. Wenn von Wachstum die Rede ist, dann, weil der Pflücksalat reif ist oder die Salatkräuter bereit zum Abzupfen sind. Oder weil wieder einmal neue Ideen sprießen, die diskutiert werden und mit denen experimentiert wird. Denn

## Veranstaltungen 2023

- 10.10. Kräuterwerkstatt
- 14.10. Achtsamkeitswerkstatt
- 19.10. Wildshut Brauwerkstatt
- 20.10. Ciabatta: 1 Teig – 1.000 Möglichkeiten
- 25.10. Nachhaltigkeitswerkstatt
- 11.11. Achtsamkeitswerkstatt
- 14.11. Nachhaltigkeitswerkstatt
- 25. & 26.11. Wildshut Adventmarkt
- 15.12. Brotwerkstatt

Nähere Infos & Anmeldemodalitäten unter: [www.wildshut.at](http://www.wildshut.at)

erst das Einlassen auf die Schlichtheit lässt uns Menschen innerlich reifen, wachsen und gedeihen und in unserem Potenzial ankommen.

Apropos Ankommen: Schauen Sie am Gut Wildshut vorbei. Überzeugen Sie sich selbst, wie die „Kunst der Einfachheit“ bei uns riecht und schmeckt. Suchen Sie am Bio-Gut Ihr ganz persönliches Glück in der Schlichtheit.

Herzlichst,

Heinrich Dieter & Alessandra Kiener  
Stiegl-Eigentümer



### Wildshut Auszeit – Brunch am Biergut



10. & 24. September,  
15. & 29. Oktober

Bei der Wildshut Auszeit kommt auf den Tisch, was Bio-Landwirtschaft und Vollholzbrauerei hergeben. Zum selbst gemachten Holzofenbrot werden den Gästen hausgemachte Marmeladen, Bio-Honig sowie herzhaftes Schmankerl serviert.

Tischreservierung unter:  
[biergut@stiegl.at](mailto:biergut@stiegl.at) oder  
+43 (0)6277 / 64141  
[www.wildshut.at](http://www.wildshut.at)

Genussvolles Brunchen auf Gut Wildshut.

© Carletto Photography

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

(François de La Rochefoucauld)



## Essen und Genuss brauchen Zeit Partner von „Slow Food Salzburg“

Aus Protest gegen die Fast-Food-Lebensmittelindustrie und den steigenden Fast-Food-Konsum gründete Carlo Petrini in den 1980er-Jahren die Slow Food Bewegung in Italien. Mittlerweile ist diese in mehr als 160 Ländern auf der ganzen Welt vertreten, so auch in Salzburg.

### Ein gutes Leben

Herkunft, Qualität und die schonende Zubereitung von Lebensmitteln für eine genussvolle und gesunde Ernährung sind dabei wesentliche Grundpfeiler der Slow Food Philosophie. Der Erhalt von Wissen über traditionellen Anbau und Verarbeitung von regionalen Produkten und die Unterstützung ökologisch und ressourcenschonend arbeitender Landwirtschaften und Gastronomiebetriebe sind zentrale Aufgaben der Slow Food Bewegung.

Am Stiegl-Gut Wildshut ist diese Philosophie seit Jahren Teil des Konzepts einer nachhaltigen Land- und Kreislaufwirtschaft. Hier wird ressourcenschonend gearbeitet, Artenvielfalt

und Bodengesundheit werden erhalten und gefördert sowie Produkte in höchster Qualität hergestellt. Darum ist Gut Wildshut auch ein Slow Food Partner der ersten Stunde.

### BROT ZEIT

Gut Wildshut ist somit auch die perfekte Bühne für das zweite Brot-Buch der Slow Food Salzburg-Gründerinnen Ilse Fischer (Falstaff-Redakteurin) und Alexandra Picker (Inhaberin der gleichnamigen Food & Beverage Kommunikationsagentur). In BROT ZEIT (Servus Verlag, zu haben ab Oktober 2023) ist eine bunte



Sammlung köstlicher Brotrezepte aus Backstuben und Spitzenküchen – von einfach bis anspruchsvoll – zu finden. Der Buchtitel ist zudem Programm, denn für „oben drauf“ gibt es herrliche Aufstrich-Ideen für jeden Gusto. Wunderschön in Szene gesetzt wurden Brote und Aufstriche am Gut vom bekannten Berliner Food-Fotograf Joerg Lehmann.



