

DIE VIELEN GESICHTER



ERICH WINDISCH | ZÜNDWERK

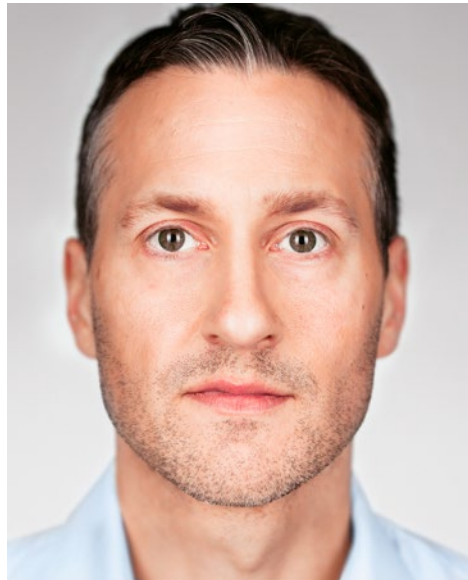


JENNY SALCHENECKER | BETTEL-ALM, KRAH KRAH

MODERNER BIERKULTUR



HANS FIGLMÜLLER | LUGECK



KARL HANS KOLARIK | SCHWEIZERHAUS



Bier ist längst mehr als nur „die Lieblingsmarke der meisten“. Genussanlässe, Trends und Trinkgewohnheiten verändern sich – genau wie moderne Gastrokonzepte. Eine zeitgemäße Bierkarte sollte daher mehr sein als eine bloße Auswahl, nämlich eine kuratierte Inszenierung. Sie erzählt eine Geschichte, inspiriert Gäste und schafft echte Genussmomente. Die moderne Bierkultur hat eben viele Gesichter. Und ist genauso facettenreich wie ihre Genießer:innen.



**HEUTE MÖCHTE ICH
NICHTS TRINKEN
SIE DOCH EIN
FRISCHES BIER
MIT OHNE**



LEICHTE BIERE SCHWER IM KOMMEN

Alkoholfreie Biere überzeugen heute mehr denn je – mit Qualität, Vielfalt und vollem Geschmack. Dank innovativer Braukunst sind sie längst keine bloße Alternative mehr, sondern eine bewusste Wahl für echten Genuss. Immer mehr Menschen trinken weniger Alkohol – die Gründe dafür sind so vielfältig wie die Genussmomente des bewussten Lebensstils, aber mit derselben Konsequenz: Auf einer zeitgemäßen Getränkekarte haben alkoholfreie Biere ein garantiert erfrischend leichtes Spiel.





KARL HANS KOLARIK
SCHWEIZERHAUS

MIT ODER MIT OHNE IM SCHWEIZERHAUS

Genuss „mit ohne“ im Gastgarten der Wiener:innen: Das SCHWEIZERHAUS hat den Trend zu bewussterem Alkoholenuss früh erkannt und bietet seinen Gästen die erstklassige Alternative des beliebten Budweiser Budvar Original Lager: „0,0 %“ nennt sich das Bier ohne Alkohol und wird hier sogar frisch vom Fass gezapft. Ein echtes Geschmackserlebnis, das die Qualität des ohnehin bereits vielfach ausgezeichneten Lagerbieres noch einmal unterstreicht. Auch Weißbierliebhaber:innen kommen auf ihre Kosten: Mit Erdinger Alkoholfrei bietet die Getränke-karte eine weitere erfrischende Wahl. Perfekt für alle, die auf Alkohol verzichten, aber nicht auf echten Biergenuss.

LIEBER GESCHMACKVOLL ALKOHOLFREI ALS UMGEKEHRT



BUDWEISER BUDVAR 0,0%
Non Alcoholic Lager
Art.-Nr. 112776
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l



ERDINGER
Weißbier alkoholfrei
Art.-Nr. 100701
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

Insider Ritual: Im Kreis der treuen Stammgäste hat das Budweiser 0,0% einen besonderen Platz gefunden. Während der Sommermonate bestellen diese ein Gemischtes Krügerl – eine einzigartige Kombination aus Original Lager und 0,0%. Sozusagen ein „Saurer Radler“ mit vollem Biergeschmack und angenehmem Alkoholgehalt, der selbst bei hochsommerlichen Temperaturen zu einem entspannten Besuchererlebnis beiträgt.

