

## PRESSEINFORMATION

### **Das Stift Schlägl**

#### **Wo Tradition und Gastfreundschaft Hand in Hand gehen**

Das Stift Schlägl ist ein Ort der Gastfreundschaft und der spirituellen Verbundenheit, der sich über die Jahrhunderte hinweg entwickelt hat. Gastfreundschaft, sowohl aus spiritueller als auch aus weltlicher Sicht betrachtet, ist eine tief verwurzelte klösterliche Tradition im Orden der Prämonstratenser Chorherren. Hier haben Fremde und Gäste seit jeher ein herzliches Willkommen gefunden.

#### **Das Seminarzentrum – ein Ort der Einkehr und des Rückzugs**

Die Gastfreundschaft des Stiftes erstreckt sich auf alle Betriebe, speziell das Seminarzentrum ist offen für Begegnungen und den persönlichen Austausch. Die vielen individuellen Möglichkeiten, die das Stift bietet und die unterschiedlichen Interessen der Gäste waren der Grund für die Weiterentwicklung und Schärfung des Angebotes des Seminarzentrums. Es präsentiert sich zukünftig als „Haus der Ruhe“ und als „Haus der Impulse“. Im „Haus der Ruhe“ können Gäste - sei es der Urlauber, der Wanderer, der Hochzeitsgast oder der Durchreisende - Momente der Ruhe genießen, Zeit für sich finden und eine bewusste Auszeit nehmen. Das „Haus der Impulse“ umfasst alle Seminarräume, die einen einzigartigen Rahmen für Seminare, Tagungen, Klausuren oder Workshops bieten und von der Ruhe und der Natur rund um das Stift inspiriert sind.

#### **Forsthaus Holzschlag – ein Ort, wo Natur und Gastfreundschaft Hand in Hand gehen**

Das historische Forsthaus Holzschlag, direkt an den Hochficht Skipisten, wird derzeit umfassend renoviert und in ein modernes Appartementhaus umgebaut. Mit drei neuen Familienappartements und vier gemütlichen Doppelzimmern werden Natur- und Aktivurlauber angesprochen, Eröffnung ist Februar 2024.

### **Der Doppel Bock 2023 – ein sinnliches Erlebnis**

Ganz wesentlich ist natürlich der Doppel Bock 2023, der Vorbote für das Weihnachtsfest. Braumeister Reinhard Bayer beschreibt ihn: „Der Doppel Bock erinnert an hellen Honig und Feuerzungen. Die Nase nimmt Getreide und frisches Stroh wahr, begleitet von einem zarten Hauch von Hopfen. Beim ersten Schluck zeigt er sich kühl und prickelnd, aber bald darauf enthüllt er seine ganze Pracht. Er ist hoch vergoren und dennoch vollmundig, wobei Hopfenbittere und Malzaromen anfangs um Aufmerksamkeit ringen, nur um schließlich gemeinsam in einem langen Nachklang zu verschmelzen.“ Zum Wohl!

### **Das neue Sudhaus – ein Ort, wo Bierbrauen und Brauereigeschichte zum Erlebnis werden**

Die Symbiose aus Tradition und Moderne prägt das Herzstück der Stiftsbrauerei. Hier verschmelzen jahrhundertealte Gebäudeteile und innovative Technologien zu einem einzigartigen Bauwerk. Der Umbau des Sudhauses aus den 1970er Jahren trägt dazu bei, dass kleinere Einheiten produziert und gleichzeitig die Sortenvielfalt erweitert werden kann. Die neuen 5 Sudkesseln (bisher zwei) erhöhen die Effizienz und ermöglichen eine schnellere Abfolge der Brauprozesse.

Eine der zentralen Innovationen des neuen Sudhauses ist die Ausstattung mit zusätzlichen Wärmerückgewinnungsanlagen im Kochprozess. Diese Anlagen tragen zur Primärenergieeinsparung bei. Die Beheizung der Sudpfannen erfolgt zudem mit Heißwasser anstelle von Dampf, was zwar größere Heizflächen erfordert, aber die Temperatur des Heizmediums reduziert und somit die Energieeffizienz steigert.

Das neue Sudhaus entsteht im alten Getreidespeicher, die historischen Gemäuer und der alte Dachstuhl bleiben erhalten.

Mit dem neuen Sudhaus wird auch die Schlägl Bierwelt erweitert, es wird integraler Bestandteil der Erlebniswelt. Besucher haben die Möglichkeit, die modernen Brauprozesse

zu bewundern und gleichzeitig die reiche Tradition und Geschichte des Bierbrauens in Schlägl zu entdecken.

### **Die Stiftsbrauerei – ein Ort des Genusses**

In der Stiftsbrauerei Schlägl gibt es auf kulinarischer Ebene immer wieder Neues zu entdecken. In diesem Jahr wurde das alkoholfreie Bier „Unbeschwert“ auf den Markt gebracht. Diese innovative Bierspezialität zeichnet sich durch herausragenden Geschmack aus, der aus regionalen, hochwertigen Zutaten und sorgfältig ausgewählten Rezepturen resultiert. „Unbeschwert“ ist die perfekte Alternative für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf den einzigartigen Biergeschmack verzichten wollen. Erhältlich ist es in ausgewählten Gastronomiebetrieben, im Brauerei-Shop und bei regionalen Handelspartnern.

Weitere Informationen:

Stiftsbrauerei Schlägl

Herr Mag. Wolfgang Dobretzberger, Frau Elfriede Haindl

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl

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

Aigen-Schlägl, 14.11.2023