Slow Food Salzburg



# Purer Genuss zum Teilen

*Stefan Sigl, Küchenchef auf Gut Wildshut, zelebriert die Kunst des Putzen und Schlichtens und begeistert seine Gäste für das Teilen.*

Stefan Sigl liebt es pur und schlicht. Kein Wunder, schließlich hat er sein Handwerk u. a. in Skandinavien im Drei-Sterne-Restaurant Maaemo in Oslo und im Steirereck in Wien perfektioniert. „Aus Oslo habe ich die Kunst des Fermentierens mitgebracht. In meiner Zeit in Wien konnte ich das Wissen um alte Gemüsesorten und deren Vielfalt vertiefen“, erzählt Stefan Sigl.

Auf Gut Wildshut kann er seiner Leidenschaft frönen, denn hier verfolgt man die Philosophie des Schlichtens in seiner höchsten Form. „Auf unseren gutseigenen Feldern gedeihen seltene Urgetreidesorten für die charakterstarken Biere, dazwischen dürfen Mangalitza Schweine und Pinzgauer Rinder unter Obstbäumen grasen und im Garten wächst allerlei Geschmackvolles und Seltenes“, gerät Stefan Sigl über seinen Arbeitsplatz ins Schwärmen.

Kurzum: Auf die Tische im Bio-Gasthaus mit dem klingenden Namen „Krämerladen“ kommt in perfekter Qualität all das, was Gut und Jahreszeit hergeben. Artischocken werden überbacken, Auberginen fermentiert, Pastinaken zum Aufstrich und der Kohlrabi kommt in der Molke auf den

Tisch. Der Lardo vom Mangalitza Schwein zergeht einem auf der Zunge und die Würste von den Pinzgauer Rindern werden mit selbst gemachtem Hopfen-Gin veredelt. Wer sich aus dieser Fülle nicht nur für ein Gericht entscheiden möchte, für den gibt es das Prinzip des Teilens. Alle Speisen können auch in Klein bestellt werden. Da darf dann aus den verschiedenen Schüsseln und Tellern, die allesamt auf dem Tisch stehen, verkostet und schnabuliert werden. Gemeinsames Probieren und Genießen – so wird Essen auf Gut Wildshut zum Gemeinschaftserlebnis.

Dazu serviert man eines der in Wildshut gebrauten Bio-Biere und natürlich frisch gebackenes Brot, beides aus selbst angebautem Bio-Urgetreide. Brot und Bier haben übrigens eine gemeinsame Vergangenheit, die ins Jahr 4000 vor Christus zurückreicht. Die Wissenschaft ist sich allerdings uneins, was früher „erfunden“ wurde, das Bier oder das Brot. „Ich habe festgestellt, dass sich das Mikroklima hier in Wildshut besonders gut zum Brotbacken eignet. Die Sauerteige explodieren förmlich“, schmunzelt Sigl. Und weil Brot und Bier so gut harmonieren, kommen sie auch vor jeder Speise – zusammen mit selbst gemachter Butter, fermentiertem Gemüse aus dem eigenen Garten und einer kleinen Auswahl an Speck und Lardo – auf den Tisch. „Das Schöne



Wildshut-Küchenchef Stefan Sigl war in seinen „Lehrjahren“ unter anderem in Skandinavien im Drei-Sterne-Restaurant Maaemo in Oslo sowie im Steirereck in Wien tätig. © Joerg Lehmann

wie Seltene und Kostbare daran ist, dass ich als Koch hier bei uns auf dem Gut die Qualität der Grundprodukte selbst in der Hand habe, denn ein großer Teil der Zutaten wächst bei uns auf dem Gut, den Rest beziehen wir von Kleinbetrieben und Bauern aus der Umgebung.

Wenn wir unsere Mangalitza Schweine länger aufziehen wollen, damit sich das Fett besonders ausbildet und das Fleisch so reicher an Omega-3-Fettsäuren ist, reden wir einfach mit unserem Bauern“, so Stefan Sigl und bringt es auf den Punkt: „Das ist eine enorme Freiheit, die mich unglaublich inspiriert.“

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

(Johann Wolfgang von Goethe)



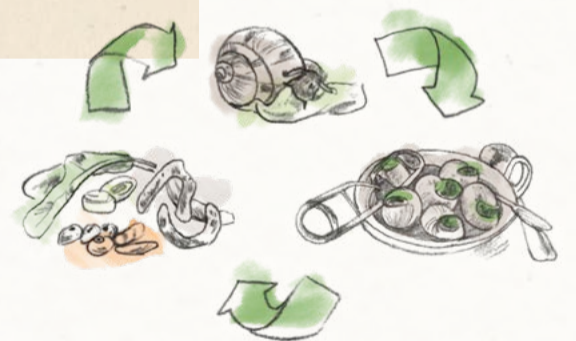
## Kulinarik im Kreislauf

*Das gute, unverfälschte Essen und Trinken am Gut Wildshut entsteht in einem runden Zusammenspiel aus Landwirtschaft, lokalen Bio-Produzent:innen, Küche und Brauerei.*

