



Wer mal nach Kärnten fährt, Faaker See oder Wörthersee, sollte mal in Klagenfurt vorbeischaun, vor allem in der Schleppe Brauerei.

Die Schleppe Brauerei gehört zur Brau Union Österreich AG, welche ein Teil des internationalen Heineken-Konzerns ist. Seit 1993 ist sie außerdem in die Vereinigte Kärntner Brauereien AG eingebunden.



Bereits im Jahre 2007 feierte die Schleppe Brauerei ihr 400jähriges Bestehen.

1607 bis 1827: Schleppe Steinbierbrauerei

Seit dem Jahre 1607 wird vor den Toren der Stadt Klagenfurt das Schleppe-Bier gebraut. Das Gasthaus „Zum Schleppe“ bei Winklern gehörte zu den guten Landbierbrauereien um Klagenfurt, deren Gebräu die Stadtbürger besonders schätzten.

In einem Zehentverzeichnis der Pfarre Tultschnig aus dem Jahre 1607 wird das Anwesen „**Schleppe**“ der Familie Biermann (Pirman) erstmalig als Brauerei erwähnt. Die Familie betrieb die weit über ein Jahrtausend lang in Kärnten heimisch gewesene **Steinbierbrauerei** bis zum Jahre 1827. Dort wird nach damaliger Kärntner Gepflogenheit Steinbier gebraut. Dazu wurde Bier mit glühenden Steinen gesotten.

1827 bis 1872: Schleppe Dampfbierbrauerei

1827 wurde das Schleppe-Anwesen an Joseph Löschnigg, einen gelernten Kesselbierbrauer, verkauft, der das erste Schleppe-Brauereigebäude errichtete und sich anno dazumal ein kaiserliches Privileg gesichert hat: die Konzession für das erste sogenannte Dampfbier.



1873 bis 2000: Schleppe Lagerbierbrauerei

Mit dem österreichweiten Übergang vom obergärigen zum länger lagerfähigen und besser mundenden, untergärigen Bier und die dadurch bedingte Benützung eisgekühlter Lagerkeller erhielt das 1875 umgebaute und wesentlich erweiterte Schleppe-Brauhaus eine **Dampfmaschine** mit 6 PS Leistung und stehendem Dampfkessel als Antriebskraft. Im Jahre 1886 betrug der Schleppe-Ausstoß mit 20 Mitarbeitern 22.370 Hektoliter und stieg bis 1907 auf 46.444 Hektoliter an. 1912 wurde die Dampfkraft durch elektrische Energie und die Natureiskühlung durch maschinelle ersetzt. 1919 gelang es dem Schleppe-Unternehmen die Brauerei Unterbergen im Rosental zu erwerben, um 1944 in Unterbergen mit der Erzeugung des aus Orangen- und Zitronensaft hergestellten Fruchtsaftgetränkes „Libella“ zu beginnen.

Nach den beiden Weltkriegen folgten umfassende Modernisierungsmaßnahmen im Maschinenhaus, Lagerkeller und bei der Kühlung. Seit 1993 wird die Schleppe-Brauerei unter dem Dach der Vereinigten Kärntner Brauereien AG mit Sitz in Villach geführt; das Schleppe-Bier im **Fass** wird nach wie vor **in Klagenfurt** gebraut; das Schleppe-Bier in **Flaschen** wird nach eben dieser Rezeptur aus wirtschaftlichen Gründen **in Villach** gebraut, wodurch seine Einzigartigkeit unter Verwendung naturbelassener Rohstoffe und bei Festhalten an klassischen Verarbeitungsverfahren gewahrt bleibt.

2001 bis heute: Schleppe Spezialitätenbrauerei

Dank umfassender Investitionen konnte die Schleppe-Brauerei im Jahr 2001 auf den neuesten Stand der Technik gebracht und als Kärntens „Spezialitätenbrauerei“ positioniert werden. Neben dem traditionellen Schleppe-Märzenbier werden besondere Bierspezialitäten wie das Schleppe-Zwicklbier, das Weizenbier, das Bockbier und der Doppelbock, das Biobier und viele andere saisonale Spezialitäten, wie das Schleppe-Oktoberbier, gebraut.

