

## Cultura Cervecera Original de Salzburgo

Cerveza elaborada con cariño, servida con cordialidad, para disfrutarla con todos los sentidos

*La cerveza forma parte de la cultura popular en Salzburgo desde hace más de 600 años. En la actualidad, esta tradición, que se remonta a los tiempos de los Príncipe-arzobispos, continúa más viva que nunca gracias al arte y las innovaciones de los maestros cerveceros y gastrónomos, los cuales combinan los secretos de elaboración de antaño con nuevas ideas creativas. Salzburgo cuenta con un total de once cervecerías repartidas por la ciudad y sus alrededores, lo que cual la convierte en un auténtico paraíso para los gourmet del zumo de cebada. Aquí se elaboran cervezas con tradición, utilizando los métodos más modernos y sofisticados. Además encontraremos los mejores establecimientos gastronómicos para su degustación.*

En su época, también Wolfgang Amadeus Mozart solía disfrutar de vez en cuando de un buen trago de cerveza de barril recién echada. Ya entonces la ciudad contaba con trece cervecerías, razón por la que todavía hoy en el casco antiguo de Salzburgo nos topamos con numerosas referencias derivadas de la cultura cervecera. El gremio de artesanos de la cerveza se menciona por primera vez en documentos que datan del siglo XII.

### Extraordinaria variedad y calidad excelente

En las once cervecerías, cada una con su carácter singular y su propio enfoque, los amantes de esta bebida pueden explorar todas las facetas del “mundo de la cerveza”. Las grandes cervecerías tradicionales, por ejemplo, se han especializado cada una en un tipo de cerveza. De modo que la cervecería Trumer elabora cerveza tipo Pilsen, la cervecería Stiegl se ha especializado en Oktoberfest-Märzen, la Weisse hace cerveza de trigo, la Gusswerk ofrece cerveza ecológica, mientras la cervecería Hofbräu Kaltenhausen lidera el sector de las cervezas artesanas y creativas y la Augustiner Bräu en el barrio Mülln finalmente mantiene una tradición de varios siglos de historia.

Además de los conocimientos históricos, existe otro ingrediente indispensable para elaborar cervezas de alta calidad como las de Salzburgo: la excelente agua de los manantiales que abastecen la ciudad. Su agua procede del cercano Monte Untersberg y se le atribuyen hasta propiedades medicinales. Y para degustar y disfrutar el delicioso zumo de cebada, Salzburgo nos ofrece numerosos locales tradicionales, jardines de cerveza, y locales en boga.

### Las “Tradicionales”: Stiegl, Augustiner y Hofbräu Kaltenhausen

La cervecería más antigua de la ciudad de Salzburgo, es a la vez la cervecería privada más grande de Austria: **Stieglbrauerei**. Fue en el año 1492 cuando envasó su primer barril de cerveza y hasta hoy en día, la “Stiegl” es la cerveza por excelencia de los salzburgueses. La fábrica se encuentra en el céntrico barrio Salzburg-Maxglan y cuenta con el museo temático “Stiegl Brauwelt”, donde se ofrecen degustaciones y una amplia gama de actividades y eventos relacionados con la cerveza. [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)

[www.salzburg.info](http://www.salzburg.info)

La cervecería **Augustiner Bräu** situada en el Monasterio de Mülln se fundó en 1621, solo 130 años más tarde que la cervecería Stiegl. Aquí la cerveza se sigue elaborando artesanalmente según una antigua receta bien guardada durante siglos, mediante una fermentación en barriles de madera, para servirla posteriormente en la tradicional jarra. Su pequeña central hidroeléctrica y los utensilios históricos reflejan la filosofía de esta empresa, basada en la conservación del medioambiente y la sostenibilidad. El tradicional *Bräustübl* es el local de cerveza más grande de Austria y se ha convertido en punto de encuentro para lugareños y visitantes. [www.augustinerbier.at](http://www.augustinerbier.at)

Muy cerca de la ciudad se encuentra también la histórica cervecería **Hofbräu Kaltenhausen**. Fundada en el año 1475 por los Príncipe-arzobispos de Salzburgo, es la cervecería más antigua de Salzburgo y una de las más antiguas de toda la zona de habla alemana. Desde el año 2011, en Kaltenhausen se elaboran únicamente cervezas artesanales especiales. [www.kaltenhausen.at](http://www.kaltenhausen.at)

### Las “Creativas”: WEISSE, Trumer y Gusswerk

También en la cervecería de Salzburgo **Die WEISSE**, fundada en 1901, se elabora cerveza según recetas históricas, siendo la especialidad de la casa la cerveza turbia de trigo “Weisse”, que se sirve en la tradicional botella con cierre de abrazadera. La tradición que se refleja en las recetas de sus elaboraciones y en el edificio principal, se complementa con una nueva zona construida de concepción moderna *Sudwerk*, donde predomina el diseño contemporáneo. [www.dieweisse.at](http://www.dieweisse.at)

