

Frisch aus der Stiftsbrauerei Schlägl:

Das Fastenbier hat wieder Saison

Warum das Fasten und Entschlacken in den kommenden Wochen nur sehr wenig mit Verzicht zu tun haben wird? Zum einen deshalb, weil man dadurch deutlich an Lebensqualität hinzugewinnt. Andererseits ist ab sofort wieder das leichte Fastenbier im ausgewählten Lebensmittelhandel und direkt in der Stiftsbrauerei Schlägl erhältlich.

Fasten ist eine jahrhundertealte Tradition, die mehr denn je im Trend der Zeit liegt.

Wenngleich unter Fasten fast jeder etwas anderes versteht. Die einen wollen nur Gewicht verlieren, andere sich selbst innerlich reinigen und entschlacken. Manche nutzen das Fasten auch als Reise zu sich selbst. Aber egal mit welchem Ziel gefastet wird, eines steht in jedem Fall fest: Mit dem unfiltrierten Fastenbier aus der Stiftsbrauerei Schlägl kann man sich auf einen wohlmeinenden Begleiter an seiner Seite verlassen, der den Verzicht auf Kalorien in ein leichtes und gesundes Genusserlebnis verwandelt. Warum das so ist, erklärt Mag.

Markus Rubasch, der Kämmerer des Stiftes Schlägl: „Unser Fastenbier wird nach einem raffinierten Rezept gebraut, in das die Ernährungsexpertinnen der Marienschwestern von Karmel ihr ganzes Wissen haben einfließen lassen. Auch deshalb enthält es wichtige Spurenelemente und aktivierende Nährstoffe - zum Beispiel Galgant - die den Fastenden beleben und bei der Kalorienreduktion unterstützen.“

Köstlicher Begleiter für Speisen verschiedenster Art

Bei Galgant handelt es sich um ein Ingwergewächs, das schon die legendäre Heilerin und Gelehrte Hildegard von Bingen anno 12. Jahrhundert als „Gewürz des Lebens“ bezeichnete. Unter anderem deshalb, weil es die Verdauung anregt. Zusätzlich verleiht Galgant dem Fastenbier den so einzigartigen, mild-pfeffrigen Geschmack. Apropos Geschmack: In der Stiftbrauerei Schlägl vertritt man nicht ganz zu Unrecht die Meinung, dass das Fastenbier mit seinen nur 3 % Alkoholgehalt mehr als ein bekömmlicher Durstlöscher mit fein-cremiger Schaumkrone ist. „Darüber hinaus“, so Braumeister Reinhart Bayer, „funktioniert es auch perfekt als Aperitif und Begleiter zu zahlreichen Speisen. Zum Beispiel zu leichten Suppen, Vorspeisen, Salaten und Gemüse.“ Fragt man weitere Biersommeliers, wird diese Liste sogar noch länger. Nicht wenige Experten zeigen sich von der Kombination aus Fastenbier und asiatischen Currys begeistert. Gleiches gilt für viele Klassiker der mexikanischen aber auch der österreichischen Küche. Stichwort: Gulasch und Lammfleischeintopf. Kurz gesagt: Das Fastenbier aus der Stiftsbrauerei Schlägl belebt jeden Ernährungsplan sowie alle kalorienbewussten Genießerinnen und Genießer, die sich an ihn halten.

Weitere Informationen:

Stiftsbrauerei Schlägl

Herr Mag. Wolfgang Dobretzberger, Herr Braumeister Reinhard Bayer

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl

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