BUDWEISER BUDVAR 0,0%
Non Alcoholic Lager
Art.-Nr. 112775
Mehrweg | 20l Fass





DIE WEISSE

Alkoholfrei bio
Art.-Nr. 106704
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN

Helles Alkoholfrei
Art.-Nr. 106004
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



GUSSWERK

Jakobsgold Alkoholfrei bio
Art.-Nr. 100825
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

BRAU MEISTER WERK

Dank innovativer Braukunst schmeckt alkoholfreies Bier heute so gut wie nie zuvor. Brauereien investieren in modernste Technik, entwickeln neue Herstellungsmethoden, perfektionieren das Etablierte – und schaffen Biere, die in Qualität und Vielfalt begeistern.

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN

Der wachsende Erfolg kommt nicht zuletzt durch die Innovationskraft größerer Brauereien. Sie forschen, entwickeln und wetteifern um neue Herstellungsmethoden – manche ihrer Entdeckungen sind im doppelten Sinne kostbare Geheimnisse. Denn die Brauverfahren sind hier ebenso raffiniert wie aufwendig. Moderne Technologie trifft auf erfahrenes Brauhandwerk.



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN

Weißbier Alkoholfrei
Art.-Nr. 100407
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



BREW AGE

Rampensau IPA Alkoholfrei
Art.-Nr. 109402
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l

GANZ SCHÖN VIELE

Good to know: „Alkoholfrei“ bedeutet nicht ganz „ohne“. Laut Lebensmittelcodex darf alkoholfreies Bier bis zu 0,5% Alkohol enthalten. Daneben gibt es Leichtbiere mit rund 2,5% und die konsequentesten Vertreter: 0,0%-Biere. Brauereien setzen damit gezielt auf kompromisslosen Genuss.

Alkoholfreies Bier ist mittlerweile so vielfältig wie die vertrauten Bierstile seiner alkoholischen Pendanten. Genau genommen ist „alkoholfrei“ aber kein eigener Stil – vielmehr bleibt das Bier seinem ursprünglichen Typus treu, also etwa einem Lager, Weißbier, IPA oder auch einem Radler, und ist einfach die alkoholfreie Alternative zum Klassiker. Und das ist gut so: Denn gerade beim bewussten Genuss sorgt Vielfalt für echte Abwechslung.

BIER STILE



ZWETTLER

Luftikus Alkoholfrei
Art.-Nr. 101010
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



SCHNEIDER WEISSE

TAP 3 Alkoholfrei
Art.-Nr. 100514
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



BUDWEISER BUDVAR 0,0%

Non Alcoholic Lager
Art.-Nr. 112776
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l



CLAUSTHALER

Original Alkoholfrei
Art.-Nr. 50821
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 3 x 6 x 0,5 l

LEICHT UND FRISCH

Bei DEL FABRO KOLARIK kommen die Biere von
BUDWEISER, OTTAKRINGER und MENABREA
natürlich direkt aus erster Hand – frisch, zuverlässig
und in bester Qualität. Und wenn es um das beliebte
CLAUSTHALER geht, sind wir in Österreich der
bedeutendste Partner. Also, worauf noch warten?
Die perfekte Bierauswahl ist nur einen Anruf entfernt.

