



Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL



Heute an diesem sonnigen Tag darf ich Euch eine Frage stellen:
Was seht Ihr auf diesem Foto;
ehrllich die meisten unter uns würden spontan sagen
„Des is hoit a Wies`n und hint`n a` Turm“.

Naja wir wurden eines besseren belehrt. Aber jetzt von Anfang an;

Wir, eine erlesene Clefs d'Or Delegation aus Salzburg wurden von der Stiegls-Brauwelt zu einem Ausflug nach Wildshut eingeladen.
Es war ein wunderschöner sonniger Nachmittag und unser Unternehmen startete bereits in Salzburg am Bahnhof der Lokalbahn. Mit der Linie 11 fuhren wir nach Wildshut.
Die Anreise war eher etwas abenteuerlicher als gedacht, aber im Endeffekt schafften wir es alle zum Gut in Wildshut.
Ich darf hier bemerken, sollte jemand nach Wildshut fahren, muss man im Zug den „Halte-Wunsch“ Taster betätigen, ansonsten kann man denn Bahnsteig Wildshut im Vorbeifahren betrachten.



Wir wurden mittels zwei Autos abgeholt.



Hier darf ich ein ganz großes Dankeschön aussprechen an Frau Stephanie PREUNER und an Herrn Franz Zehetner.

Mit einer Verspätung begann unsere Exkursion eben genau vor dieser Wiese im obigen Foto gezeigt. Wir besuchten ein kleines Gehege mit Mangaliza Schweinen.

Herr Zehetner, er ist der Gutsverwalter in Wildshut, erklärte uns, eben anhand des Geheges, dass Im Großraum Wildshut ein echte „BIO-Reservat“ aufgebaut wurde.



Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL

Es wird hier mit ca. 90 Kühen eine größere Landwirtschaft betrieben. Und nochmals der wichtige Hinweis auf die BIO-Produkte. Es werden ca. 220.000 Liter Milch jährlich produziert. Die Milch stammt von den Pinzgauer Rindern, welche schon fast vom Aussterben bedroht waren. Der Grund hierfür lag offensichtlich darin, dass die Kühe für die kommerzielle Nutzung zu wenig Milch produzierten. Im Raum Wildshut wird von der Stiegl Brauerei eine große Waldwirtschaft und natürlich eine große Acker- und Getreidewirtschaft betrieben.



Und jetzt wird bei einigen das Verständnis geweckt wie dies alles mit Stiegl und dem Bier zu tun hat. Der Acker und die Wiese werden hier als „Frucht“ bezeichnet. Alles BIO, daher wird zum Beispiel der Acker nur alle acht Jahre, anstatt wie bei BIO vorgeschrieben sieben, mit derselben Frucht wieder bewirtschaftet. Es werden keine Dünger verwendet, sondern nur ausgeklügelte Bepflanzungen angesät die je nach Jahreszeit den Boden schützen, nähren und auch zum Lebensraum für viele Tiere werden. Wie zum Beispiel dem Regenwurm, der sich in der Erde richtig wohlfühlt. Erkennbar daran, dass hier drei- bis viermal mehr Würmer im Boden sich befinden als in dem kommerziell genutzten Äckern, echt BIO halt.



Und hier in der Umgebung des Stiegl Guts Wildshut, wird natürlich auch sehr viel Hopfen angebaut. Dieser wird immer gepflegt und wie es in der Fachsprache heißt, je drei Triebe werden aufgeleitet. Dem Hopfen kann man im wahrsten Sinne des Wortes beim Wachsen zusehen. Dieser klettert bis zu 20 cm pro Tag an dem dünnen nach oben gespannten Drahtseil hoch. Nach der Ernte der Hopfenknollen werden die Drähte entfernt und die Triebe wieder der Erde zugefügt. Selbstverständlich stellen die Fotos nur ein Musterfeld dar.





