

Neue Biermarke erobert heimischen Markt



Martin Wohlkönig

© Zaungast, Mag. Andreas Lindorfer

Der Kärntner Martin Wohlkönig tauscht das Londoner Finanzparkett gegen Braukessel und Start-up Business.

Die Geschichte von Martin Wohlkönig, und wie er zum Bier kam, ist beeindruckend. Während einer Weltreise entdeckte er an der US-Küste die Liebe zum Bier und zur Braukunst, und so tauschte der studierte Investmentbanker das Londoner Finanzparkett gegen einen kleinen Hobbybraukeller im Haus seiner Großmutter. Wohlkönig hat sich das Bierbrauen selbst beigebracht, an den perfekten Rezepturen getüftelt und schlussendlich sein Bier, trotz Coronakrise, zur Marktreife gebracht. Omas Keller hat der Kärntner bereits wieder geräumt, denn sein Bier wird mittlerweile professionell in einer Großanlage gebraut und ist ab sofort am Markt erhältlich.



© Zaungast, Mag. Andreas Lindorfer

Die Core Series besteht aus einem Honig-Lavendel Weizen und einem Mango IPA, erhältlich in stylischen 440ml Dosen. Für die Gastronomie wird in 30l Fässer abgefüllt. Das einzigartige Honig-Lavendel Weizen besticht durch sein geschmeidiges, süßiges Geschmackserlebnis, wohingegen sich das Mango IPA fruchtig-herb präsentiert. Über die kommende dritte Biersorten entscheidet bereits das „Braukollektiv“ mittels Voting auf der Zaungast Website. „Amber Lager“ oder „Helles Zwickl“? Abstimmen können alle Gäste, Kunden und Bierliebhaber ab sofort unter www.zaungast.beer.

Erwerben kann man die neuen Biere im [Onlineshop](#) von Zaungast, im ausgewählten Getränkehandel und bald in bieraffinen Gastronomiebetrieben. Gastronomen und Wiederverkäufer richten ihre Anfragen an info@zaungast.beer.

21. 4. 2021 / gab

21. April 2021 | red10

Artikel teilen



STORYS



Weinskandal Reloaded

In einer „Nacht und Nebel Aktion“ wurde beim Wiener Bioweingut Lenikus die gesamte Charge des Weins „Schluck Impfung“ von der Bundeskellereinspektion (BKI) wegen vermeintlicher „gesundheitsbezogener Angaben“ beschlagnahmt.



Ex-Verkehrsbüro-Haus soll als Gastronomie öffnen

Ab Spätsommer als Event-Location vorgesehen.



Schlumberger feiert den Sparkling Spring

Mit dem beliebten Sparkling Spring hat die Sektkellerei eine zweite Hauptsaison für Schaumwein initiiert: Es braucht nicht immer feierliche Anlässe für ein Glas Sekt.



„Billa Regional Box“

Vor allem kleine Gemeinden ohne Nahversorger sollen von dem neuen Konzept profitieren.



Frankreichs Weinproduktion bricht wegen Kältewelle ein

Regierung bereitet Nothilfepaket vor.



Dinnerfor2 zum Nachkochen

#sonjavanilla looks behind the scenes. #sonjavanilla dreht Videos in Gourmetküchen von Top-Restaurants.



Wein darf nicht "Schluck Impfung" heißen

Landwirtschaftsministerium beschlagnahmt Bio-Weine von Wiener Winzer.



Falstaff wählt Österreichs beliebteste Nachwuchswinzer

Stefan Silberschneider aus der Steiermark, Alexander Egermann aus dem Burgenland und Matthias Reckendorfer aus Niederösterreich entscheiden die Wahl für sich.



Ferrero startet Eis-Produktion

Italienischer Süßwarenhersteller erschließt sich neuen Markt.



Nach Lockdown wollen Österreicher vor allem "Essen gehen"

TQS-Umfrage: Knapp 90 Prozent sehnen sich nach Wirtshausbesuch.



Bestellboom bei Just Eat Takeaway

Aufträge stiegen im 1. Quartal 2021 um fast 80 Prozent.



Immobilienbörse für die Gastronomie

Gestern wurde die neue Immobilienbörse „Gastroimmobilien“ von Culinarius auf dem Markt eingeführt.

AKTUELL



21. APRIL 2021

Neue Biermarke erobert heimischen Markt



20. APRIL 2021

Neues Verkostungsformat überzeugt



20. APRIL 2021

Hot-Dog-Kette sucht internationalen Partner



20. APRIL 2021

Chaletdörfer in Kärnten in Planung



20. APRIL 2021

Kurz: Öffnung Mitte Mai mit strengen Auflagen

WEITER ZU

LESESWERT

FaktUM – Infos für Touristiker

ExtraDienst – Infos für Kommunikatoren

Elite – Einmalig. Erlesen. Edel.

Elite-Blog von Ekaterina Mucha

AUSGABE

