



Whiskydestillerie Haider & Whiskyerlebniswelt laden gemeinsam mit der Privatbrauerei Zwettl zum „Spiel der Sinne“

- **Kombinierte Verkostung von Whisky und Bier ab November buchbar**
- **Neu: „Modus Operandi“ – im Whiskyfass gereifter unfiltrierter Zwicklbock**
- **Als „limited Edition“ exklusiv bei den beiden Partnern erhältlich**
- **Ausflugs- und Geschenketipp für besondere Anlässe**

(Zwettl/Roggenreith, am 20.10.2022) Die Waldviertler Traditionsbetriebe Destillerie Haider mit dem Whisky J.H. und die Privatbrauerei Zwettl leben seit vielen Jahren eine intensive Partnerschaft und sind touristische Botschafter der Region. Die Betriebsbesichtigungen und Verkostungen in den jeweiligen Erlebniswelten zählen zu den wichtigsten Ausflugszielen der Region. Jetzt präsentieren die beiden familiengeführten Unternehmen eine neue Facette, wie der „Geschmack des Waldviertels“ intensiviert werden kann: Ab November bietet die Whiskyerlebniswelt unter dem Titel „Spiel der Sinne: Whisky & Bier“ erstmals ein Tasting-Konzept an, das Whisky und Bier vereint. „Sowohl unsere Whiskys als auch die Biere aus Zwettl zeichnen sich aufgrund der verwendeten regionalen Rohstoffe aus. Man schmeckt bei jedem Schluck die Herkunft“, weiß Jasmin Haider-Stadler, CEO der Whisky-Erlebniswelt und der Destillerie Haider. Getreide aus dem Waldviertel gibt sowohl dem Whisky aus dem Hause Haider als auch den Zwettler-Bieren eine „ganz besondere Geschmacksnote“. „Die beiden Genussprodukte harmonieren wirklich gut – sowohl neben- als auch hintereinander verkostet“, so Karl Schwarz, Eigentümer der Privatbrauerei Zwettl. Und weil Weihnachten bald „vor der Türe steht“: „Spiel der Sinne“ ist auch ein außergewöhnliches Geschenk für Feinspitze.

Whisky trifft Bier – Genuss auf höchster Ebene

Die geführte Verkostung von vier gänzlich unterschiedlichen Bieren mit je bis zu drei Whiskys richtet sich an Genießer:innen – Laiinnen wie Expert:innen. „Wir beschäftigen uns intensiv mit der Sensorik der Produkte und wissen genau, in welcher Kombination der noch größere Genuss möglich wird“, so Jasmin Haider-Stadler. „Das Spiel der Sinne“ wird angeregt: Wie ergänzen sich die Getränke? Entwickelt sich mehr Süße oder wird die Säure genommen? Verstärkt sich der Geschmack? Zwettler Diplom Biersommelier und Brauer Martin Pichler findet die Frage, „welche Aromen sich durch die Verbindung von Whisky und Bier zeigen“ besonders spannend.

Jasmin Haider-Stadler: „Wir haben in der Whiskyerlebniswelt das erklärte Ziel, unsere Verkostungs-Angebote laufend auszubauen. Die Idee zum `Spiel der Sinne: Whisky & Bier` gibt es schon lange. Mit der Zwettler Brauerei verbindet uns eine langjährige Kooperation. Wir freuen uns, dass wir auf sie als starken Partner in der Region setzen können.“ Das „Spiel der Sinne“ wird ab November (vorerst) auf Anfrage ab zehn Personen in der Whiskyerlebniswelt buchbar sein. Besucher:innen erhalten eine geführte Tour mit anschließendem Tasting im großen Whiskylager. Kostenpunkt: 52,- Euro pro Teilnehmer:in. Höhepunkt des Tasting-Konzeptes ist – solange erhältlich, weil streng limitiert – das neue, holzfassgereifte Bier der Privatbrauerei Zwettl, welches mehrere Monate lang in einem torfigen Whiskyfass der Destillerie J. Haider gelagert wurde.

Modus Operandi: Im Whiskyfass gereiftes Zwettler-Bier

„Holzfassgereifte Biere sind gefragt und beliebt: Zur Edelreifung eignen sich ausgewählte Biertypen und Holzarten. Biere, die im Kontakt mit vorbelegtem Holz reifen, entwickeln besonders interessante und vor allem einzigartige Geschmacksnuancen. Sie heben sich von Massenprodukten klar ab und sind geschmacklich sehr vielschichtig,“ weiß Sommelier Martin Pichler. Aktuell durfte ein unfiltrierter Zwicklbock aus dem Hause Zwettler in einem Whiskyfass der Familie Haider aus heimischer Eiche, indem zuvor eine getorfte Variante des Whiskys J.H. gelagert wurde, über mehrere Monate reifen.