Les Clefs d'Or Austria

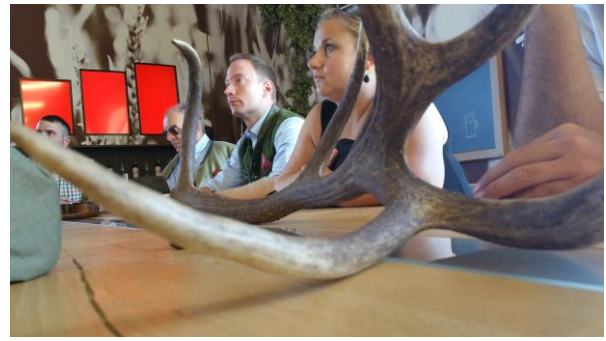
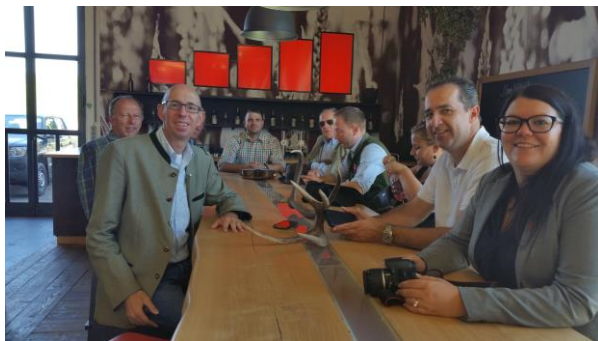
CONCIERGE d'HOTEL



Weiter folgte unser Ausflug in die Produktionshallen. Der Gutsverwalter Herr Franz Zehetner erklärte uns die Produktionsstufen der hier vier Sorten produzierten Bieres. Das „SORTENSPIEL“ Bier, das „GMAHDE WIESN“ Bier, nicht zu vergessen die „MÄNNERSCHOKOLADE“ und das „URBIER“.

Ein Video auf einer ausgeklügelten Wand mit Bildschirmen zeigte uns auch Fotos und Entstehung des Gutes Wildshut.

Hier steht auch die modernste Bierbraumaschine der heutigen Zeit, mit dieser kann auch experimentiert werden um die Biersorten noch zu verfeinern.





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL



Weiter verlief unser Rundgang in das, wie soll ich sagen, Auditorium. Wie man auf den Fotos erkennen kann eine gigantisch gestaltete Sitzbank nur aus quasi Altholz, ohne chemische Mittel oder gar Nägeln hergestellt. War schon beeindruckend.





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL

Nun erklärte uns, die bei unserer Anreise so geduldige und zuvorkommende, Frau Stefanie PREUNER die Zusammensetzung und die ganze Technik rund um das Bier.

Um das Ganze zu veranschaulichen durften wir jede einzelne Biersorte nach einander verköstigen.

Die BIO-chemische Zusammensetzung und Herstellung bekamen wir anschaulich vermittelt.

Der Geschmack ergab dann die restliche Erfahrungskomponente, wobei wir erfahren durften dass das Bierglas ähnlich wie bei Wein eine große Rolle spielt.



Schluss endlich erwartete uns eine zünftige Brettljause im Gastgarten bei schönstem Wetter.

Für jedem zu empfehlen für Wochenendausflüge hier einen Zwischenstopp einzulegen.

Parkplätze für Rad, Motorrad und Auto sind genügend vorhanden.



Wir durften hier die Produkte des Stiegl Guts Wildshut verköstigen, darunter auch den exklusiven Speck des Mangalitza Schweines, dem LARDO. Speck, hausgemachte Würste, Aufstriche und sehr viel Beilagen aus der Region, ein Erlebnis für den Gaumen.





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL



Biersommelière Frau Stephanie PREUNER und Gutsverwalter Herr Franz Zehetner zeigten und noch die Feinheiten jedes einzelnen Bieres, das natürlich bei der Brettljause dabei sein muss. Nochmals ein herzliches DANKESCHÖN an die Beiden und natürlich auch an die Stiegl Brauwelt. Ein einmalig erfahrungsreicher Nachmittag.

Vive Les Clefs d'Or

Euer Friedhelm

Mit von der Partie waren
Thomas **Beinstein**
Vera **Siegl**
Rainer **Hochhauser**
Gerhard **Nagele**
Erwin **Pitzer**
Rainer **Gruber**
Norbert **Strambach**
Friedhelm **Seitl**

Leider mussten wir unseren Organisator Thomas **Klingsbigl** aus Krankheitsgründen vermissen, sowie Dieter **König**, ebenso war Florian **Muigg** leider verhindert.



Das Allerwichtigste ist, fähig zu sein, das Leben zu genießen, ohne sich von den Dingen in die Irre führen zu lassen.

Shunryu Suzuki

Alle Produkte im Stiegl-Gut Wildshut ob Bier, Brot, Butter oder Fleisch sind selbstgemacht und das was mit Zeit und Liebe zuerst gepflanzt, dann kultiviert, veredelt und verarbeitet wurde, sollte schlussendlich in Ruhe und mit Bedacht genossen werden.