

SEELEITEN
LAKE SPA HOTEL

Nah am Wasser gebraut

Südtirol bedeutet Wein, oder etwa nicht? Im SEELEITEN Lake Spa Hotel, am Kalterer See, sieht man das nicht so. Hier ist man der Meinung: heimischer Wein - sehr gerne, aber Bier bitte auch von hier. Mit regionalem Hopfen, frischem Quellwasser vom Hausberg Mendel und Malz der Vereinigung Südtiroler Handwerksbrauereien lassen sich so einige interessante Biersorten herstellen.

Seit 2020 braut Kellermeister und eigentlich ausgebildeter Weinexperte Gerhard Sanin im Weingut Moser, welches Teil des SEELEITEN Lake Spa Hotels ist, typisches Helles und Weizenbier, aber auch experimentelle Sorten wie das neue rote-Pfeffer-Bier. Einfach mal ausprobieren lautete anfangs die Devise. Mittlerweile darf sich das Mendelbier über einige Auszeichnungen freuen.

Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit nach Südtirol und zeigen Ihnen das „Craftbier aus dem Weinkeller“.

Wenn Sie Bildmaterial oder zusätzliche Informationen erhalten möchten, melden Sie sich gerne per E-Mail an Schmidt@strombergerpr.de

Mit herzlichen Grüßen
Sophia Schmidt
STROMBERGER PR

INSPIRATION



SEELEITEN
LAKE SPA HOTEL

STROMBERGER PR

Bier im Weinkeller? Wo gibt's denn sowas?



©SEELEITEN Lake Spa Hotel



Das sind doch eigentlich zwei paar Schuhe, oder? Aber so verrückt, wie sich es anhört, ist es eigentlich gar nicht. Brauen im Weinkeller funktioniert sehr gut, solange einige Dinge beachtet werden. Ein großer Punkt für Gerhard Sanin sind Hygiene und Sauberkeit. Für den Kellermeister bedeutet das unter anderem Schuhe wechseln, wenn er vom Bier-Gärkeller zum Wein-Gärkeller läuft. Die Herstellung läuft also räumlich strikt getrennt ab, doch in einem Punkt treffen Wein und Bier dann doch aufeinander. Das Abfüllen in die Flaschen wird von ein und derselben Maschine erledigt. Eine Besonderheit, denn dazu sind nur wenig Abfüllmaschinen in der Lage.

„Gäste des SEELEITEN sind sehr genussaffin und lieben regionale Spezialitäten. Sie kommen unter anderem wegen des fantastischen Südtiroler Weins und fahren mittlerweile oft mit selbstgebrautem Mendelbier nach Hause. Das Thema Bier bereichert unser Konzept und fügt einen wichtigen Punkt zum Thema Regionalität und Nachhaltigkeit hinzu.“, sagt Gerhard Sanin auf die Frage, wie sich das Thema Bier in das Konzept des SEELEITEN Lake Spa Hotels einfügt.



SEELEITEN
LAKE SPA HOTEL

STROMBERGER PR

Frühling, Sommer, Herbst und Winter



©SEELEITEN Lake Spa Hotel



Hausherr Franz Moser und Kellermeister Gerhard Sanin

Märzenbier, Season, Pale Ale oder Barley Wine - mit dem verschiedenen Sorten des Mendelbiers gibt es zu jeder Jahreszeit das passende Getränk. In den kalten Monaten schmeckt das kräftige und körpereiche Märzenbier am besten. Das Season passt besonders gut in den Sommer. Mit fruchtig-hopfiger Note erfrischt es an einem warmen Tag oder schmeckt beim Ausklingen lauer Abende am See. Ein Bier, das die Verbindung zum Wein im Namen trägt, ist die Sorte Barley Wine. Das Starkbier mit hoher Stammwürze wird im Dezember eingebraut und vergärt für zwei Monate im Stahltank. Danach reift es sieben weitere Monate im Lagreinfaß. Nach Karbonisierung und Reifung im Stahltank, kann es dann im November des folgenden Jahres getrunken werden. Neben der Stammauswahl experimentiert Gerhard Sanin mit saisonalen Bieren, die jährlich nur zu bestimmten Zeiten erhältlich sind. Als nächstes stehen das rote-Pfeffer-Bier und ein Dunkles für den Winter an.

Ohne Zusätze: So wird am Kalterer See gebraut



©SEELEITEN Lake Spa Hotel



Kleine Brauerei und lokaler Markt - das bedeutet, das Mendelbier wird immer frisch gezapft und getrunken. Somit sind Pasteurisieren und Filtrieren für die Haltbarkeit nicht nötig. Das merkt man vor allem im Geschmack. Durch die ausgelassenen Vorgänge wird das Bier intensiver.

Geschmacklich versucht Kellermeister Gehrhard Sanin gerne anzuecken. Für die Basis orientiert er sich an Klassikern wie das Helle, Weizen, Märzen, Pale Ale oder Barley Wine. So werden sie auf diese Art mit mehr Hopfen, weniger Bitternis und weiterem, speziellen Ausbau verfeinert. Durch heimischen Hopfen und Malz bekommt zum Beispiel das Südtiroler Pale Ale eine fruchtige Note.

Und da Südtiroler bayrisches Bier lieben, richtet sich die Herstellung von Weizen und Hellem ganz nach dem deutschen Reinheitsgebot.

Über das SEELEITEN Lake Spa Hotel



©SEELEITEN Lake Spa Hotel



Hinter dem SEELEITEN Lake Spa Hotel steht Familie Moser, die das Haus 1984 als Vier-Sterne-Hotel erstand. Heute wird das Haus von der zweiten Generation Daniel und Dominic Moser geführt, die von ihrer Schwester Benita im landwirtschaftlichen Bereich tatkräftig unterstützt werden.

Eingebettet in die Weinberge zwischen den Gemeinden Eppan und Tramin liegt die kleine Gemeinde Kaltern, das Zuhause des SEELEITEN Lake Spa Hotel. Im Frühjahr 2022 eröffnete das Haus nach einem großen Umbau wieder: Alle öffentlichen Hotelbereiche wurden neu gestaltet und hinzu kam ein moderner Adults-Only Wellnessbereich mit Outdoor-Infinitypool. Zum umfangreichen Fitness- und Aktivprogramm des Hotels zählen Wander- und Radausflüge genauso wie Fitness-, Wassersport-, Golf- und Tennisangebote. Auch die wöchentlichen Verkostungen im eigenen Weingut und der 2020 eröffneten Brauerei erfreuen sich großer Beliebtheit. Für einen Abstecher zum Bummeln und Einkaufen ist die Landeshauptstadt Bozen nur 15 Kilometer entfernt.

Weitere Informationen finden sich unter: www.seeleiten.it