



**DAS WERTVOLLSTE  
BIER ÖSTERREICHS**

## **PRESEINFORMATION**

### **Rohrbacher Bier –**

#### **700 Jahre Markt Rohrbach**

Als am 20. Februar 2020 die „Rohrbacher“ im Kammeramt des Stiftes Schlägl vorsprachen und mitteilten, dass heuer in Rohrbach-Berg ein Jubiläum „700 Jahre Markt“ gefeiert wird und schon viele Ideen geboren wurden - wie zum Beispiel ein eigenes Bier - konnten sich die Verantwortlichen in Schlägl schnell dafür begeistern.

War doch der „Altbraumeister“ Siegi Wagner damals in der Rohrbacher Brauerei J. Kraus als Brauer-Lehrling beschäftigt.

Alte Etiketten, Schilder, Bierdeckel usw. zeigen, dass damals das Bier ganz auf Rohrbach ausgerichtet war. Rohrbacher Festbräu, Rohrbacher Bier hell, ....

„Und was ist naheliegender, als das eigens kreierte Bier auf den Namen „Rohrbacher Bier“ zu taufen“, so Elfriede Haindl von der Stiftsbrauerei Schlägl.

Nach Recherchen bei Herrn Wagner konnte noch so manches in Erfahrung gebracht werden, auch wenn die Lehrzeit schon 60 Jahre zurück liegt.

„Das Bier von damals kann man mit dem Bier von heute nicht vergleichen. Es schmeckt heute schon besser“, so Siegi Wagner. Sind doch in der Zwischenzeit die Qualität und der Geschmack der Biere auf höchstem Niveau.

Gebraut wurde auch damals mit Hopfen und Malz. Und mit den Rohstoffen, die halt zu dieser Zeit gerade vorhanden waren. Infos über Malzeigenschaften (Farbe, Beschaffenheit, ...) oder um welche Hopfensorten es sich handelte, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden. Ob da Mühlviertler Hopfen zum Einsatz kam, kann nicht mit Sicherheit gesagt werden. Hopfenanbau war ja während des 2. Weltkriegs nicht gestattet und wurde erst nach und nach wieder angebaut.

Malz hatte in der damaligen Zeit sicher keine so konstante Qualität wie heute, es war vermutlich manchmal heller, manchmal dunkler.

„Und das war auch der Grund dafür, warum wir uns beim Rohrbacher Bier für eine kräftigere Bierfarbe entschieden haben“, so Mag. Markus Rubasch.

Wie üblich, setzt sich ein Team rund um den Braumeister Reinhard Bayer zusammen und bringt Ideen, Vorstellungen sowie Geschmacksrichtungen in die Runde ein.

Nach dem ersten Versuch wird auch gemeinsam verkostet. Findet der Bierstil Anklang, dann geht's in die Produktion.

Und so entstand in der Stiftsbrauerei Schlägl das Rohrbacher Bier:

Der Braumeister und die Dipl.-Biersommeliers beschreiben es mit voller Hingabe:

„Helles Bernstein, in der Nase herrschen Malzaromen, unterlegt mit grünen Hopfennoten.

Vollmundiger Körper mit prickelnder Rezenz und weichem Ausklang“.

Ein untergäriges Vollbier mit einer Stammwürze von 12,4° und einem Alkoholgehalt von Vol. 5.2 %.

Die Zutaten stammen aus der Region – 100 % Mühlviertler Hopfen, Malz aus Österreich und kristallklares Wasser aus dem Böhmerwald.

Ein Bier mit Werten, man schmeckt es. Kommt es doch aus der Reihe der „wertvollsten Biere Österreichs“.

Na ja, und gerade im Sinne von Regionalität und Zusammenhalt ist der Gedanke „in schwierigen Zeiten halten wir zusammen und wir haben UNSER gemeinsames Produkt“ ein ermutigendes Zeichen.

Aigen-Schlägl, 2. April 2020

Weitere Informationen:

Stiftsbrauerei Schlägl

Herr Mag. Markus Rubasch, Frau Elfriede Haindl

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl

Email: [zv@stift-schlaegl.at](mailto:zv@stift-schlaegl.at), Tel.: +43 7281/8801-221