

Hochprozentiges im Hochtal....

Am Sonntag lud Thomas Erler (Tuxer Bier und Metzgerwirt-Chef) zur Premiere ein. Im Rahmen einer internationalen Whiskyverkostung hat auch Thomas Erler nun seinen eigenen, den 1. Tuxer Single Malt, vorgestellt.

Zahlreiche geladene Gäste, unter anderen Pfarrer Edi Niederwieser, Kaiser Franz, Norbert Pichelsberger, die Grubauers, Berglands Bar-team, „Das Lokal Marcus“ und viele Freunde waren von der Verkostung begeistert und stellten dem Tuxer Single Malt ein sehr gutes Zeugnis aus.

Die Präsentation nahm kein geringerer als Rudolf Hundsbichler aus Innsbruck vor und er stellte mit diesem Sortiment an Whisky's seine fachkundige Kompetenz wieder einmal unter Beweis.

Als Rahmenprogramm scheute Thomas Erler keine Mühen und Kosten und organisierte sogar den Steirischen Highländer „Mäc Schuly“ aus Graz, um das ganze mit Dudelsack-Klängen und Impressionen aus Schottland zu umrahmen.

Zum Abschluss des gelungen Abends befüllten alle Teilnehmer der Präsentation ein neues Eichenfass um in 3 Jahren beim Ausschlagen des Jahrgangs 2010 wieder dabei zu sein.

Der Tuxer Single Malt ist ab jetzt beim Tuxer Metzgerwirt im Rahmen der Tuxer Steakwochen, vom eigenen schottischen Hochlandrind, erhältlich.



Der neue Whisky

„Mäc Schuly“ u. R. Hundsbichler

Stefan Tipotsch u. Thomas Erler



Eberharter Franz u. Th. Erler

Stock Christoph u. Th. Erler

Die Akteure und Zuhörer



Frauenfreundliches Tuxer Bier

**Der Vorderlanersbacher Thomas Erler
braut einen ganz besonderen Gerstensaft**

Der Metzgerwirt in Tux geht seit fünf Jahren einen etwas anderen Weg. Nach etw. Qualifizierung mischte er Tuxer Wasser, Gerstenmalz und etwas Hopfen so lange, bis eine eigene Rezeptur entstand. Mittlerweile produziert der Gastronom – der seit 1989 zusammen mit Gattin Jirina das Gasthaus samt Metzgerei führt – an die 1000 Liter Gerstensaft pro Woche. Sehr zur Freude seiner Gäste – und ebenfalls derer sechs weiterer Gasthäuser –, die sein „selbst gebrautes naturtrübes wie unfiltered“ Bier wohl zu schätzen wissen. Besonders die Damenwelt, denn das „Tuxer Bier“ wird „wie anno dazumal“ zubereitet, ist somit ein „obergäriges Bier“ – der Gärvorgang geht dabei rasch vor sich, weiters muss das Bier vier bis fünf Wochen lagern – und schmeckt durch die geringe Hopfenbeigabe nicht zu bitter und enthält außerdem weniger CO₂. Dadurch jedoch gleichfalls weniger lang haltbar, wird – neu seit Oktober – übriggebliebenes Bier zu Schnaps gebrannt und in einen speziellen „Tiroler Whisky“ verwandelt. Gebraucht werden für drei Liter Bierschnaps 100 Liter Bier bei dreijähriger Reifung in Eichenfässern. Die Rückstände, die sogenannten „Biertrebern“ verfüttert der fünfjgige Brauer an seine zehn schottischen Hochlandhinder, was sich wiederum auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Genießer können sich davon auf den zurzeit stattfindenden „Steakwochen“ überzeugen. Dazu mundet bis Neujahr der „Weihnachts-Bock“, denn nicht umsonst verwehnt der Brauprofi – der Mitglied im Verband der Haus- und Kleinbrauereien Österreichs ist und auf Fachveranstaltungen seine Braukunst stets weiter verfeinert – zu bestimmten Anlässen mit einem exklusiven „Festbier“ und sogar Weizenbier tündel sich an hauseigenen Sortiment.



Foto: Metzgerwirt

>> gewinnspiel

„Metzgerwirt“ Thomas Erler und das BZ-Magazin verlosen für Sie

10 x 5 Liter Tuxer Bier

Einsendungen bis spätestens Freitag, 14. Dezember 2007
unter dem Kennwort: „Bier“ an: BZMAGAZIN, Eduard-Bodern-Gasse 6/2,
A-6020 Innsbruck oder per Email an: bz.gewinn@bzmagazin.com

