



CRAFT BIER FEST November 2023 Marx Halle

Am 10. und 11. November 2023 lädt das Craft Bier Fest wieder in die Wiener Marx Halle ein: Es dreht sich alles um Bier, die feinen Unterschiede zwischen den einzelnen Brauereien und die Vielfalt.

Das Craft Bier Fest ist die Fläche für neue Brauereien aus Österreich um sich zu präsentieren

Neben langjährigen Stammaussteller*innen sind auch dieses Mal wieder viele neue Brauereien mit dabei: Mit Mama Kraft aus Wien eine relativ neue Basement Brewery in einem Lokal der Huth-Kette und Vienna Kraft, der Brauerei im Zentrum von Wiens erster Foodhall, dem Gleisgarten. Weitere Newcomer aus Österreich sind etwa Pinetree Brewing aus Wien und die Vogelsang Biermanufaktur aus Kärnten.

12 Biernationen feiern gemeinsam am Craft Bier Fest

Die Brauereien auf dem Craft Bier Fest im November kommen aus 12 Ländern. Dazu gehören Keller Holz aus Moldawien, Les Intenables aus Frankreich, Haksna aus Tschechien oder Lepi Dečki aus Kroatien. Gleich drei neue Brauereien reisen gemeinsam aus Berlin an: Gorilla Cervceria, Unverhopft und Straßenbräu. Die Beerlovers bringen Pulfer aus Kroatien als Gäste nach Wien, die zu den Vorreitern der kroatischen Craft Bier Szene zählen. »Mich beeindruckt, wie eng die europäische Bierszene vernetzt ist und ich freue mich, dass wir dieses Jahr ein breiteres internationales Ausstellerfeld mit vielen Neuzugängen haben«, so Eventorganisatorin Samantha Breitler. Insgesamt erwarten wir im November deutlich über 250 verschiedene Biere, die auf dem Craft Bier Fest zu verkosten sind, von denen rund ein Drittel noch auf keinem Event in Österreich waren. Abgerundet wird das Genuss-Event mit einem vielseitigen Street-Food-Angebot, das von klassisch österreichischen Speisen und veganer Küche, über Wagyu Sandwich und Bio-Langos bis hin zu vietnamesischen Banh Mi reicht.

Vienna Beer Week

Begleitet wird das Craft Bier Fest von der Vienna Beer Week, die eine Reihe an einmaligen Events zum Thema Bier in lokalen Bars bietet. Feier gemeinsam mit uns eine Woche lang vom 6. bis zum 12. November! Die Highlights dieses Jahr sind die Eröffnung der Vienna Beer Week in der neuen ATLAS Bar & Gallery am 06.11. inklusive einer Bierlabel-Ausstellung der Brauereien auf dem Craft Bier Fest sowie die Afterpartys des Craft Bier Festes am 10. und 11. November im neuen Gleisgarten.

Craft Bier Fest Wien

10. und 11. November 2023

Location

Marx Halle, Karl-Farkas-Gasse 19, 1030 Wien, Studio 1

Öffnungszeiten

Freitag, 10.11.2023 16:00 – 23:00

Samstag, 11.11.2023 16:00 – 23:00

Tickets

An der Tageskassa oder online unter www.craftbierfest.at.

Vorverkauf 15€

Tageskassa 19€

Mit gültigem Presse Schau-Ticket 13€

Besucher*innen des Craft Bier Fest Wien erwerben mit dem Eintritt ein exklusives Festivalglas, in das Kostproben von meist 1dl ausgeschenkt werden.

Q&A mit dem Craft Bier Fest-Team

Das Craft Bier Fest ist eine Institution und gehört zum Herbst in Wien, wie die Viennale oder die Lange Nacht der Museen. Was gibt es denn 2023 Neues?