AUS ERSTER HAND



MENABREA

La 150° 0,0%
Art.-Nr. 112662
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l



OTTAKRINGER

Null Komma Josef
Art.-Nr. 50675
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



MICHAEL KOLARIK-LEINGARTNER
BIER-SOMMELIER DOPPEL-STAATSMEISTER



HANS FIGLMÜLLER
LUGECK | FIGLMÜLLER

ZIEMLICH BESTE FREUNDE **BIER** **IM FOODPAIRING**

Längst nicht mehr nur von Bier-Aposteln oder Gourmets geschätzt – versierte Gastronom:innen wissen: Die heutige Bierkultur ist eine Symphonie aus Aromen, Charakter und Handwerkskunst. Mit der schier grenzenlosen Vielfalt an Bierstilen eröffnen sich in der gehobenen Gastronomie völlig neue Dimensionen des Genusses.

Perfekt inszenierte Bier-Pairings sind weit mehr als eine bloße Alternative zum Wein. Sie sind ein Statement. Eine Einladung an Gäste, Vertrautes neu zu entdecken und Unerwartetes zu genießen. Wenn Hopfen, Malz und Hefe im richtigen Zusammenspiel auf exzellente Speisen treffen, entstehen Geschmackserlebnisse, die überraschen, begeistern – und im Gedächtnis bleiben.



ZIEMLICH BESTE BRÜDER

Gastronomische Kultur befindet sich im stetigen Wandel – in einem sinnlichen Wechselspiel aus Tradition und Innovation, Bewährtem und Neuinterpretation. Ein Name in Wien fällt dabei besonders auf: FIGLMÜLLER.

Und was ist noch erfrischender als ein Figlmüller? Ganz klar: zwei Figlmüller. Denn die Brüder Hans und Thomas Figlmüller sind mehr als nur Nachfolger einer legendären Wiener Institution – sie sind visionäre Gastgeber mit Gespür für das Wesentliche. Mit einzigartigen Gastronomiekonzepten tragen sie die weltbekannte kulinarische Tradition ihrer Familie in die Zukunft.



BREW AGE
Black IPA Dunkle Materie
Art.-Nr. 105233
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l



HIRTER
Morchl
Art.-Nr. 100868
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

„GENIALE BEILAGE“

Mit dem LUGECK – einer modernen Neuinterpretation der Wiener Wirtshauskultur – setzen Hans und Thomas Figlmüller der gehobenen österreichischen Küche kein schweres Denkmal, sondern ein lebendiges. Hier verschmelzen zeitlose Klassiker mit internationalen Einflüssen zu einem kulinarischen Erlebnis, das Tradition respektiert und zugleich neu denkt.



ERDINGER
Weißbier
Art.-Nr. 100696
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

Besonders erfrischend: eine erlesene Auswahl an Bieren und Bier-Spezialitäten, die Maßstäbe setzt. Und das aus gutem Grund – denn für die beiden Pioniere ist eines klar: „Bier ist heute die wohl genialste Beilage zum Essen.“



THOMAS FIGLMÜLLER
LUGECK | FIGLMÜLLER

Bier und Speise sollten sich in Intensität und Körper auf Augenhöhe begegnen. Kräftige Gerichte verlangen nach vollmundigen Bieren, leichte Speisen nach schlanken, frischen Stilen. Ziel ist ein harmonisches Gesamterlebnis, bei dem kein Bestandteil den anderen überlagert.

GLEICH GEWICHT



OTTAKRINGER
Wiener Spezial
Art.-Nr. 51048
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



SCHNEIDER WEISSE
TAP 5 Hopfen
Art.-Nr. 100784
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

Wiener Schnitzel, Backhendl oder paniierter Fisch harmonieren besonders gut mit Hellem, Märzen oder Wiener Spezial. Die feine Malzigkeit begleitet die Speisen, ohne sie zu überlagern.



GUSSWERK
Nicobar IPA bio
Art.-Nr. 100842
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l



HIRTER
Hanfbier bio
Art.-Nr. 100884
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

Schweinsbraten, Tafelspitz oder
BBQ-Gerichte verlangen nach
Bieren mit mehr Körper und Tiefe.

Bockbier, dunkles Lager oder
Amber Ale sorgen für ein kräftiges,
rundes Geschmackserlebnis.



