

Pressemitteilung

Das Craft Bier Fest Wien geht in die zehnte Runde

Beim Craft Bier Fest in der Wiener Marx Halle am 23. und 24. November dürfen sich die Besucherinnen und Besucher über ein breites Genussangebot aus dem Bierland Österreich, der Gastregion Flandern und Österreichs Nachbarländern freuen.

(Wien, 19. November 2018) – Das Craft Bier Fest Wien feiert seine 10. Wiener Auflage. Viel hat sich in den letzten Jahren in der Craft Bier Szene getan: Sie hat sich sowohl vergrößert und verbreitert, als auch professionalisiert – und das Craft Bier Fest Wien hat dabei als Impulsgeber einen wichtigen Beitrag geleistet. Umso mehr freut es die Veranstalter, am 23. und 24. November in der Marx Halle mit vielen Highlights aufwarten zu können. „Es ist überaus spannend zu sehen, wie sehr sich diese Bewegung weiterentwickelt, und wir von Biorama sind froh, unseren Teil dazu beitragen zu können“ sagt Organisator Kevin Reiterer.

Wie schon bei den letzten erfolgreichen Veranstaltungen in der Marx Halle wird auch beim November-Event eine Region mit großer Bier- und Kulinariktradition ins Rampenlicht gerückt. Dieses Mal präsentiert sich die belgische Region Flandern, angeführt vom Tourismusverband VisitFlanders, von seiner genussvollen Seite!

Genuss-Hotspot Flandern in Zusammenarbeit mit VISITFLANDERS



Am Stand von VisitFlanders werden der bekannte Fleischer und Buchautor Hendrik Dierendonck sowie der Käseaffineur Frederic Van Tricht persönlich vor Ort sein und flämische Köstlichkeiten präsentieren – und selbstverständlich wird auch das flämische Bier nicht zu kurz kommen! Am Stand der BeerLovers sind – in Kooperation mit VisitFlanders – die aufstrebende Brasserie De La Senne aus Brüssel, sowie die Brauerei Huyghe – bekannt durch ihr Wappentier, den rosa Elefanten – mit der Marke Delirium zu Gast. Darüberhinaus werden Seefbier aus Antwerpen und Gruut aus Gent für flämische Bierkultur erster Klasse sorgen. Ergänzt wird der regionale Fokus durch belgische Waffeln, belgische Pommes, sowie die einheimischen Brauereien Der Belgier und Gallier Bräu, welche belgische Bierkultur in Österreich leben.

Brauerei-Premieren am Craft Bier Fest Wien

Auch in der Region CEE setzt das Craft Bier Fest Wien wieder starke Impulse mit erfolgreichen Playern. Erstmals werden zwei Länder aus dem Südosten Europas vertreten sein: die beiden slowenischen Brauereien 22 Brewing und Pelicon, sowie Bura Brew und Varionica aus Kroatien feiern ihre Österreichpremiere in der Marx Halle. „Es freut uns, dass wir neben der breiten Riege an Brauereien aus dem Bierland Österreich, auch unsere Nachbarländer aus allen Himmelsrichtungen vertreten haben werden. Darüber hinaus sorgen auch langjährigen Partner, wie die BeerLovers, welche wieder zahlreiche internationale Gäste mitbringen werden, sowie Bierfracht und einige weitere für Flair auf dem großen Fest“ erzählt Veranstalter Kevin Reiterer.

Erstmals wird auch eine Abordnung der Budapest Beer Week einen Stand bespielen und damit das gute Verhältnis der beiden Nachbarländer bestätigen. Neben den sieben anwesenden ungarischen Kleinbrauereien, darunter zentrale Figuren der Szene wie Mad Scientist und Rekyete, wird natürlich auch für die Veranstaltung, welche vom 20. bis 26. Mai 2019 stattfinden wird, getrommelt.

Exklusive Sondersude und das Vienna Beer Week Bier 2018

Nach der Premiere im Vorjahr wird es zum zweiten Mal ein eigenes Bier zur Vienna Beer Week powered by Bierland Österreich, sowie natürlich auch zum Craft Bier Fest Wien, geben. Das VBW18-Bier – gebraut von Marina Ebner (Muttermilch) und Johannes Kugler (Brew Age), sowie unter der Patenschaft einiger ausgewählter Wiener Gastronomen – verspricht Genuss für Kenner und Craft Bier-Aficionados: ein Pale Ale mit Orangen und Earl-Grey-Tee. Die Präsentation erfolgt am 19. November in Brandauers Bierstube in Wien Hietzing und wird danach in einigen ausgewählten Lokalen aus Fass und Flasche erhältlich sein.

