



## Biergenuss und Lifestyle in der AVIVA Brau-Boutique - hohe Auszeichnung für die Kleinbrauerei von Bierpapst Conrad Seidl

Die **AVIVA Brau-Boutique** wurde in **Conrad Seidls Bierguide 2017** mit sensationellen **4 von 5 Bierkrügen** ausgezeichnet, zudem in der A-LIST 2017 „BEST OF AUSTRIA“ aufgenommen wurde und somit zu den coolsten, trendigsten & genussvollsten Plätzen Österreichs gehört!!!

Das kleine Juwel für Bierliebhaber befindet sich neben dem **HOTEL AVIVA**, auf der **AVIVA-Alm** (Oberösterreich/Mühlviertel). Eine vergleichbare Kleinbrauerei gibt es in der Region nicht. Brauerei und Bier-Location gehen in der Brau-Boutique eine einmalige Kombination ein, die den Biergenuss mit Boutique-Charakter zum Lifestyle erhebt. Im eigenen Sudhaus werden jede Woche 500 Liter **hauseigenes Almbräu** in zwei Sorten gebraut. Das Almbräu hellblond ist ein naturtrübes, leichtes, schlankes, spritziges Vollbier, das Almbräu dunkelblond ein vollmundiges, elegantes, bernsteinfarbenes Bier mit einer Nuance von Bitterschokolade und Röstaromen. Das **GLÜXX-Bier** – ein obergäriges Bier nach dem Stil eines belgischen Witbieres gebraut, mit Orangenschalen und Kardamon – ist vor allem aber nicht nur für den Damengaumen bestimmt. Mit dem **CRAFT SAFT**, einer Hopfen-Limonade mit Grüntee, hat man eine am Markt einzigartige, alkoholfreie Alternative kreiert. Im Rahmen der Angebote **Bierbrauen.live** jeden Mittwoch und/oder Donnerstag bzw. verschiedenster **Brau-Seminare** erleben Bier-Freaks hautnah und direkt in der Brauerei, wie das goldene Hopfengebräu entsteht. Weiters erwarten die Bierliebhaber lokale, nationale und internationale Biere für Verkostungen (zwei Biersommeliers) und zum Verkauf. Die **Bierempfänge** erfreuen sich unter anderem bei Tagungsgruppen großer Beliebtheit. Im HOTEL AVIVA und in der AVIVA-Alm verführt eine Bierkarte mit rund 35 Bieren aus den Mühlviertler Brauereien und weiteren Spezialitäten aus Österreich und dem Ausland zum Biergenuss. Im **Brau-Boutique-Shop** gibt es viel rund um das Thema Bier zu entdecken: Vom feinen Duft bis zur exquisiten Kulinarik, vom edlen Design über Bier-Massageöle bis

### **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](mailto:info@hotel-aviva.at)  
[www.hotel-aviva.at](http://www.hotel-aviva.at)

Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.  
PR-Agentur für Tourismus  
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11  
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127  
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5  
[www.mk-salzburg.at](http://www.mk-salzburg.at)  
E-Mail: [office@mk-salzburg.at](mailto:office@mk-salzburg.at)



Presse-Information  
April 17

HOTEL AVIVA MAKE FRIENDS\*\*\*\*S

... in Kürze  
Seite 2

zu Bierbränden und allen Bieren, die in der AVIVA Bierkarte angeboten werden.  
Öffnungszeiten: Aviva Alm & Brau-Boutique: Do-Sa 14.00 Uhr bis 2.00 Uhr, So & Feiertage 10.00 bis 21.00 Uhr, Mo-Mi Ruhe.

Mit diesem einzigartigen Angebot und dem nur 2 km entfernten Culinariat by Bergergut, mit 2-Haubenkoch Thomas Hofer, sind die beiden Hotels AVIVA und BERGERGUT mit ihren Angeboten ein außergewöhnlicher Genuss-Hotspot für Biergourmets und Feinschmecker im Mühlviertel.

2.558 Zeichen  
**Abdruck honorarfrei,  
Belegexemplar erbeten!**

**Foto:**



**Weitere Fotos:**

[http://mk-salzburg.at/pressedatenbank?customer=28273&emission\\_customer=&image\\_customer=&type=All&stichwort=&tags=All&=Suche](http://mk-salzburg.at/pressedatenbank?customer=28273&emission_customer=&image_customer=&type=All&stichwort=&tags=All&=Suche)

Fotorechte: AVIVA Pürmayer Hotelbetriebs GmbH, Fotos können honorarfrei verwendet werden

**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](mailto:info@hotel-aviva.at)  
[www.hotel-aviva.at](http://www.hotel-aviva.at)

Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.  
PR-Agentur für Tourismus  
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11  
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127  
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5  
[www.mk-salzburg.at](http://www.mk-salzburg.at)  
E-Mail: [office@mk-salzburg.at](mailto:office@mk-salzburg.at)