Das Craft Bier Fest dient seit jeher als Plattform für neue Brauereien aus Österreich. Neben den langjährigen Aussteller*innen nehmen im November 2023 wieder viele neue Brauereien aus insgesamt 12 verschiedene Nationen teil. Das Genuss-Event wird dieses Mal durch ein noch ein vielseitigeres Street-Food-Angebot abgerundet. Wir freuen uns besonders, dass sich auch in Wien wieder einiges im Bierbereich tut und wir diesmal gleich drei neue lokale Brauereien präsentieren können: Vienna Kraft, Mama Kraft und Pinetree Brewing.

Die Vielfalt an Bieren, die am Craft Bier Fest in der Marx Halle verkostet werden, wirkt für manche vielleicht überfordernd. Mit welchem Bier beginne ich denn eine Verkostung, wenn ich möglichst viele kennenlernen möchte?

Es ist eine gute Idee, eine Verkostung mit leichteren und weniger intensiven Bieren wie Pilsner, Helles oder Pale Ales zu beginnen. Diese Biere haben in der Regel einen niedrigeren Alkoholgehalt und eine mildere Geschmacksnote. Danach kann man zu den Sauerbieren und IPAs übergehen, die mit ihren fruchtigen Noten aber eben auch einem mehr an Säure und Bitterkeit überzeugen. Normalerweise endet eine Bierverskostung mit stärkeren und komplexeren Bieren wie Imperial Stouts, Barleywines oder starken IPAs. Diese Biere haben oft einen höheren Alkoholgehalt und intensivere Aromen. Dessertbiere sind wiederum süßer und eignen sich gut als Abschluss. Letztendlich hängt eine Verkostung immer auch von den persönlichen Vorlieben ab. Das Wichtigste ist, die Erfahrung zu genießen. Zwischendurch hilft Wasser, den Gaumen zu neutralisieren. Denkt immer daran, Bier verantwortungsbewusst zu genießen. Außerdem: Don't drink and drive! Unser Kooperationspartner Taxi 40100 bringen euch schnell und sicher nach Hause.

Haben Sie einen Pro-Tipp zum Verkosten?

Die Besonderheiten jedes Bieres lernt man am besten mit allen Sinnen kennen. Man betrachtet zuerst die Farbe, Klarheit und den Schaum des Bieres. Das Bier kann dann vorsichtig im Glas geschwenkt werden, während man es näher an die Nase bringt, um die Aromen wahrzunehmen. Danach kommt der erste Schluck, den man zuerst kurz im Mund zirkulieren lässt. Interessant ist der Anfangsgeschmack, die Entwicklung des Geschmacks im Mund und der Nachgeschmack. Am besten macht man sich während dem Verkosten Notizen über die Eindrücke, so lernt man seine eigenen Vorlieben kennen und verbessert die Erfahrungen im Laufe der Zeit. Apps wie BeerTasting oder Untapped helfen, den Überblick zu bewahren. Probiert Biere aus verschiedenen Stilen und von verschiedenen Brauereien aus, um die Vielfalt zu erkunden. Beim Verkosten spielt auch immer eine soziale Komponente mit, da man die Eindrücke am besten mit Freund*innen oder Gleichgesinnten teilt.

Über das Craft Bier Fest

Das Craft Bier Fest in der Marx Halle ist das Genussevent für alle leidenschaftlichen Biertrinker*innen. Seit 2014 stellt das Craft Bier Fest in regelmäßigen Abständen an wechselnden Locations den wichtigsten österreichischen Showroom für Craft Bier auf die Beine. Die Veranstaltung vernetzt die österreichische und internationale Bierkultur – von den kleinen bis zu den großen Bierbrauer*innen – mit den Biertrinker*innen. Hinzu kommen weitere Kooperationen mit Veranstaltungen, Unternehmen und Brauereien rund um das Thema Bier. Seit 2019 werden diese Aktivitäten im Unternehmen Supersud zusammengefasst und von diesem durchgeführt.

Bildmaterial und Logos

Fotos und Logos zum Download finden Sie auf <https://www.craftbierfest.at/bildmaterial-2/>

Rückfragehinweis: info@craftbierfest.at



Supersud GmbH
Windmühlgasse 9/14
1060 Wien
info@craftbierfest.at