

Brauerei Start-up Zaungast erstmals in Wien vom Fass

Veröffentlicht am 13. Juli 2021 von **Andreas Lindorfer** in Allgemein, Business



Zaungast Bier. ©culinarius

Für Jung-Brauer ist es immer eine Feuertaufe wenn das eigenen Bier erstmals vom Fass gezapft und ausgetrenkt wird. Diese hat das Braukollektiv Zaungast beim Ottakringer Bierfest mit Bravour bestanden.

Bier brauen kann er. Das hat Martin Wohlkönig bereits bewiesen. Der Jungunternehmer dessen Biere seit gut drei Monaten in Österreich am Markt sind, **Gastro News** berichtete, verkauft Mittlerweile im Ottakringer Shop, beim Biergeissler in Vienna, im Beerstore in der Bierboutique Graz sowie in der Hafencity und im Feinspitz Genussladen in Klagenfurt. Beim Ottakringer Bierfest stellte sich Martin Wohlkönig erstmals mit seinen Fassbieren einem bier-affinen, kritischen Publikum.



Dreimal Martin: M. Mühl (Craft Bier Fest), M. Voigt (proBIER.tv), M. Wohlkönig (Braukollektiv Zaungast) v.l.n.r. ©Culinarius

Stand vom Braukollektiv Zaungast war groß und das Feedback toll. Martin Wohlkönig hatte alle Hände voll zu tun und erklärte unermüdlich seine Biere und die Idee hinter dem Braukollektiv.

Die Biere vom Braukollektiv Zaungast

Aktuell hat Zaungast zwei Bierstile im Sortiment. Ein Mango IPA und ein Honig-Lavendel Weizen. Der fruchtige Geschmack vom Mango IPA ergibt sich aus dem Zusammenspiel von Karamellmalz und den Hopfensorten Simcoe und Amarillo. Ein herrliches, klassisch-trockenes West Coast IPA mit orangem Erscheinungsbild und einem Alkoholgehalt von 7,3%. Das Honig-Lavendel Weizen hingegen überrascht durch sein geschmeidiges, süffiges Geschmackserlebnis. Der Blütenhonig für diesen Exoten kommt aus Niederösterreich und wird durch drei unterschiedliche Verfahren beim Brauen beigesetzt. Getrocknete Lavendelblüten runden den Geschmack ab. Dieses Bier ist kein klassisches Hefeweizen sondern viel mehr ein tolles, filtriertes American Wheat mit 5,8% vol. Über die kommenden Biersorten stimmt das Braukollektiv, und das sind alle KundInnen und BierliebhaberInnen, online ab.

Über Zaungast

Gegründet wurde das Braukollektiv Zaungast vom ehemaligen Investment Banker Martin Wohlkönig. Die ersten Biere sind seit gut drei Monaten am heimischen Markt. Einen neuen Ansatz der „Community Interaktion“ stellt vor allem das Prinzip „Braukollektiv“ dar: KundInnen können mitbestimmen, wohin die Reise geht. Mittels regelmäßiger Abstimmungen wird über neue Biersorten, Designs und Zutaten entschieden. Nähere Informationen über das Braukollektiv, Bezugsquellen sowie den eigenen Onlineshop gibt’s hier: www.zaungast.beer



Newsletter bestellen



Ihr Gastro News Wien Newsletter Wöchentliche Nachrichten zu Genuss und Gastronomie vom Onlinemagazin Gastro News Wien - jederzeit unkompliziert abzubestellen

E-mail Adresse eingeben

THEMEN

- Craft Bier
- Gastronomie
- Neuheit
- Zaungast

DIESE THEMEN KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN

- Sterneküche
- Schlemmen
- Brian Johnston
- Tamara Jurasic
- Culinarius Beteiligungs und Management GmbH
- Katharina Winkler
- Cabernet
- Veranstalterverband
- Führungswechsel
- Restlessen
- Fesch'markt
- Währing
- Katen and Kon
- Käsererei

Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

Meistgelesene Artikel

- Die besten 5 Wiener Restaurants für Spare Ribs
- Neueröffnung: Die SOLO PIZZA E BIRRA im UNIVERSITÄTS BRÄU bringt frischen Wind auf den Uni-Campus!
- Neueröffnung in Wien: Tesla Pizza & Concept, was sonst?!
- „Palais Freiluft“: Auersperg-Park wird Gastro-Hot Spot
- Ode an den Europameister: Die Top 10 Pizzerien der Stadt!



Meistgelesene Themen

- Konkurs
- Restaurant Neueröffnungen Wien
- Martin Ho
- Insolvenz
- Heinz Reitbauer

Alle Themen

Nachrichten in Bildern

