



## MEDIENINFORMATION

### **Ottakringer ist wieder exklusiver Bierpartner der Wiener Festwochen**

**Wien (15. Februar 2018) – Was die Ottakringer Brauerei mit den Wiener Festwochen verbindet? Beide stehen für Vielfalt, Kreativität, Tradition und städtisches Lebensgefühl. Kultur- und Biergenuss ergänzen sich somit perfekt. Ottakringer flankiert daher bereits zum 13. Mal in Folge das Kultur-Festival als exklusiver Bierpartner.**

Matthias Ortner, Vorstandsvorsitzender der Ottakringer Brauerei: „Die Wiener Festwochen haben viel zur Schaffung eines weltoffenen Wien-Images beigetragen. Auch wir stehen für ein urbanes Lebensgefühl und passen mit unserer Biervielfalt sehr gut dazu. Wir verstehen diese als Hommage an Wien und freuen uns daher besonders, dass wir mit dem ‚Wiener Original‘ auch heuer wieder die Wiener Festwochen begleiten dürfen.“

Mit dem ‚Wiener Original‘ lässt die Ottakringer Brauerei den ursprünglichen ‚Wiener Biertyp‘ neu aufleben: Basierend auf einer über 100 Jahre alten Wiener Rezeptur, haben sich die Braumeister der Wiener Traditionsbrauerei mit der Geschichte und der Zusammensetzung des Wiener Bieres beschäftigt und einen zeitgemäßen, modernen ‚Wiener Biertyp‘ kreiert. Ottakringer Technik Vorstand und I. Braumeister Tobias Frank: „Als Wiener Qualitätsbrauerei war es uns ein besonderes Anliegen ein original Wiener Bier zu brauen. Nachdem wir alle Aufzeichnungen in der Brauerei gesichtet hatten, stießen wir auf eine Bierrezeptur, die bereits vor mehr als 100 Jahren in der Ottakringer Brauerei gebraut wurde. Diese diente als Grundlage für diese Bierkreation“.

Das Hauptaugenmerk in der Entwicklung lag auf der typischen Bierfarbe und dem Geschmack des früher ‚gebräuchlichen‘ Wiener Biertyps. Durch die Verwendung von bestimmten, damals typischen Zutaten wie z.B. dem Melanoidinmalz in perfekter Mischung mit dem Wiener Malz und dem Saazer Hopfen gelang der Brauerei eine perfekte Vollendung im Ottakringer ‚Wiener Original‘. Die Bierspezialität besticht durch ihre auffälligen, bernsteinfarbenen Reflexe im Geruch und im Abgang durch eine fein-nussige Note, die in ein elegantes Malzaroma übergeht. Im Nachtrunk hinterlässt das ‚Wiener Original‘ eine deutliche aber dennoch sanfte Bittere und passt somit perfekt zu den Speisen der traditionellen Wiener Küche.

#### **Ottakringer Brauerei AG**

A-1160 Wien, Ottakringer Platz 1, Telefon: +43 1 49 100-0, Fax: +43 1 49 100-2331, E-Mail: [office@ottakringer.at](mailto:office@ottakringer.at), [www.ottakringer.at](http://www.ottakringer.at)

Erste Bank der österr. Sparkassen AG  
IBAN: AT61 2011 1000 0044 2453  
BIC: GIBAATWW

Firmenbuchnummer: 333890s, UID: ATU 65314046, DVR: 0085405  
Handelsgericht Wien, Rechtsform: Aktiengesellschaft, ARA-Lizenznummer 733

UniCredit Bank Austria AG  
IBAN: AT43 1200 0249 1000 0300  
BIC: BKAUATWW

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand und Erfüllungsort: Wien.  
Sämtliche Verpackungen von im Inland in Verkehr gebrachten Waren sind gemäß Verpackungsverordnung entpflichtet.



**Das Ottakringer ‚Wiener Original‘ wird an folgenden Orten für die Festwochen-Gäste inszeniert:**

- Bei der Eröffnung der Wiener Festwochen am 11. Mai am Wiener Rathausplatz
- Beim Empfang anlässlich der Eröffnung am 11. Mai im Wiener Rathaus
- An weiteren Spielstätten der Wiener Festwochen: in den Gösserhallen und im F23.
- Bei allen Premierenfeiern

Produktinformation:

Das Ottakringer ‚Wiener Original‘ basiert auf einer über 100 Jahre alten Wiener Rezeptur. Typisch sind die Bierfarbe und der feinherbe, nussige Geschmack.

Alkoholgehalt: 5,3% Vol.

Stammwürze: 12,3°

Gebinde: 0,5 l MW-Flasche im 6er Träger, 0,5 l Dose im praktischem 6er-Pack, 50 l Fass, 20 l Container, 0,33 l MW-Flasche

Das Ottakringer „Wiener Original“ ist im Handel und in der Gastronomie erhältlich.

**Ottakringer Brauerei – Hintergrund**

Seit über 180 Jahren braut die Ottakringer Brauerei im Herzen Wiens Biere von höchster Qualität. Sie ist eine der letzten großen unabhängigen Brauereien Österreichs. Rund 150 Mitarbeiter erwirtschaften bei einem jährlichen Bierabsatz von ca. 541.000 Hektolitern einen Umsatz von zuletzt 81 Millionen Euro. Das entspricht einem Anteil von 6% Prozent am österreichischen Biermarkt. Zur Ottakringer Bierfamilie gehören mehr als dreizehn verschiedene Sorten, darunter beliebte Klassiker wie das Gold Fassl Spezial, das Ottakringer Helle oder Null Komma Josef und die Innovationen Wiener Original und Wiener G´mischtes. Als etablierte Location im Wiener Veranstaltungskalender besuchen jährlich mehrere hunderttausend Gäste das Brauereigelände. Weltoffenheit, Lebensfreude und Innovationsbereitschaft sind feste Bestandteile der Unternehmensphilosophie.

**Kontakt**

Ottakringer Brauerei AG

Kerstin Kalenda, Marketing  
kerstin.kalenda@ottakringer.at  
Telefon:+43/1/49100  
www.ottakringer.at |

[www.facebook.com/OttakringerBrauerei](https://www.facebook.com/OttakringerBrauerei)  
ALBA Communications GmbH  
Petra Roth  
[p.roth@albacommunications.at](mailto:p.roth@albacommunications.at)  
Telefon: +43/1/353 60 10-12

**Ottakringer Brauerei AG**

A-1160 Wien, Ottakringer Platz 1, Telefon: +43 1 49 100-0, Fax: +43 1 49 100-2331, E-Mail: [office@ottakringer.at](mailto:office@ottakringer.at), [www.ottakringer.at](http://www.ottakringer.at)

Erste Bank der österr. Sparkassen AG  
IBAN: AT61 2011 1000 0044 2453  
BIC: GIBAATWW

Firmenbuchnummer: 333890s, UID: ATU 65314046, DVR: 0085405  
Handelsgericht Wien, Rechtsform: Aktiengesellschaft, ARA-Lizenznummer 733

UniCredit Bank Austria AG  
IBAN: AT43 1200 0249 1000 0300  
BIC: BKAUATWW

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand und Erfüllungsort: Wien.  
Sämtliche Verpackungen von im Inland in Verkehr gebrachten Waren sind gemäß Verpackungsverordnung entpflichtet.