



**DAS WERTVOLLSTE
BIER ÖSTERREICHS**

P R E S S E I N F O R M A T I O N

Rohrbacher Festbräu –

700 Jahre Markt Rohrbach

Ein weiterer Meilenstein ist heute geschafft. Das Rohrbacher Festbräu wurde in der Stiftsbrauerei Schlägl eingebraut.

Festbier, nichts Alltägliches, sondern etwas Besonderes. So besonders, wie 700 Jahre Rohrbach.

Das wohl bekannteste Festbier ist das Oktoberfestbier, das alljährlich in München ausgeschenkt wird. 13,5 ° Stammwürze sind Voraussetzung, um ein Bier „Festbier“ zu bezeichnen.

Im Beisein von Altbraumeister Siegi Wagner – er war ja damals in der Rohrbacher Brauerei J. Kraus als Brauer-Lehrling beschäftigt – und dem Initiatorenteam von „700 Jahre Markt Rohrbach“, an der Spitze mit Bürgermeister Andreas Lindorfer, wurde heute die Sudpfanne für das Festbräu „angeheizt“.

Im Vorfeld hat sich der Braumeister von Schlägl mit seinem Team intensiv damit beschäftigt, wie damals das Festbräu wohl geschmeckt haben könnte. Natürlich hat man sich auch aufgrund von Erzählungen durch Wagner Siegi inspirieren lassen.

„Spezialmalze wie Münchner und Carahell geben diesem Bier den kräftigen und vollmundigen Charakter. Die besondere Würze verleihen die Mühlviertler Hopfensorten Aurora und Hersbrucker Spät. Bei klassischer untergäriger Gärführung und einem Alkoholgehalt von etwa 5,5 Vol% bleibt es süffig und lädt zu der einen oder anderen geselligen Runde ein“, so beschreibt das Brauereiteam Simon Saxinger und Karin Thaller dieses besondere Bier.

„Das Festbräu braucht aber jetzt erstmal Ruhe zum Reifen. Frühestens in ca. 5 – 6 Wochen sollte das Bier dann fertig sein. Bier braucht auch Geduld“, betont Kämmerer Mag. Markus Rubasch.

Natürlich werden zwischendurch Proben von den Brauern genommen und genau beobachtet, wie sich das Bier entwickelt und die Reifung vonstattengeht. Der eine oder andere Schluck wird da schon verkostet.

Auf jeden Fall wird das Festbräu bei der feierlichen Enthüllung des neuen Wahrzeichens von Rohrbach-Berg von den Verantwortlichen präsentiert und zum allgemeinen Genuss den Gästen angeboten.

„Gerade in Zeiten wie diesen sind solche gemeinsamen, regionale Projekte und Zusammenhalt wichtig. Es ist schön und erfreut mich sehr, dass UNS dies miteinander so gut gelungen ist“, sagt Elfriede Haindl von der Stiftsbrauerei Schlägl.

In diesem Sinne –
Hopfen und Malz, Gott erhalt` s.

Schlägl, 8. Juli 2020

Weitere Informationen:

Stiftsbrauerei Schlägl

Herr Mag. Markus Rubasch, Frau Elfriede Haindl

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl

Email: zv@stift-schlaegl.at, Tel.: +43 7281/8801-221