GUSSWERK
Steinbier bio
Art.-Nr. 100827
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l



JEVER
Pilsener
Art.-Nr. 100788
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l



BRAUWERK
Hellberry Red IPA
Art.-Nr. 50577
Einweg | Glasflasche
Karton | 12 x 0,33 l



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN
Weißbier dunkel
Art.-Nr. 100409
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

Salate, leichte Vorspeisen und Fischgerichte
profitieren von der Frische eines Pils, hellen
Lagers oder einer Session IPA – für Balance,
Leichtigkeit und Trinkfluss.



BRAUWERK

Black & Proud Porter
Art.-Nr. 50250
Einweg | Glasflasche
Karton | 12 x 0,33 l

KONTRASTE EINSETZEN

Auch Gegensätze können funktionieren.

Die Kohlensäure eines Bieres wirkt erfrischend bei fettigen Speisen, eine dezente Restsüße kann Schärfe oder Bitterkeit ausgleichen. Wichtig ist, Kontraste gezielt und nicht zufällig einzusetzen.

Kräftiger Blauschimmelkäse oder würzige Desserts verlangen nach Bieren mit Tiefe und Intensität. Starkbier, Doppelbock oder Porter setzen mit malziger Fülle und Röstaromen einen spannenden Abschluss.



SCHNEIDER WEISSE

TAP 7 Original
Art.-Nr. 100511
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



BALADIN

Rock'n'Roll American Pale Ale
Art.-Nr. 109358
Einweg | Glasflasche
Karton | 12 x 0,33 l



BRAUWERK

Sun Beam Blond

Art.-Nr. 50246

Einweg | Glasflasche

Karton | 12 x 0,33 l

Schweinsbauch, Burger oder Käsekrainer verlangen nach Bieren mit Frische und klarer Struktur. Ein Pils oder ein IPA mit knackiger Bittere sorgt für Ausgleich und hält den Gaumen lebendig.



GUSSWERK

Schwarzes Schaf bio

Art.-Nr. 100830

Einweg | Glasflasche

Karton | 24 x 0,33 l



TRUMER

Hopfenspiel

Art.-Nr. 100951

Mehrweg | Glasflasche

Kiste | 24 x 0,33 l

Scharfe asiatische Küche und Chili-Gerichte harmonisieren besonders gut mit Weizenbier oder fruchtigem Pale Ale. Ihre feinen Fruchtaromen und die milde Kohlensäure nehmen der Schärfe die Spitze.



ROBERT WEISHUBER
XO BEEF | XO GRILL

VOM WIRTSHAUS ZUR BURGER- KUNST

Ob Wiener Wirtshausklassiker oder kreatives Streetfood – wahre Genussmomente entstehen dort, wo erstklassige Speisen auf perfekt abgestimmte Getränke treffen. Bier ist dabei weit mehr als eine bloße Begleitung: Mit seiner Vielfalt an Aromen, von malzig-karamellig bis fruchtig-hopfig, verstärkt es Geschmackskomponenten, setzt spannende Kontraste und rundet das kulinarische Erlebnis ab. Durch die Vielzahl an Bierstilen eröffnet die Braukunst unzählige Möglichkeiten, Speisen in Szene zu setzen und Gästen neue Geschmackshorizonte erlebbar zu machen.





TRUMER

Obertrumer Original Zwickl Bio
Art.-Nr. 100960
Mehrweg | 25 l Fass

Aromen im Bier lassen sich gezielt mit
Speisen verbinden: Malzige Noten
harmonisieren mit Röstaromen, Brot oder
mildem Käse, hopfige Nuancen unterstützen
Kräuter, Gemüse und frische Komponenten.
Gemeinsame Aromaprofile schaffen
vertraute, stimmige Pairings.

ÄHNLICHKEITEN FINDEN

Gebratenes Fleisch, Grillgemüse und Röstaromen
passen ideal zu dunklem Lager oder Brown Ale.
Jausenbrett, mild gereifter Käse und Laugengebäck
harmonisieren mit Märzen oder Zwickl. Kräutergerichte,
Spargel und Gemüsepfannen werden durch Pils oder
Pale Ale frisch und ausgewogen begleitet.



