

Priopćenje za medije poduzeća Eurocomm-PR Zagreb
Inozemni uredi Grada Beča

24. lipnja 2020.

Još više Beča u bečkom pivu

Pivo „Wiener Original“ sada se proizvodi od izvornog bečkog slada

Beč je poznat po svojem vinu – i naravno po pivu. U utorak, 23. lipnja 2020., bečki gradonačelnik Michael Ludwig i predsjednik Bečke poljoprivredne komore Franz Windisch predstavili su projekt suradnje s poznatom bečkom pivovarom Ottakringer kojim žele podići razinu izvornosti bečkog piva. Drugim riječima, još više Beča u bečkom pivu! Od sada će, naime, najveći udio u smjesi slada, od koje se proizvodi lager pivo „Wiener Original“, dolaziti od bečkog ječma. Njega u austrijskoj prijestolnici uzgaja čak 17 poljoprivrednih poduzeća na ukupno 105 hektara polja.

„Trećina zelenih površina u Beču koristi se u poljoprivredne svrhe. Imamo preko 700 angažiranih poljoprivrednih poduzeća koja prije svega uzgajaju povrće i pšenicu. Beč je jedini grad u svijetu koji ostvaruje značajno vinogradarstvo u sklopu samoga grada i ima miješanu vinsku sortu „Wiener Gemischter Satz“ kao regionalno priznati proizvod. Posebno mi je drago što suradnjom poljoprivredne komore i pivovare Ottakringer sada i bečko pivo postaje još jedan takav regionalni proizvod“, rekao je bečki gradonačelnik Michael Ludwig. Osim toga, zahvaljujući kratkim putovima dostave u proizvodnom lancu – od polja do trgovine – ovakvom se proizvodnjom piva smanjuju i emisije CO₂.

Predsjednik Bečke poljoprivredne komore Franz Windisch naglasio je i važnost lokalnih dobavljača. Pandemija koronavirusa je, naime, pokazala da nije svejedno od kuda dolaze neophodne sirovine. Ozimi ječam za originalno bečko pivo uzgaja se na ukupno 34 njive u okruzima Favoriten, Simmering, Floridsdorf i Donaustadt te zatim i prerađuje u austrijskoj metropoli. „Ječam za pivo „Wiener Original“ sije se na bečkim njivama, obrađuje u bečkoj tvornici slada Stadlauer Malzfabrik te pretvara u pivo u bečkom okrugu Ottakring“, objasnio je Windisch.

Direktor pivovare Ottakringer, Matthias Ortner, istaknuo je povezanost njegovog poduzeća i grada Beča. „Mi smo bečka pivovara i naša su piva toliko raznovrsna kao i grad u kojem ih proizvodimo.“ A proizvode čak 500.000 hektolitara piva ili više od 100 milijuna krigli godišnje.

„Slad čini dušu piva“, objašnjava bečki pivar Tobias Frank. On pivu daje njegov okus, a za dobro je pivo ključan upravo kvalitetan slad od kvalitetnog ječma. A bečki se pivski ječam, kako kaže Frank, koristi isključivo za bečko pivo „Wiener Original“. Ono se proizvodi po preko 100 godina starom receptu za lager pivo. Pritom je cilj da ostane autentično, ali prilagođeno modernom okusu s manje alkohola i manje gorčine nego u originalnoj recepturi.

Uzevši to u obzir, Bečanke i Bečani ovog će ljeta zasigurno uživati u ovom izvorno bečkom pivu.

Slike 1 i 2: © Ottakringer Brauerei
Slika 3: © C.Jobst/PID

Kontakt

Helena Dubravec, mag. philol. angl./germ.
Suradnica za odnose s javnošću i medijima

Inozemni ured Grada Beča
Miramarska cesta 24 / 9. kat, 10000 Zagreb
T +385 1 646 26 20
M +385 98 454 787

E dubravec@eurocommpr.hr

<https://www.eurocommpr.at/hr/Inozemni-uredi-grada-Beca/Hrvatska>

<https://www.facebook.com/eurocommprzagreb/>

https://twitter.com/EurocommPR_ZG