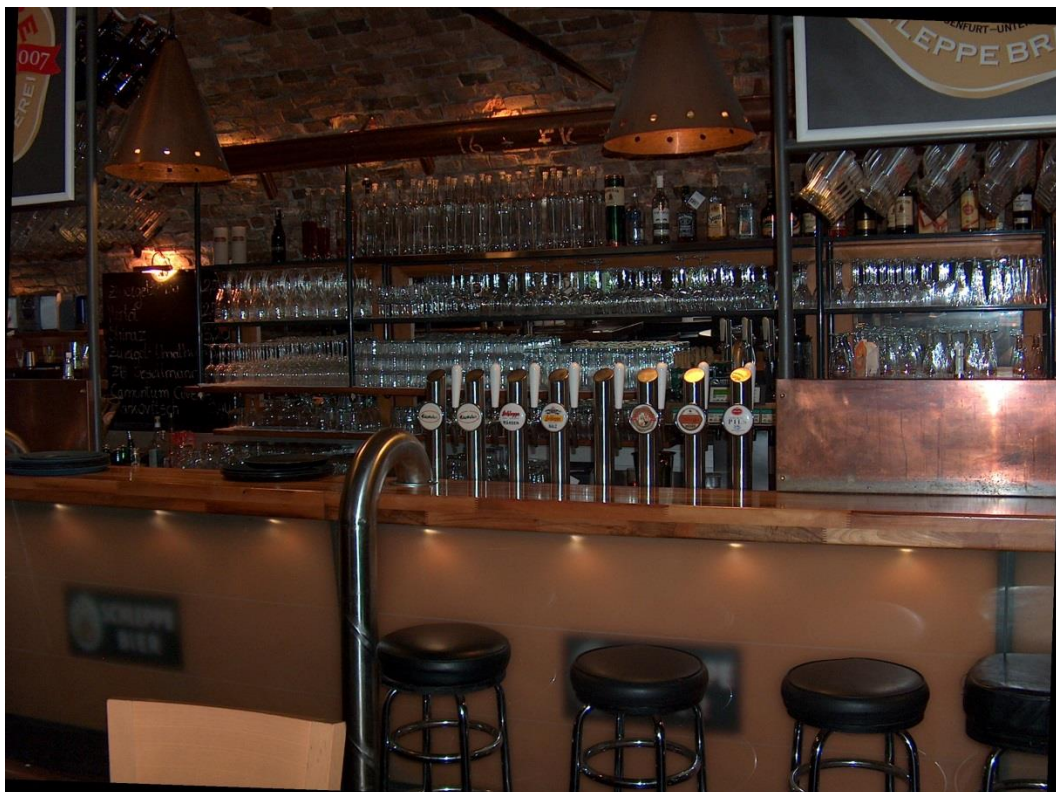
Die 13 edelgehopften Schleppe-Bierspezialitäten sind das Resultat gepflegter Braukunst und gelebter Tradition in Verbindung mit ständiger Innovation. Natürlich gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516 werden zur Herstellung der verschiedenen Biersorten qualitativ hochwertige Rohstoffe verwendet. Das Brauwasser stammt aus der brauereieigenen Quelle im Landschaftsschutzgebiet Kreuzbergl; Hopfen und Malz stammen aus besten Anbaugebieten. Basierend auf dieser Kombination an Rohstoffen verleiht Braumeister Friedl Koren seinen Schleppe-Bierspezialitäten den für Kenner so unverwechselbaren Charakter.

2025

Die Marke Schleppe stellt sich neu auf. Mit einem mutigen Marken Relaunch bekommt die traditionsreiche Schleppe ein neues Gesicht. Neue Biersorten, garantiert in Klagenfurt gebraut, bringen frischen Wind in die alten Gemäuer der Brauerei. Dazu neu designte Etiketten welche die tiefe Verankerung unserer Brauerei in der Region unterstreicht. Und die Braukunst am Standort wieder neu zelebriert.

Im Schleppe Felsenkeller

Die Vielfalt an Schleppe Bierspezialitäten frisch gezapft vom Fass, heimische Schmankerl, aber auch internationale Küche – unser kulinarisches Angebot wird allen Ansprüchen gerecht.



Selbstverständlich gibt es auch Führungen durch die Schleppe-Brau- und Brennwelt, die sich großer Beliebtheit als Kärntens Zentrum für Brau- und Brennkultur erfreut.

So hat sich Valentin Latschen mit seiner Pfau-Brennerei in den Brauereigewölben niedergelassen. War der Grundstoff seiner international geschätzten Edelbrände bislang Apfel, Birne und Co, so ist Latschen bekannt für seine ***Schleppe-Bierbrände***.

In den Genuss dieser Schleppe-Bier- und Brand-Spezialitäten kommen die Besucher der Schleppe-Brauereiführungen, die sich in die Geheimnisse der Brau- und Brennkultur einweihen lassen und sich bei der anschließenden Verkostung selbst vom „Genuss seit 1607“ überzeugen wollen.

Fotos:DG

Quelle: Wikipedia