AUGUSTINER

Lagerbier Hell
Art.-Nr. 100555
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



TEGERNSEER

Hell
Art.-Nr. 106727
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l

KOHLensäURE NUTZEN

Im Gegensatz zu vielen anderen Getränken bringt Bier Kohlensäure mit, die den Gaumen reinigt und Aromen neu aktiviert. Eine Eigenschaft, die man für mehrere Gänge gut nutzen kann.

Ein klassisches Wirtshausmenü wird von Hellem oder Pils als durchgängigem Begleiter ideal ergänzt. Deftige Speisen wie Schnitzel oder Käsegerichte harmonisieren besonders gut mit Pils, Zwickl oder Lager.



ASTRA
Rotlicht
Art.-Nr. 108929
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 18 x 0,33 l



GRIESKIRCHNER
Pils
Art.-Nr. 112455
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l



BUDWEISER BUDVAR
Original Lager
Art.-Nr. 100525
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN
Weissbier hell
Art.-Nr. 100376
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



OTTAKRINGER

Sechzehn Neon
Art.-Nr. 50876
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



TRUMER

Herbstbier
Art.-Nr. 105195
Einweg | Glasflasche
Tray | 24 x 0,33 l

CHARAKTER- STÄRKE

Neben bewährten Klassikern, die es vielleicht auch im Beisel ums Eck gibt, sorgen ausgewählte, mutige Bier-Highlights für mehr Spannung und unterstreichen die Handschrift Ihres Lokals. So bleibt Ihr Angebot authentisch, überraschend und unverwechselbar.



TRUMER

Obertrumer Radler Zitrone
Art.-Nr. 106163
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l



BENJAMIN HOFER
XO BEEF | XO GRILL



PHILIPP SCHWARZENBORFER
EVERYBODY'S DARLING TAGESBAR | ESSZIMMER

BIERE IN DER MODERNEN GEHOBENEN GASTRONOMIE

Bier hat sich heutzutage auch in Gastrosegmenten etabliert, in denen es vielleicht vor Jahren kaum vorstellbar war. Ob im gehobenen Restaurant, beim Fine Dining, in Premium-Bars oder angesagten Clubs – die richtige Bierauswahl macht den Unterschied.

Worauf es dabei ankommt? Auf Sorten, die nicht nur auf der Karte stehen, sondern auch bestellt werden. Auf Qualität, die zum Ambiente passt. Und auf eine Inszenierung, die zeigt: Bier kann ebenso stilvoll sein wie Wein oder Cocktails – und genau dann begeistern, wenn es perfekt in Szene gesetzt wird.





BIER IST HIER NICHT ALLES DOCH OHNE...





***...PASSENDES
BIER IST HIER
ALLES NICHTS***



EVERYBODY'S DARLING BY DAY AND NIGHT

Was wäre, wenn es einen Ort gäbe, der sich fließend an die Lust des Moments anpasst? Mittags Lunch, nachmittags Aperitivo- und Weinbar, abends ein Cocktail-Hotspot: Genau das bietet das EVERYBODY'S DARLING in den Wiener Tuchlauben. Gastgeber Philipp Schwarzendorfer und sein Team inszenieren Genuss in all seinen Facetten – von eleganten Drinks bis zum Private Fine Dining mit Starkoch Alexander Kumptner im ESSZIMMER nebenan. Und Bier? Spielt vielleicht nicht die Hauptrolle – aber eine, die zählt.