Dabei wird in Kreisläufen gedacht und gehandelt: Die in Vergessenheit geratenen Urgetreidesorten werden selbst angebaut, verarbeitet und fürs Bierbrauen vermälzt. Der Treber, ein Nebenprodukt des Bierbrauens, wird als Basiszutat für vegane Bällchen und Burger verwendet. Diese kommen vor allem bei Gästen gut an, die fleischlose Kost bevorzugen. Darüber hinaus macht der Treber das Sauerteigbrot noch herzhafter und dient als hochwertiges Futter für die Pinzgauer Rinder. Mit der Brauerei-Kieselgur, die beim Filtrieren übrigbleibt, werden die Äcker auf natürliche Weise gedüngt.



Vieles, was im Krämerladen auf den Tisch kommt, stammt aus der eigenen Landwirtschaft beziehungsweise wird direkt am Gut hergestellt. © Carletto Photography



Der selbst angebaute Hopfen kommt nicht nur in die Wildshut Bio-Bierspezialitäten, sondern wird auch zu edlem Hopfen-Gin destilliert. Dieser wiederum wird zu kreativen Produkten wie der exquisiten Gin-Salami veredelt. Die kleinen Stars der Kreislaufwirtschaft sind die Weinbergsschnecken. Sie verwerten welke Salatblätter und Speiseabfälle aus der Küche. Die Delikatessen sind zugleich Nahrungsmittel der Zukunft: Pro Kilogramm Fleisch punkten sie mit dem höchsten Proteingehalt bei geringstem CO<sub>2</sub>-Abdruck. Bald bekommen sie auf der Speisekarte gute Gesellschaft. Künftig werden in zwei gutseigenen Fischteichen die vom Aussterben bedrohten europäischen Edelkrebse gezüchtet.





## Bierige Spezialitäten: exklusive Reifebiere aus Wildshut

„Ein Bier reifen zu lassen, bedeutet vor allem, ihm genau die Zeit zu geben, die es braucht, um Geschmack und Aroma optimal entfalten zu können“, erklärt Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker. Gemeinsam mit seinen Brauerkollegen hat er am Biergut eine Serie exklusiver Reifebiere entwickelt. Beste Bio-Zutaten und die unterschiedlichen Reifemethoden, die je nach Bierstil in der Flasche, im Fass oder in Tonamphoren stattfinden, versprechen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.



Wildshut Produkte sind auch online unter [www.stiegl-shop.at](http://www.stiegl-shop.at) erhältlich.

Den Auftakt machte bereits im Vorjahr die Wildshut Bio Perlage, ein exquisites Brut de Bière, das sich mit schaumweintypischem Mousseux präsentiert und durch sein fruchtig-aromatisches Riesling-Bouquet und ein charmantes Süße-Säure-Spiel begeistert. Die edle Flaschengärung und die Beigabe von in der Champagne selektierter Hefe sorgen für das feine Prickeln und höchsten Genuss.

Mit dem Wildshut Mystique wurde 2023 die nächste Bierspezialität präsentiert: Ein Sauerbier im Stil eines Flandern Red Ale, das in 1000-Liter-Eichenfässern im historischen Eiskeller am Biergut mehrere Monate gereift ist. Dunkelrot funkelnd im Glas, bietet dieses Sauerbier komplexe Geschmacks- und Dufterlebnisse nach Pflaumen, Balsamico, Schokolade sowie schwerem Rotwein in Kombination mit charaktvoller Säure und einem feinen Prickeln.

Und auch das dritte im Bunde, das Wildshut Antique, sorgt bei Bierconnaisseurs und allen, die das Spezielle suchen, für außergewöhnlichen Biergenuss. Das Starkbier reift in Tonamphoren – sogenannten Quevris. Es überzeugt durch seine geschmackliche Frische mit Zitrusnoten und aromatischen Kräuter- und Gewürznoten.



Kreativbraumeister Markus Trinker (re.) und

Sebastian Eßl beim Verkosten des Whisky No 12.

