

## **PRESSEINFORMATION**

### **Erfolgreicher Doppel Bock Anstich und feierliche Eröffnung des neuen Sudhauses in der Stiftsbrauerei Schlägl**

Am 14. November 2024 war es soweit: Die Stiftsbrauerei Schlägl lud zum traditionellen Doppel-Bock-Anstich ein, der in diesem Jahr mit einem besonderen Ereignis verbunden war – der feierlichen Eröffnung des neuen Sudhauses. Zahlreiche Gäste, darunter auch Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer, folgten der Einladung, um die einzigartige Verbindung von Tradition und modernster Brautechnologie zu feiern.

*„Das Brauen von Bier ist viel mehr als nur Zutaten und der Brauprozess. Es ist tief in Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft verwurzelt. Hier gehen Innovation und Handwerk ineinander. Hier bekommt man Qualität, gute, regionale Produkte, nachhaltige Wertschöpfung und Transparenz. Das sieht man auch am neuen Sudhaus: umweltfreundliche Methoden, wie eine eigene Energieerzeugung und Wärmerückgewinnungsanlagen im Kochprozess – das passt zum klösterlichen Prinzip der Nachhaltigkeit. Und das wichtigste: Das Bier schmeckt einzigartig“*, betonte der Landeshauptmann und hob die Bedeutung dieser harmonischen Verbindung von handwerklichem Können und technischer Innovation hervor.

### **Doppel Bock 2024 – Ein geschmackliches Highlight**

So beschreibt Braumeister Reinhard Bayer den Schlägl Doppel Bock 2024:  
*Dunkles Gold mit kupfernen Reflexen schimmert im Glas, bedeckt mit feinem Schaum. Obwohl reichlich verwendet halten sich Aromen des Mühlviertler Hopfens noch zurück. Eingebettet in Getreidenoten, die an frisch geschnittenes Stroh erinnern, ordnen sie sich noch unter und warten auf ihren Auftritt: den ersten Schluck.*

*Beinah unerwartet schlank anmutend umströmt der Doppelbock die Zungenspitze, bahnt sich seinen Weg durch den Mund, cremig eingebundene Kohlensäure zeigt sich nun in feiner Perlage und weich legt sich sein Körper an den Gaumen, umschmeichelt die Sinne mit seiner einzigartigen Textur.*

*Noch ist es Gerstenmalz, das uns seine Stärke zeigt, gepaart mit einem ersten Aufblitzen des Alkohols, der sich nach und nach – als wärmend wahrgenommen – nach vorne drängt. Und als sei der erste Schluck nur Wegbereiter, weicht er nun einer kräftigen, trockene Hopfenbittere, die sich an den Gaumen schmiegt, während die Zunge immer noch die zarte Süße kostet. Ausgewogen, eindrucksvoll, reich und doch nicht*

*überbordend klingt der erste Schluck nun langsam ab – macht Platz für den Nächsten, um das Spiel nochmals beginnen zu können.*

## **Neues Sudhaus – Meilenstein der Brauereigeschichte**

Nach 50 Jahren treuen Dienstes sind die Tage für das alte Sudhaus gezählt. Das neue Sudhaus, mit einer Gesamtinvestitionssumme von ca 4 Millionen Euro, markiert den Beginn einer neuen Ära. Zwischen März und November 2024 errichtet, bringt es die Stiftsbrauerei auf den neuesten Stand der Technik und Nachhaltigkeit.

## **Eine Investition in die Zukunft**

Die Bauarbeiten wurden durch die Firma WEBER aus Rohrbach ausgeführt, während die Firma BrauKon für die Technik und Steuerung des Sudhauses verantwortlich zeichnete. Weitere regionale und spezialisierte Firmen trugen zur Realisierung dieses einzigartigen Projekts bei. Diese Investition ist ein klares Bekenntnis zur Zukunft der Brauerei und ihrer Unabhängigkeit, die seit Jahren auch inmitten großer Veränderungen der Bierindustrie konsequent bewahrt wird.

Mit einer Kapazität von rund 60 Hektolitern pro Sud und modernster Technik, ermöglicht das neue Sudhaus flexiblere und effizientere Brauprozesse, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Nachhaltigkeit stand bei diesem Bauprojekt im Vordergrund: Der Einbau in den historischen Getreidespeicher ermöglichte eine einzigartige Symbiose aus Geschichte und Innovation, ohne zusätzlichen Flächenverbrauch. Kleinere Sudgefäße und ein ausgeklügeltes Wärmerückgewinnungssystem senken den Energieverbrauch um bis zu 30 % und reduzieren damit den Verbrauch fossiler Brennstoffe. Zusätzlich wurde eine Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 60 kWp installiert, die den Betrieb weiter ökologisch unterstützt.

## **Einblicke in den Brauprozess und neue Besucherattraktionen**

Besucher haben die Möglichkeit, das neue Sudhaus und den Brauprozess live mitzerleben, ohne den Betriebsablauf zu stören – dank der optimal gestalteten Wegführung für Mitarbeiter und Gäste. Die neuen Ausstellungsflächen und geplanten Attraktionen erweitern die Schlägl Bierwelt und machen das Brauerlebnis noch spannender. Das alte hydroautomatische Steuerpult des Sudhauses von 1974, das im Stil einer Lochkartensteuerung arbeitete, ist nun als Teil der Ausstellung zu besichtigen und zu bedienen.

## **Unveränderte Qualität, neuer Standard**

Der erste Sud im neuen Sudhaus wurde am 28. Oktober 2024 gebraut – mit den gleichen hochwertigen Zutaten und bewährten Rezepturen, die die Stiftsbrauerei Schlägl auszeichnen. Das Wasser aus dem Böhmerwald, das österreichische Gerstenmalz und der Hopfen aus dem Mühlviertel bleiben unverändert die Grundlage der Biere, die nun in einem nachhaltigen und modernen Produktionsprozess entstehen.

## **Stiftsbrauerei Schlägl – Wo Tradition, Nachhaltigkeit und Innovation Hand in Hand gehen**

Mit dem neuen Sudhaus beweist die Stiftsbrauerei Schlägl, dass sie bereit ist für die Zukunft, ohne ihre Wurzeln zu vergessen. Die Kombination aus modernster Technik, Nachhaltigkeit und jahrhundertealter Tradition macht die Brauerei zu einem einzigartigen Ort, an dem Biergenuss und Geschichte lebendig bleiben.

Das neue Sudhaus stiftet Identität für all unsere Bierliebhaber.

Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie aus unserem umfangreichen Bier-Sortiment ([www.stiftsbrauerei-schlaegl.at](http://www.stiftsbrauerei-schlaegl.at)).

### **Weitere Informationen:**

Weitere Informationen:

Stiftsbrauerei Schlägl

Mag. Wolfgang Dobretzberger

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl

E-Mail: [zv@stift-schlaegl.at](mailto:zv@stift-schlaegl.at)

Tel.: +43 7281/8801-221

Aigen-Schlägl, November 2024