La cervecería **Trumer Privatbrauerei** es una empresa familiar desde hace ocho generaciones y es puntera en cuanto a innovación y creatividad. A parte de su conocida “Trumer Pils”, la cervecería destaca por su propia patente de un proceso de fermentación en tanques abiertos. Entre las favoritas de los consumidores de Trumer figura por ejemplo la cerveza ligera “Hopfenspiel” con solo 2,9 % de alcohol. Desde el año 2014 podemos degustar la cerveza en la *Trumerei*, el acogedor local de cerveza donde se vive plenamente la cultura de la cerveza. [www.trumer.at](http://www.trumer.at)

La cervecería **Brauhaus Gusswerk** por otra parte ha apostado por un camino que ahora está en auge: Desde hace más de diez años, esta empresa elabora las mejores cervezas ecológicas, recibiendo un premio de calidad tras otro. Un dato importante a destacar es que sus cervezas cumplen con las normas de producción biodinámicas establecidas por la agencia de calidad ecológica Demeter. [www.brauhaus-gusswerk.at](http://www.brauhaus-gusswerk.at)

Otra cervecería que ha apostado por los tesoros que nos brinda la naturaleza es la **Bierkulturhaus**, donde el Maestro Cervecerero Axel Kiesbye elabora sus “Cervezas silvestres”, a base de plantas como por ejemplo el calamento, el enebro y el cerezo aliso. [www.bierkulturhaus.com](http://www.bierkulturhaus.com)

### Las “Pequeñas: s´Kloane Brauhaus, Raggei-Bräu, Allerberger, Isi-Bräu y Zum Fassl

Las pequeñas cervecerías tradicionales tienen algo en común: Las cervezas se elaboran únicamente para el consumo de los clientes en el propio local. De manera que solo se pueden degustar y disfrutar *in situ*.

**s'Kloane Brauhaus** inauguró sus instalaciones en el centro de la ciudad en 1998. La cervecería cuenta con un tanque de fermentación de 380l y se ha especializado en cerveza de trigo. El **Raggei-Bräu** en la localidad de Anthering ganó en 2010 la distinción "Brewpub del año". Aquí podemos encontrar exquisitas cervezas artesanales del tipo *Kellerbier* (turbia), *Bockbier* (de fermentación baja), así como cervezas de trigo y otras especialidades. Otra de las cervecerías pequeñas a mencionar es la **Landgasthof Allerberger** en Wals, especializada en cerveza clara de tipo *Märzen*, así como en cerveza de trigo y otras de temporada. La **Isi-Bräu** por otro lado destaca por su famosa cerveza "Keller-Zwickl", y la cervecería **Zum Fassl** en Grödig elabora su propia cerveza en un tanque de fermentación de 170 litros.

### Donde disfrutar la cerveza: Cervecerías, jardines de cerveza y locales

El mejor momento para disfrutar una cerveza artesanal es en el momento en el que sale del barril. Por eso, todas las cervecerías cuentan con sus propios locales, terrazas y jardines arbolados para degustar el delicioso zumo de cebada, acompañado con exquisitos platos regionales. Tanto el **Augustiner Bräustübl** en el barrio de Mülln, como el **Stieglkeller** al pie de la Fortaleza de Hohensalzburg son una visita indispensable para los amantes de la cerveza. Mientras el primero destaca por su singular "mercado culinario" y sus genuinas jarras de piedra, el segundo nos ofrece unas vistas inigualables sobre el casco antiguo de la ciudad. Sin duda, el mejor lugar para disfrutar de una cálida y placentera tarde de verano.

En el otro lado del Río Salzach también encontramos varios locales donde disfrutar de una buena cerveza. El restaurante tradicional **Zum fidele Affen**, por ejemplo, sirve especialidades culinarias regionales y las mejores cervezas de la región. **Die WEISSE** destaca por su enorme jardín, su acogedor restaurante y su parte moderna *Sudwerk*. Una mezcla inigualable que atrae a amantes de la cultura gastronómica de todas las edades. Entre los locales en boga de esta parte de la ciudad cabe destacar también el **Alchimiste Belge** y el **Beffa Bar** en la calle Bergstraße, donde podemos degustar una amplia gama de cervezas de origen belga.

Por cierto, 16 de los locales de cerveza más conocidos de Salzburgo pueden atribuirse el certificado "Salzburger Bierkultur" tras haber superado un minucioso y estricto control de calidad.

### Museos y cervecerías temáticas en Salzburgo

El interés de los consumidores por las cervezas artesanales y por otros aspectos relacionados con el zumo de cebada crece cada día más, por ejemplo, cómo cocinar con cerveza o cómo es el proceso de elaboración. También en este aspecto Salzburgo tiene mucho que ofrecer.

**Mundo de la Cerveza Stiegl-Brauwelt:** Aquí encontraremos un museo lleno de atracciones, desde su singular sala de cine de 270° *Stiegl-Braukino*, hasta las visitas guiadas con degustación de cerveza que se ofrecen a diario. Durante las visitas a la mini-fábrica abierta al público, un Maestro Cervecerero nos introducirá en los secretos del arte del proceso de elaboración, mientras en la posterior degustación, un catador de cerveza experto nos explicará los diferentes matices de su sabor y muchos interesantes detalles más.