Weitere Sondersude, die exklusiv für das Craft Bier Fest Wien eingebraut wurden, kommen unter anderem von der Hopfenspinnerei in Zusammenarbeit mit der Freibrauerei Maurer, welche zum ersten Mal mit dabei sein wird, und der Beaver Brewing Company in Kooperation mit Bierkanter bzw. dem Klub Gru.

Erfreulicherweise darf das Craft Bier Fest Wien auch wieder für einige Geburtstagsfeierlichkeiten den Rahmen bieten: Die CulturBrauer, ein Zusammenschluss von acht mittelständischen Brauereien aus Österreich und seit Anbeginn Begleiter des Craft Bier Fests, feiern heuer im Zuge des Fests ihr zehnjähriges Bestehen. Darüberhinaus wird auch die Muttermilch – Vienna Brewery aus Wien Mariahilf ihr einjähriges Bestehen lautstark und mit Torte in der Marx Halle begehen.

Ausgewählte Highlights der Vienna Beer Week powered by Bierland Österreich

Eröffnet wird die diesjährige Vienna Beer Week powered by Bierland Österreich am 19. November in Brandauers Bierstube (Wien 13.). Weitere Highlights sind u.a. „Wiener Schnecken und Wiener Biere“ am 20. November im Gugumuck-Hof (Wien 10.), „Wiener Biere und Wiener Lieder“ am 21. November im Hawidere (Wien 15.), sowie die zahlreichen Tap Takeovers, die am 22. November in ganz Wien stattfinden. Beendet wird die diesjährige Ausgabe der Vienna Beer Week am 25. November in der 100 Blumen Brauerei (Wien 23.) bei einem gemütlichen Wintergrillen.

Das vollständige Programm der Vienna Beer Week 2018 findet sich auf www.viennabeerweek.at

Vienna Beer Week powered by Bierland Österreich

18. bis 25. November 2018

Diverse Locations in ganz Wien.

www.viennabeerweek.at

Craft Bier Fest Wien

23. und 24. November 2018

Freitag und Samstag jeweils von 16 bis 23 Uhr

Marx Halle, 1030 Wien

www.craftbierfest.at

Eintritt:

Vorverkauf: 1 Tag: € 8,— / 2 Tage: € 14,—

Tageskassa: 1 Tag: € 10,— / 2 Tage: € 16,—

jeweils inkl. Verkostungsglas & 1515 Craft Bier Magazin

Vorverkauf online: <https://ntry.at/cbfwien2018>

Vorverkauf offline: BeerLovers (1060 Wien), BeerStore Vienna (1120 Wien), Biergreissler (1080 Wien)

Für Presse Zwecke freigegebenes Bildmaterial ist auf www.craftbierfest.at/bildmaterial zu finden.

Über BIORAMA

BIORAMA ist die zeitgemäße Plattform für Ideen, Menschen und Produkte, ein Leitfaden im schnell wachsenden Markt des Handels mit Bio-Produkten, des Fairtrade und des bewussten Konsums. Es widmet sich allen Themen unvoreingenommen und ohne einseitig zu werten. BIORAMA ist online, in den Social Networks, gedruckt und auf Veranstaltungen und Messen im richtigen Leben. Das Magazin erscheint sechs Mal jährlich. Neben umfangreichen Schwerpunkten finden sich darin Reportagen, Kommentare und Einkaufstipps zu Bereichen wie Ernährung, Kochen und Naturkosmetik, Mode und Design, Reise und Mobilität, Kunst und Kultur. BIORAMA und das 1515 Craft Bier Magazin, als zentrales Organ der neuen heimischen Bierszene, erscheinen in der BIORAMA GmbH, einer 100%-Tochter der Monopol Medien GmbH.

www.biorama.eu

Rückfragehinweis

Allgemeine Anfragen

presse@craftbierfest.at

Kevin Reiterer

(Craft Bier Fest – Organisation & Kommunikation)

reiterer@biorama.eu