BUDWEISER BUDVAR
Original Lager
Art.-Nr. 100525
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 24 x 0,33 l

Szene-Highlight für ewige
Nachtschwärmer:innen:
elektrisierendes Design
mit Schwarzlichteffekt



OTTAKRINGER
Sechzehn Neon
Art.-Nr. 50876
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l

PERFECT MATCH

In der modernen gehobenen Gastronomie – vom hochwertigen Restaurant über Fine Dining bis zu Premium Bars und exklusiven Clubs – hat die Wahl der Biermarke einen spürbaren Effekt auf die Wahrnehmung des Lokals durch seine Gäste. Nicht nur Reputation und Strahlkraft der Marke beim Blick in die Karte oder auf den Nebentisch. Auch der Bierstil und Geschmack. Denn Bier ist oft der Auftakt einer Genussreise – und ein schlechter Start hinterlässt Spuren.



ESTRELLA DAMM
Lager
Art.-Nr. 109454
Mehrweg | Glasflasche
Karton | 6 x 4 x 0,33 l

„Darker Bottle – Better Beer“
Extra dunkles Glas sorgt für
bessere Geschmacksstabilität.



MENABREA
La 150° Bionda Lager
Art.-Nr. 112634
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l

Ob Pokal für den gedeckten Tisch oder Henkelglas im trendigen Retro-Design: Auch das Bierglas ist ein klares Kriterium, ob eine Marke in einem Gastronomie-segment als passend angesehen wird.



BUDWEISER BUDVAR
Original Lager
Art.-Nr. 100527
Mehrweg | 30 l Fass

Warum also Kompromisse eingehen? Eine starke Biermarke sorgt nicht nur für Qualität im Glas, sondern auch für Wiedererkennungswert, Wertschätzung und ein klares Bekenntnis zu erstklassigem Genuss. Die gewählte Biermarke sollte den Premiumanspruch des Hauses unterstreichen und sich nahtlos ins gastronomische Konzept einfügen. Ob internationale Strahlkraft oder regionale Authentizität, Nachhaltigkeit oder Brauhandwerk – Werte zählen. Und auch der Preis ist entscheidend: Denn Marken mit hoher Preisakzeptanz zahlen sich doppelt aus – für Image und Umsatz.



ESTRELLA DAMM
Lager
Art.-Nr. 109453
Mehrweg | 50 l Fass



MENABREA
La 150° Bionda Lager MW
Art.-Nr. 112678
Mehrweg | 30 l Fass



ZWETTLER
Saphir Premium Pils
Art.-Nr. 106729
Mehrweg | 50 l Fass



OTTAKRINGER
Bio Pur Märzen-/Lagerbier
Art.-Nr. 50190
Mehrweg | 50 l Fass

Das runde Geschmackserlebnis eines filtrierten Lagerbiers auch in kontrollierter Bio-Qualität!



ERICH WINDISCH
ZÜNDWERK

DAS ZAPFRITUAL, DAS M€HR AUSMACHT

Führende Gastronom:innen wissen: Beim Zapfritual entscheidet nicht nur die Technik, sondern auch die Inszenierung. Ein perfekt gezapftes Bier ist mehr als nur ein Getränk – es ist ein Moment der Vorfreude. Gäste sehen, wie ihr Bier frisch aus einer Top-Schankanlage in perfekter Qualität serviert wird. Und wenn man der nächsten Runde widerstehen kann, bleibt zumindest kein Auge trocken.

Doch ist gekonntes Zapfen nur Show? Oder beeinflusst es tatsächlich den Geschmack – und die Bestellfreude der Gäste? In der Tat, zwischen einem liebevoll gezapften Krügerl und einer bloßen „Portionierung“ liegen Welten. Die Inszenierung der Getränkezubereitung ist seit jeher ein Ritual – sei es der kunstvoll geschäumte Cappuccino oder der klassische Cocktail am Bartresen. Warum sollte es bei Bier anders sein?



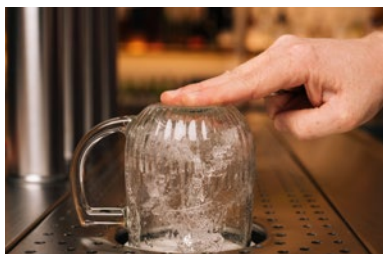
ZÜNDENDE IDEE

Einer, der das genau weiß, ist Erich Windisch vom ZÜNDWERK. Mit seiner Leidenschaft für Bierkultur setzt er in seinen Betrieben auf eine kuratierte Auswahl besonderer Biere – und on top auf das unvergleichliche Erlebnis eines frisch gezapften Bieres.

