

Guten Morgen!



*Warum es besser ist,
kein Frühstücksmuffel
zu sein.*

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Craftige Leistung

Es begann vor rund 15 Jahren in Omas Suppentopf.



2007 starteten Klaus Feistritz und Alois Planner ihre Brauidee „Loncium“ im kleinen Rahmen. Daraus wuchs in den letzten Jahren eine der innovativsten Kleinbrauereien Österreichs. Loncium ist übrigens der altkeltische Name des Ortsteils Mauthen. Die Brauerei befindet sich nämlich in der malerischen Ortschaft Kötschach-Mauthen, im Kärntner Gailtal. Nahe der italienischen Grenze wird hier auf 720 m Seehöhe, mit eigener Quelle, besten Rohstoffen und viel Liebe zum Produkt herrliches, frisch gebrautes Bier zelebriert. Das Sudhaus ist modern nach dem

neuesten Stand eingerichtet, vergoren wird traditionell im offenen Gärbottich. Das Bierbrauen ist hier allerdings nicht ganz neu. Loncium hat an das Handwerk, das schon im Jahre 1700 in Mauthen ausgeübt wurde, angeknüpft. Das Sortiment wird stetig erweitert und ausgebaut.

Gegen Einheitsgebräu

Die Manufaktur rund um die beiden Gründer hat sich von Anbeginn darauf konzentriert, keine 08/15-Biere zu produzieren, sondern dem Gerstensaft das gewisse Etwas einzuhauchen. National

und international preisgekrönte Spezialitäten verlassen seit Jahren die Produktionsstätte und versüßen zahlreichen Bierliebhabern ihr liebstes Getränk. Im Jahr 2013 großzügig erweitert, werden derzeit rund zwölf verschiedene Biersorten im Hause Loncium ganzjährig sowie saisonale Spezialitäten gebraut. Dass stets an neuen, besonderen Rezepturen gefeilt wird, sei nur nebenbei erwähnt. Führungen, Verkostungen und Brauseminare runden das vielfältige Angebot dieser Manufaktur in Österreichs erster Slow Food Travel-Region ab.

www.loncium.at



Folgen Sie uns auf Facebook und
Instagram unter @bauernladen.at