



www.hirterbier.at

Krappfelder Braugerste für das Hirter Märzen

Seit 1270 zeichnet die Privatbrauerei Hirt vieles aus, was heute gefragt ist denn je. Denn in Hirt leben Werte wie Regionalität, Qualität, Tradition und natürliche Rohstoffe. Deshalb stecken in jedem Hirter Bier hochwertige Zutaten und reinstes Wasser aus 24 eigenen Bergquellen, darüber hinaus aber auch sehr viel Herz und Hingabe. Hirter Biere sind nicht nur geprägt durch echte Kärntner Natur, sondern auch durch echte Leidenschaft.

16 Bierspezialitäten werden in Hirt hergestellt. Jede einzelne wird mit eigener Rezeptur eingebraut und zeichnet sich durch eigenständigen Charakter aus. Das gesamte Biersortiment hat mit dem *Slow Brewing*-Zertifikat das konsequenteste Gütesiegel am internationalen Biermarkt, mit dem sowohl das Getränk als auch die Brauerei bewertet werden. Es geht dabei um den herausragenden Geschmack, aber nicht nur: Der gesamte Herstellungsprozess unterliegt einer strengen, kontinuierlichen Kontrolle durch unabhängige Experten des Slow Brewing Instituts. Auch Nachhaltigkeit ist dabei wesentliches Gütemerkmal.



Oben: Blick auf Brauerei

Rechts: Hirter Märzen – 100 Prozent Gerste aus der Region

Links: Braumeister Raimund Linzer am Krappfeld



Gerste aus der Gegend

Der Anspruch auf höchste Qualität bei den Rohstoffen ist daher ganz wesentlich, und ein Großteil dieser Rohstoffe wird direkt vor den Toren der Privatbrauerei bezogen – aus Kärntens Kornkammer, dem Krappfeld: Die Krappfelder Landwirte kultivieren seit 2014, im Zusammenschluss mit dem Lagerhaus, Sommerbraugerste für die Brauerei Hirt.

„Wir decken unseren gesamten Braugerstenbedarf für das beliebte Hirter Märzen aus dem Ertrag der Felder am Krappfeld und freuen uns, dass die Gerste direkt aus der Region kommt“, so Nikolaus Riegler, der Geschäftsführer der Privatbrauerei Hirt, nach der Ernte im ersten Anbaujahr.

Die Braugerste wird unter besonders strengen Richtlinien produziert, um die Qualitätsansprüche für die Brauerei zu erfüllen; der Hirter Braumeister Raimund Linzer ist mehr als zufrieden: *„Korngröße, Spelzenbeschaffenheit, Extraktgehalt und ein optimaler Eiweißgehalt entsprechen unseren strengen Richtlinien.“*

Dass die Gerste für das Hirter Märzen zu 100 Prozent vom Krappfeld stammt, bringt wesentliche Vorteile im Sinne nachhaltigen Wirtschaftens: Durch die Wertsteigerung von regionalen Rohstoffen für Kärntner Spezialitäten wird ein Kreislauf in Schwung gebracht, der Arbeitsplätze in ländlichen Gebieten sichert und maßgeblich zu einer funktionierenden regionalen Wirtschaftsstruktur beiträgt.