Neben dem „Showeffekt“ zählt vor allem eins: die Qualität im Glas. Ein gutes Zapfritual muss effizient sein, aber auch die perfekte Trinkqualität zur Geltung bringen. Ein Paradebeispiel? Tschechische Bierkultur. Hier wird Zapfen zur Perfektion gebracht.

EINFACH GEKONNT GEKONNT EINFACH

Das tschechische Zapfritual Schritt für Schritt:



#01

Glas mit
Wasser
ausspülen.



#02

2–3 cm
cremigen
Schaum ins
Glas zapfen
– dabei
Schwenkhahn
nur ein wenig
öffnen.



#03

Schwenkhahn
jetzt zur Gänze
öffnen, damit
das Bier blank
ins Glas
fließen kann.



#04

Schwenkhahn schließen, bevor das Bier überlaufen kann. Kurz warten, bis sich die Schaumkrone verdichtet hat.



#05

Die Schaumdecke mit dem Zapfhahn durchstechen und das Glas von unten auffüllen.



#06

Zum guten Schluss der volle Genuss – mit allen Sinnen.

DAS FAZIT?

Gutes Bier beginnt beim Zapfen.
Wer es richtig macht, schenkt seinen
Gästen mehr als nur ein Getränk –
er: sie schenkt ihnen ein Erlebnis.





MILE PALIKUKOVSKI
PRATERWIRT

DEM HIMMEL SEI TANK

Eine gut kuratierte Bierauswahl begeistert Gäste mit Vielfalt und Geschmack. Doch wenn es um ultimative Frische und echten Eyecatcher-Faktor geht, setzt Tankbier neue Maßstäbe. Direkt aus dem Tank gezapft, unpasteurisiert und unverfälscht, bringt es die Brauereiqualität ohne Umwege ins Glas. Ein Erlebnis, das nicht nur schmeckt, sondern inszeniert wird.



Das Dreamteam um Mile Palikukovski zeigt, wie moderne Gastronomie funktioniert: eine herausragende Wirtshauskultur, eine eigene Feinkostfleischerei – und eine Ausschank, die Maßstäbe setzt. Im PRATERWIRT wird Bier nicht einfach serviert, sondern inszeniert. Und das begeistert nicht nur Bier-Enthusiast:innen.



PARTNER, DIE SICH SEHEN LASSEN KÖNNEN

Als Partner durften DEL FABRO KOLARIK und die BUDWEISER-Brauerei mit Rat und Tat zur Seite stehen. Nicht ganz ohne Stolz – und voller Leidenschaft.

Denn unsere Bierexpert:innen waren mit ihrem gesamten Know-how in ihrem Element: von der Auswahl der passenden Biere über die Ausstattung mit einer speziellen Schankanlage auf höchstem Niveau bis hin zur Entwicklung des stimmigen Zapfrituals.

FRISCHER GEHT'S NICHT

Das Highlight: Der PRATERWIRT war der erste Gastronomiebetrieb Österreichs, in dem das BUDWEISER Original Lager direkt aus 500-Liter-Biertanks serviert wurde – unpasteurisiert, ohne künstliche Kohlensäure, mit unverfälschtem Charakter. Auch auf dem Weg bleibt die Qualität unberührt: kein Kontakt mit Licht oder Sauerstoff, keine Kompromisse beim Geschmack. Denn das Bier kommt quasi direkt aus der Kultbrauerei in Tschechien ins Glas. Frischer kann Bier nicht gezapft werden – nicht einmal vom Braumeister selbst.





