

Brau-Boutique und Biertempel

Wo Urlaub alleine mehr Spaß macht, kann gutes Bier nicht weit sein. Denn: Im Hopfen liegt das Glück – heißt es im AVIVA Hotel in Oberösterreich.

„Alleine anreisen, gemeinsam urlauben und neue Freunde gewinnen“ lautet das Motto des Hotel AVIVA make friends** in Oberösterreich. Mit dem in Europa einzigartigen Konzept können hier Singles, Alleinreisende und Freunde Lifestyle vom Allerfeinsten erleben. Während Paare, Familien und Kinder draußen bleiben müssen, ist im AVIVA ganz viel Platz für Genuss.**

Zwei hauseigene Biere aus der benachbarten Brau-Boutique, eine Bierkarte mit 35 Spezialitäten aus Nah und Fern, Bierverkostungen und Brautage machen einen Single-Urlaub oder die Auszeit mit Freunden zum bierigen Erlebnis. Denn dafür steht das Aviva-Hotel: Singles checken zum unbeschwerten Urlaubsgenuss ein.

In der Brau-Boutique braut Manfred Mayrhofer, Bierbrauer und Biersommelier, die Eigenmarke Alm Bräu. Für das umfassende Biersortiment im Hotel AVIVA, in der

Weitere Informationen:

Hotel AVIVA****s Hotelbetriebs GesmbH
A-4170 St. Stefan am Walde, Höhenweg 1
Tel.: +43/(0)7216/37600
Fax: +43/(0)7216/37606
E-Mail: info@hotel-aviva.at
www.hotel-aviva.at



AVIVA ALM sowie der Brau-Boutique zeichnet der Biersommelier Manuel Rosinger verantwortlich. „Unsere beiden hauseigenen Biere AVIVA hellblond & AVIVA BRÄU dunkelblond sind Markenzeichen und mittlerweile weitem bekannt fürs Hotel AVIVA. Für die Herstellung verwenden wir ausschließlich heimische Rohstoffe, wie Malz aus Ober- und Niederösterreich, Hopfen aus dem Mühlviertel und Wasser aus der eigenen Quelle. Unsere Hefe – die Mühlviertler Hefe – bekommen wir jede Woche frisch aus der Freistädter Brauerei, wo sie selbst gezüchtet wird“, erzählt Manuel Rosinger. Das Ergebnis sind Biere mit angenehmer Spritzigkeit, dezenter Mühlviertler Hopfennoten und guter Drinkability, die eher leicht im Alkohol sind.

Neben den beiden ganzjährig verfügbaren Haus-Bieren wird zwei- bis dreimal im Jahr auch ein Spezialbier präsentiert. „Im August darf man sich auf das erste Weizenbier der Brau-Boutique freuen und für den Bockbieranstich Ende Oktober haben wir nach der großartigen Resonanz vom Vorjahr wieder unser ALM BOCK geplant.“

Manuel Rosinger sorgt tagtäglich dafür, dass die Gäste auch zum Essen das passende Bier bekommen. So möchte er ihnen schmackhaft machen, Neues zu probieren, experimentierfreudig zu sein und die Vielfalt sowie Qualität der Craftbeer-

Weitere Informationen:

Hotel AVIVA ****s Hotelbetriebs GesmbH
A-4170 St. Stefan am Walde, Höhenweg 1
Tel.: +43/(0)7216/37600
Fax: +43/(0)7216/37606
E-Mail: info@hotel-aviva.at
www.hotel-aviva.at



Szene kennenzulernen. „Schwarzbiere serviere ich besonders gern zum Dessert“, verrät Rosinger. Als Aperitif empfiehlt der Biersommelier IPAs. Wer sich darüber hinaus weiterbilden möchte, kann genau das im Urlaub tun: Bierempfänge, Führungen und Degustationen, aber auch zahlreiche Ausbildungen wie zum Beerkeeper sorgen für ein bunt-bieriges Programm. Private Dining und jeden Mittwoch „Bierbrauen live“ mit dem Braumeister machen die Brau-Boutique zu einem Biertempel.

Weitere Informationen:

Hotel AVIVA ****s Hotelbetriebs GesmbH
A-4170 St. Stefan am Walde, Höhenweg 1
Tel.: +43/(0)7216/37600
Fax: +43/(0)7216/37606
E-Mail: info@hotel-aviva.at
www.hotel-aviva.at

