

Österreichs erster Selbstbedienungsbierbrunnen eröffnet in Kirchberg!

In Kirchberg-Thening wurde Österreichs erster Selbstbedienungsbierbrunnen eröffnet, der innovative Lösungen für Gastronomie bietet.



Kirchberg-Thening, Österreich - In Kirchberg-Thening tut sich etwas Spannendes: Am 18. Juli 2025 wurde hier der erste Selbstbedienungsbierbrunnen Österreichs feierlich eingeweiht. Die Idee stammt von der Wirtin Jasmin Enengl, die damit ein innovatives Konzept in die Region gebracht hat, um die Gastronomie nach der Corona-Pandemie wiederzubeleben. Der Selbstbedienungsbierbrunnen ist eine Kooperation zwischen der Brauunion und Linzer Bier, die nicht nur für frisches Bier sorgt, sondern auch Wartezeiten für die Gäste erheblich verkürzt.

Der Bierbrunnen bietet den Gästen die Möglichkeit, zwischen 0,3

und 0,5 Litern ihres Lieblingsbiers auszuwählen und dies ganz bequem digital zu bezahlen. Eine willkommene Erleichterung für alle, die es eilig haben oder einfach mal selbst für Nachschub sorgen möchten. Der Betrieb ist von Dienstag bis Samstag von 10 bis 23 Uhr und am Sonntag von 10 bis 16 Uhr geöffnet. „Bier-Brunnen Hopfenquelle Kirchberg“ heißt das gute Stück – ein Name, der von der Gemeinde ausgewählt wurde.

Das Zukunftsmodell für die Gastronomie

Der Selbstbedienungsbierbrunnen soll nicht nur ein Unikat bleiben: Bereits im August 2025 sollen zehn weitere Bierbrunnen in der Region sowie in der ersten Produktionsrunde insgesamt 50 bierselbstzapfende Modelle in ganz Österreich realisiert werden. Diese neuen Brunnen werden zusätzlich mit zwei Hähnen ausgestattet sein – einer für Bier und einer für Gespritzten. Enengl glaubt, dass die Selbstbedienungsbierbrunnen auch als ideale Lösung für Stehpartys und Veranstaltungen dienen könnten.

Die Einführung des Prototypen hat bereits die Serienreife erreicht. Für alle, die gerne selbst gezapftes Bier genießen, gibt es noch einen finanziellen Anreiz: Dieses ist um 10 Prozent günstiger als im Wirtshaus. Dabei entlastet die Idee nicht nur die Gastronomen, sondern bietet auch ein erfrischendes Trinkerlebnis für die Besucher.

Ein Trend in der Bierwirtschaft

Die Veranstaltung kommt in einer Zeit, in der Bio-Biere in Deutschland und Österreich immer mehr in den Fokus rücken. Laut einem aktuellen Blog von der Brauunion, setzen immer mehr Haushalte auf nachhaltige Produkte. Diese Entwicklung zeigt sich auch bei der Brauerei Gösser, die kürzlich ihr neues Bio-Lagerbier namens Gösser Biostoff vorgestellt hat. Dieses Bier wird aus hochwertigen Bio-Rohstoffen aus Österreich hergestellt und richtet sich vor allem an die jüngere Generation, die große Stücke auf Nachhaltigkeit hält.

Dass etwa die Hälfte der österreichischen Haushalte Bio-Produkte bevorzugt, ist nicht zu übersehen. Klare Vorteile sind die umweltfreundliche Mehrwegverpackung und die Verwendung von regionalen Zutaten, die auch den CO2-Fußabdruck verringern. Dies zeigt den wachsenden Trend, der neben dem Genuss auch ökologische Verantwortung fordert. Bio-Biere profitieren von modernen Brautechniken und genießen bei umweltbewussten Bierliebhabern einen immer höheren Stellenwert.

Insgesamt zeigt sich, dass Kirchberg-Thening mit dem ersten Selbstbedienungsbierbrunnen auf dem richtigen Weg ist, die Bierkultur in Österreich weiter zu bereichern und gleichzeitig zukunftsweisende Konzepte für die Gastronomie zu implementieren.

Details	
Ort	Kirchberg-Thening, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.brauunion.at• www.bierwertung.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at