CHIARA STEINER
FLANN O'BRIEN GRAZ

FRISCH VOM FASS PLUS IN DER FLASCHE

Ein echtes Pub-Erlebnis lebt von Charakter, Atmosphäre – und natürlich von großartigem Bier. Ob frisch gezapft aus dem Fass oder stilvoll aus der Flasche serviert, hier zählt Vielfalt mit Qualität. Internationale Fassbiere mit starkem Image setzen ein Statement, während die perfekte Flaschenauswahl für Flexibilität sorgt. Ein frisch gezapftes Pint an der Bar, eine gekühlte Flasche für den Tisch – so schmeckt Bierkultur, die Gäste begeistert.





BREW AGE
Pale Ale Hopfenaufbaut
Art.-Nr. 105231
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l

TRADITION TRIFFT AUF VIELFALT

Ein Irish Pub ist weit mehr als ein Ort zum Biertrinken – es ist gelebte Tradition, Herzlichkeit und ein Ort, an dem Geschichten erzählt werden. Im FLANN O'BRIEN in Graz bringen Chiara Steiner und Markus Steiner diese Leidenschaft auf den Punkt: mit Stouts, die cremiger nicht sein könnten, aromatischen Ales und hopfenbetonten Pale Ales, die jede Bierkarte bereichern. Doch hier geht es nicht nur um Klassiker – Craft-Biere, fassgereifte Spezialitäten und internationale Highlights sorgen für stetige Überraschungen und neue Geschmackserlebnisse. Denn Vielfalt ist kein Trend, sondern das Herzstück im FLANN O'BRIEN. Und genau das schmeckt man.



GUINNESS
Extra Stout
Art.-Nr. 100726
Mehrweg | 30 l Fass



KILKENNY
Irish Beer
Art.-Nr. 100730
Mehrweg | 30 l Fass



HIRTER
Morchl
Art.-Nr. 100870
Mehrweg | 30 l Fass



LA CHOUFFE
Golden Ale
Art.-Nr. 100667
Einweg | Glasflasche
Karton | 24 x 0,33 l



OBERBRÄU
Hell
Art.-Nr. 112718
Mehrweg | Glasflasche
Kiste | 20 x 0,5 l



MARKUS STEINER
FLANN O'BRIEN GRAZ

KLEINER AUFWAND LANGANHALTENDER GENUSS

Biervielfalt, Genussmomente und kreative Pairings sind wunderbar. Aber sie alle verlieren an Kraft, wenn das Bier nicht in bestmöglicher Qualität beim Gast ankommt.

Und dafür braucht es neben der Leidenschaft auch **eine saubere Schankanlage**.

Mit ein paar wenigen täglichen Handgriffen und einer wöchentlichen Reinigung ist die gleichbleibende Qualität im Glas kein Kunststück, sondern gelebter Standard.





Mit Bier-Sommelier Michael Kolarik-Leingartner – einfach erklärt, schnell umgesetzt.

ZUR VIDEOREIHE MIT ALLEN TIPPS & TRICKS AUF UNSERER WEBSITE



<https://delfabrokolarik.at/schanktechnik-und-hygiene/>

**PIONIERE
DER BIERE**

ZENTRALE WIEN

Grillgasse 48 a, 1110 Wien
T +43 1 740 50
service.wien@delfabrokolarik.at

STANDORT YBBS

Bahnhofstraße 30, 3370 Ybbs an der Donau
T +43 7412 522 44
service.ybbs@delfabrokolarik.at

STANDORT GRAZ

Weblinger Straße 33, 8054 Graz
T +43 316 716 520
service.graz@delfabrokolarik.at

STANDORT SALZBURG

Gewerbehofstraße 18, 5023 Salzburg
T +43 662 852 790
service.salzburg@delfabrokolarik.at



ENTDECKEN SIE

CHIARA STEINER | FLANN O'BRIEN GRAZ



BENJAMIN HOFER | X.O BEEF



DIE BIERVIELFALT

ROBERT WEISHUBER | X.O BEEF



MARKUS STEINER | FLANN O'BRIEN GRAZ