Das Ergebnis? Ein facettenreiches Starkbier, welches Bier- und Whiskyaffine Genussmenschen gleichermaßen begeistern wird. Das so benannte „Modus Operandi“ zeichnet sich durch ein komplexes und tiefgründiges Aromenspiel aus. Nuancen von Karamell und rauchige sowie fruchtige Noten charakterisieren dieses faszinierende, 11,3 Volumprozent Alkohol starke harmonische Bier. „Zwettler Modus Operandi“ ist in einer einmaligen und streng limitierten Auflage von 903 Flaschen in der 0,33 l-Flasche um € 14,90 im Zwettler Biershop sowie in der Whiskyerlebniswelt in Roggenreith erhältlich. Tipp des Braumeisters: „Das Bier entwickelt sich auch in der Flasche weiter und schmeckt im Laufe der Zeit immer besser. Daher sofort eine oder mehrere Flaschen sichern und in einem kühlen, dunklen Raum weiter reifen lassen.“

„Den Geschmack der Region erleben“

Kenner:innen wissen: Stammen alle Zutaten aus einer Region, dann wird das Ergebnis besonders harmonisch. Daran halten sich auch die Traditionsbrauer und Brenner der Eigentümerfamilien Schwarz und Haider. „Wir fühlen uns der Region im nördlichen Waldviertel, unseren Mitarbeiter:innen und der Umwelt gegenüber verpflichtet – und dies schließt ausdrücklich Partnerschaften mit den regionalen Landwirt:innen ein.“ Das ist – wie Karl Schwarz, Eigentümer und Geschäftsführer der Privatbrauerei Zwettl, betont – „seit langem fix in unserer Unternehmens-DNA verankert“. Dank der langjährigen, intensiven Kooperation mit der Waldviertler Erzeugergemeinschaft Edelkorn kann Zwettler den Großteil seines Bedarfs an Braugerste „vor der Haustüre“ decken.

Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich wird als Familienunternehmen in der fünften Generation von der Brauerfamilie Karl Schwarz geführt. Die anspruchsvollen, regionstypischen Biere werden in Gastronomie und Handel vorwiegend im Osten Österreichs verkauft. Dank intensiver Kooperationen mit Landwirten stammen Hopfen und Gerste aus der Region, das Brauwasser sprudelt aus eigenen Quellen. Die Begeisterung für handwerklich hergestellte Spezialbiere ist bei jedem Produkt erleb- und spürbar. Das kreative Spiel mit Hopfen und Malz ist eines der Erfolgsrezepte der Brauerei. Die Bierbrauer „mit Herz und Seele“ leben ihre Leidenschaft für Biere mit immer neuen Biertypen aus.

Zwettler engagiert sich in der Region für Kunst und Kultur und ist Hauptsponsor des Neptun Staatspreises für den Schutz des heimischen Wassers. Die Brauerei ist Mitglied der Interessensgemeinschaft „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „CulturBrauer“, aktiver Partner der „Vereinigung der unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ sowie der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und mehrfacher Preisträger des European Beer Stars.

www.zwettler.at

Über die Whiskyerlebniswelt:

Waldviertler Whisky J.H. ist der 1. Whisky Österreichs – eine individuelle Kreation und eine eigene Marke. Im Familienbetrieb wird besonderer Wert auf die hochwertigen Ingredienzien und den langjährig optimierten Herstellungsprozess gelegt. Hier dienen die Schotten zwar als Vorbild, nicht aber als Vorlage – weshalb die Kreationen ihren eigenen Charakter haben, der sie zu etwas weltweit Einzigartigem macht.

Neben Roggen- und Roggenmalzwhiskys besteht das Sortiment aber natürlich auch aus Gerstenmalzwhiskys bzw. Single Malt Whiskys.

In der an die Destillerie angeschlossenen Erlebniswelt können die Besucher:innen die Faszination Whisky hautnah erleben und den Weg vom Getreidefeld ins Whiskyglas entdecken und schmecken:



Geführte Touren finden ab Mai täglich um 10.30 und 14.30 Uhr statt, ab November täglich um 14.30 Uhr; Spezialverkostungen und Whisky-Tastings sind buchbar. Die Whiskyerlebnisswelt zählt jährlich zehntausende Besucher:innen. Anfragen unter haider@roggenhof.at oder 02874 7496

Fotocredits:

Fotograf & ©: Claus Schindler für Privatbrauerei Zwettl, honorarfrei abdruckbar

Rückfragehinweis Privatbrauerei Zwettl:

Rudolf Damberger
Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0
M: +43/676/ 838 50 535
rudolf.damberger@zwettler.at

Rückfragehinweis Whiskyerlebnisswelt

Wonder we want
Lena Luisa Fuchs
Junior PR Manager
Stuckgasse 1/3, 1070 Wien

lena@wonderwewant.com