[www.salzburg.info](http://www.salzburg.info)

**Manufactura de Cerveza Artesanal Kaltenhausen:** En esta cervecería artesanal se elaboran todo tipo de cervezas especiales (cerveza turbia tipo *Keller*, cerveza de trigo o distintas cervezas afrutadas). También podemos participar en visitas guiadas a la cervecería o visitas temáticas especiales como “La mujer y la cerveza”. En el museo de embotellado y en el almacén *Bergkeller* aprenderemos todo lo relacionado con la elaboración de esta bebida. En el Centro de Interpretación *Bierkompetenzzentrum* finalmente se ofrecen una amplia gama de seminarios temáticos (ej. cómo cocinar con cerveza), así como cursos para la elaboración artesanal. Este espacio es además un centro de formación para poder obtener la titulación de “Catador de cerveza”.

**Cervecería privada Trumer y Kiesbye´s Bierkulturhaus:** Uno de los singulares atractivos de la cervecería Trumer en la localidad de Obertrum es su famoso sótano de fermentación. Se trata de una construcción única en el mundo, con una patente propia. Las visitas guiadas con degustación de las marcas de la casa la realizan Catadores de Cerveza certificados. En la parte inferior del acogedor bar-restaurant de la fábrica, encontramos un precioso jardín donde se encuentra el *Bierkulturhaus*, uno de los centros de formación más renombrados de Austria. Además de diferentes cursos de elaboración de cerveza impartidos por los mejores maestros cerveceros, el mismo Maestro Cervecerero Kiesbye nos introduce en el fantástico mundo de la cultura cervecera: Cerveza y percepción sensorial, degustación de las mejores cervezas internacionales y de cervezas singulares. En la *Bierothek* podemos degustar y adquirir una gran variedad de cervezas gourmet procedentes de todo el mundo.

### Excursiones y senderismo “cervecero” por Salzburgo

En esta ruta le invitamos a un recorrido por las cervecerías más emblemáticas de la ciudad, con degustación de cerveza incluida. [www.salzburg-bierguide.at](http://www.salzburg-bierguide.at)

Otra opción es la nueva “Ruta culinaria para gourmets de la cerveza y amantes del aguardiente”. Incluye la visita a seis cervecerías recomendadas por una reconocida periodista culinaria. La ruta forma parte de la “Vía Culinaria” fundada en 2009, que nos lleva por establecimientos gourmet destacados en la ciudad y la región de Salzburgo.

### Salzburgo – la “meca de la cultura cervecera”

Durante todo el año el calendario cultural de la ciudad y la región de Salzburgo incluye numerosos eventos y actividades relacionadas con la cerveza. Cabe destacar por ejemplo las Fiestas de Mayo de Stiegl, con la alzada del tradicional “Árbol de Mayo”, la Fiesta de la Cerveza de Trumer a principios de verano o la Fiesta de la Cerveza Augustiner en agosto. El evento más importante sin duda es la tradicional fiesta *Rupertikirtag*, en honor al patrón de la ciudad San Ruperto, que se celebra el día 24 de septiembre. Para esta ocasión, todo el casco antiguo se convierte en un punto de encuentro del folklore, la música tradicional y los trajes típicos regionales.

Desde el año 2008 la Universidad de Salzburgo ofrece además el Máster en Gastosofía. La formación es única en Austria y tiene una duración de 2 años y medio. La investigación es interdisciplinaria y gira en torno a las relaciones entre la nutrición, la cultura y la sociedad. Su desarrollado temario incluye también interesantes cuestiones relacionadas con la cerveza. Para más información consulte [www.gastrosophie.at](http://www.gastrosophie.at)

[www.salzburg.info](http://www.salzburg.info)

## **Búsqueda de información online y reserva de paquetes de viaje**

La página web [www.salzburg.info/bierkultur](http://www.salzburg.info/bierkultur) ofrece todo tipo de información detallada relacionada con la Cultura Cervecera en Salzburgo: Cervecerías, locales y restaurantes cerveceros, así como información y reserva previa para los eventos temáticos. Los amantes de la cerveza que quieran compartir sus experiencias pueden hacerlo en Facebook ([www.facebook.com/bierkultur](http://www.facebook.com/bierkultur)).

Una buena manera de explorar algunos lugares históricos y las mejores cervecerías en su tiempo libre es seguir "City Walk: Beer Culture". [www.salzburg.info/city-walks](http://www.salzburg.info/city-walks)

## **Para más información:**

Tourismus Salzburg, Auerspergstraße 6, A-5020 Salzburg  
+43/662/889 87 - 0, [www.salzburg.info](http://www.salzburg.info), #visitsalzburg

## **Personas de contacto para la prensa:**

Ines Wizany, Tel.: +43/662/889 87 – 303, [wizany@salzburg.info](mailto:wizany@salzburg.info)  
Martina C. Trummer, Tel.: +43/662/889 87 – 325, [presse@salzburg.info](mailto:presse@salzburg.info)

**[www.salzburg.info](http://www.salzburg.info)**