## Wildshut Whisky No 12 – Urgetreide Single Malt vom Biergut

Seit einigen Jahren widmet man sich in Wildshut auch sehr erfolgreich dem Brennen edler Spirituosen in Bio-Qualität. Nach Edelbrand und Hopfen-Gin komplettiert nun der Wildshut Whisky No 12 mit einem Alkoholgehalt von 44,4 % vol. die Familie der hochprozentigen Wildshut Produkte. Für alle, die sich jetzt fragen „Whisky vom Biergut?“, Da gibt es durchaus einige Gemeinsamkeiten. Denn so wie Bier wird auch ein Single Malt Whisky aus Getreide, genauer gesagt aus vermälzter Gerste, hergestellt. Zudem gibt es zwischen dem Destillieren und dem Bierbrauen Ähnlichkeiten. Am Biergut werden alle Produktionsschritte vom Mälzen, Torfen, Maischen und Gären über das Destillieren und Reifen bis hin zum Abfüllen selbst in die

Hand genommen. Hergestellt wird der Wildshut Whisky aus 100 % Bio-Urgerstensorten – aus Eigenanbau. Zweifach gebrannt, reift er über fünf Jahre in getoasteten Eichenfässern. Das Ergebnis kann sich sehen oder besser gesagt genießen lassen. „Dieser Whisky ist etwas ganz Besonderes – da vereinen sich ein kräftiger Körper und holzige Töne, gespickt mit Vanille und Waldhonig mit torfigen Noten zu einer aufregenden Liaison“, schwärmt Kreativbraumeister Markus Trinker. Handwerklich getorfte Malz aus Urgerste und Wasser aus eigener Quelle verleihen dem Wildshut Whisky seine hohe Eigenständigkeit. Das überzeugte auch die Jury beim diesjährigen World Spirits Award, die den Wildshut Whisky No 12 mit einer Silbermedaille kürte.

## Wildshut Wochenende für 2 gewinnen



Wir verlosen ein Wochenende mit 2 Übernachtungen im Doppelzimmer (inkl. Frühstück) am Stiegl-Gut Wildshut.

Was Sie dafür tun müssen?  
Melden Sie sich bis  
1. Oktober 2023 für unseren  
Newsletter an.  
Codewort unbedingt anführen:  
**wildshutpost2023**  
[wildshut.at/newsletter](http://wildshut.at/newsletter)

## Veranstaltungstipp: Klimaberg Katschberg Summit

Im Herzen Österreichs – inmitten des UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau & Kärntner Nockberge – liegt die Tourismusregion Klimaberg Katschberg. Dort hat man sich den Schutz der Umwelt und die Erhaltung der intakten Natur zur Herzensangelegenheit und zur täglichen Aufgabe gemacht. Das große Ziel, bis 2030 CO<sub>2</sub>-neutral zu sein, will man durch Maßnahmen wie innovative Mobili-

tätskonzepte, regionale Klimaküche, die Verwendung von e4f-Klimaerde sowie sinnvolle Baukonzepte erreichen. Bienenwiesen, Kräuterwanderwege, Kochworkshops, grüne Küche und autofreie Anreisemöglichkeiten zählen zu den Angeboten für umweltbewusste Gäste. Nachhaltigkeitsbewusste Partnerunternehmen wie zum Beispiel die Stieglbrauerei unterstützen diese Aktivitäten.

Die Klimaberg-Geschäftsführer Anton Aschbacher und Wolfgang Hinteregger laden von 17. bis 19. September 2023 zum „3. Klimaberg Summit“, bei dem Tourismus und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt stehen. Unter dem Motto „Greenovation 2.0 – Klima und Tourismus“ widmen sich namhafte Tourismus- sowie Nachhaltigkeitsexpert:innen der Fragestellung „Kann grüne Innovation Hotellerie und Tourismus in die Zukunft führen?“ In Vorträgen und Diskussionsrunden werden „grüne“ Hotel- und Marketingkonzepte der Zukunft für das Tourismusland Österreich präsentiert und erörtert.

Die Veranstaltung findet im Hotel Das KATSCHBERG statt, detaillierte Information zum Programm sowie Anmeldung unter: [www.klimaberg.at/summit](http://www.klimaberg.at/summit)



© Klimaberg Summit



STIEGL-GUT WILDSHUT  
WILDSHUT 8, 5120 ST. PANTALEON, ÖSTERREICH

Montag 17-22 Uhr, Dienstag bis Sonntag & feiertags 10-22 Uhr  
Reservierungen unter: +43 (0)6277 / 64141 oder [biergut@stiegl.at](mailto:biergut@stiegl.at) – [www.wildshut.at](http://www.wildshut.at)

Sie erreichen uns mit der Salzburger Lokalbahn – Haltestelle „Gut Wildshut“. Für das Zu- & Aussteigen an der Haltestelle „Gut Wildshut“ bitte den dafür vorgesehenen Halteknopf drücken.

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH, Kendlerstraße 1, 5017 Salzburg. Konzept & Text: PICKER PR – talk about taste, [www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at). Satz, Layout und Druck: [www.produktiv.at](http://www.produktiv.at), Salzburg. Fotografie: Scheinast, wildbild, Carletto Photography, Joerg Lehmann.