

Ein bieriger Sommer

Andrea Knura Kontaktieren
Donnerstag, 7 Juli 2022, 08:55

Die Craft-Bier Szene ist kreativ und umweltfreundlich. So wird aus Burgenland- Wasabi Bier gebraut und ein Shell-Gelände zur ersten Brauerei in der Donaustadt.

Ottakring ist bekanntlich ein sehr guter Boden für höchste Braukunst. Genau hier hatte die Braumanufaktur Schalken 2016 ihren Ursprung und produzierte bisher in der Neulerchenfelder Straße 57 die beliebten Bier-Spezialitäten wie OPA (Ottakring Pale Ale) und IPA (Indian Pale Ale) sowie Helles und Gemeindebräu. Die Biere sind so beliebt, dass die Nachfrage immer weiter gestiegen ist und die Kapazitätsgrenze nun endgültig ausgeschöpft war. Ein neuer, größerer Produktionsstandort musste her. In der Donaustadt ist Gründer Roland Schalken gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Anna Haider fündig geworden und hat am ehemaligen Shell-Gelände in der Lobau in Rekordzeit die erste Brauerei der Donaustadt errichtet. Hier wird es auch möglich sein Spezialabfüllungen und als einzigartige Besonderheit alkoholfreies Indian Pale Ale zu brauen.

Als unabhängige Brauerei setzt Schalken stark auf Regionalität, fernab der Masse, fast 100% ihrer Produkte werden in Wien und Umgebung getrunken und mittels E-Transporter umweltschonend ausgeliefert. Auch eine PV-Anlage ist bereits in Planung – Umwelt und Klimaschutz haben einen hohen Stellenwert bei der Braumanufaktur Schalken. Das Fünf Elemente Hopfenblüten Getränk (Alk. 5,2 %) entstand in Zusammenarbeit mit Marc von der Curcama Insel. Das feine Aroma der Bio Curcama Essenz, verfeinert mit bestem Bio Hopfen, abgerundet mit heimischem Bio Malz und der extra Portion Liebe, verleiht diesem Bier seinen besonderen Charakter.



Fruchtiger Biergenuss, scharfe Sache

Früher gab es hierzulande keine fruchtigen Biere, die kamen fast immer aus Belgien. Mit den Craft-Bieren wird es aber auch im Bierland Österreich süßer. Bruckerner Erzbräu aus Gaming hat gleich ein Fruchtbiere-Paket. Kreativ- Schankbiere 4 x Bio Dirndlbier 4 x Bio Quittenbier 4 x 1. Wachauer Marillenbier . Egal ob zitronig, süß oder vollmundig, im Fruchtbiere Probierpaket von Erzbräu ist alles dabei. Wilde Quitte, Dirndl und Wachauer Marille. PhytonIQ aus Oberwart im Burgenland hingegen hat ein scharfes Wasabi Bier, das großartig zur Grill-Saison passt. Der erfrischende Geschmack gereifter Zitronen harmoniert optimal mit der milden Schärfe des Burgenlandwasabis. Für echte Bierliebhaber spricht zudem die fruchtig-herbe Hopfennote.