**Pressetext vom 21.03.2024**

**SteirerBitter**

**„Keine Erfindung, keine Gewalt der Welt hat das getan, was Begeisterung vollbrachte.“**

*Peter Rosegger (1843 - 1918)*

Tatsächlich sind Begeisterung und die Hingabe an den Genuss die treibenden Kräfte für die Neuauflage eines traditionsreichen, viel geschätzten Grazer Produktes. Begeisterung, die übrigens ansteckt: Für die „Wiederbelebung“ des Steinfelder Magenbitters haben sich neben Markus Leingruber als Initiator auch Dr. Gerald Zanker als langjähriger Braumeister der Puntigamer Brauerei und Manfred Jernejcic, der letzte Betriebsleiter der „Grazer Brüder Reininghaus Destillerie“ genauso stark gemacht. Aus Idealismus mit der Idee ein Produkt aus seinerzeit wieder aufleben zu lassen und die Erfolgsgeschichte ein Stück weiter zu schreiben.

Aber alles der Reihe nach…

**Steinfelder Magenbitter**

Im Jahre 1854 erhielt das Unternehmen BRÜDER REININGHAUS , Eigentümerin des Mauth-Brauhauses am Eggenberger Steinfelde, durch den Erlass der k. k. stmk. Statthalterei die Landesfabrikationsbefugnis zur Erzeugung von Liqueuren.

Aus dieser Zeit stammt das Rezept des Steinfelder Magenbitters, der schon damals als unentbehrliches Hausmittel bekannt und geschätzt war.

Mehr noch, der Steinfelder Magenbitter ist im österreichischen Lebensmittelbuch aufgelistet und war für viele Liebhaber dieser Spirituose nicht wegzudenken. Bis die Geschichte es anders wollte und die Produktion der Destillate nicht mehr im Fokus war.

**Viele Jahre hat es gedauert…**

Markus Leingruber ist ein umtriebiger Genuss-Steirer. Als gelernter Koch, Restaurantfachmann und Touristiker sowieso ein Kenner der Gastroszene. Sein Projekt Bier- und Brauereierlebnisprogramm (regionales Netzwerk Gastronomie, Wirtschaft und Handel) wurde 2022 mit dem steirischen PR-Panther in der Kategorie Tourismus und Freizeitwirtschaft als Landessieger ausgezeichnet.

Kein Wunder, dass sich in Leingrubers Umfeld auch gleich eine große Begeisterung eingestellt hat bei der Idee, den Steinfelder wieder aufleben zu lassen. Mit viel Liebe und Fachwissen waren Dr. Gerald Zanker, langjähriger Braumeister der Puntigamer Brauerei und Manfred Jernejcic als letzter Betriebsleiter der Grazer Brüder Reininghaus Destillerie bei der Sache.

Zur Seite standen zahlreiche Rohstoff- und Qualitätsexperten, Zeitzeugen und Kollegen aus der regionalen Bierbranche. Und so wurde an der alten Rezeptur liebevoll getüftelt, das ein oder andere verbessert um ein hervorragendes Produkt, das dem Geschmack der Zeit entspricht, auf den Markt bringen zu können.

**Die neue Rezeptur nach: Steinfelder Tradition.   
Und was den Steirer Bitter noch so einzigartig macht:**

Nur wir dürfen unseren Steirer Bitter mit Leutschacher Hopfen veredeln und weil wir nichts verschwenden, verwenden wir für den Hopfenansatz jenen Alkohol, der dem Bier für die alkoholfreie Variante entzogen wird. Das ergibt im Geruch und im Antrunk eine unverkennbar Biernote mit der feinen Bittere vom Hopfen aus der Steiermark.

**Heilpflanze Hopfen**

Der Hopfen ist nicht nur Rohstoff für das Bierbrauen, sondern auch eine Arzneipflanze.

Hopfen als Heilmittel war schon in der Antike bei den Griechen und Römern und in der arabischen Welt bekannt. Hopfen als Brauzusatz ist eine Erfindung der Mönche des Mittelalters. Hildegard von Bingen und Paracelsius rühmten seine schlaffördernden Eigenschaften. Doch im Hopfen steckt noch weitaus mehr. Die Zapfen dieser Pflanze sind auch durch ihre beruhigende und angstlösende Wirkung von medizinischem Interesse. Sie werden bei Nervosität und Angstzuständen sowie Schlafstörungen eingesetzt. Des Weiteren gilt Hopfen als antibakteriell, appetitanregend und verdauungsfördernd.

**Leutschach, die Südsteiermark und der Hopfen**

Der Hopfen hat eine große Bedeutung im Süden der Steiermark. Der Anbau der beiden Kulturen Hopfen und Wein hat eine lange Tradition und hat sich zu einer regionalen Identität entwickelt. Bereits um 1824 beschäftigte sich die Landwirtschaftsgesellschaft mit ersten Anbauversuchen. Der Hopfenanbau um Leutschach begann nach dem Zweiten Weltkrieg initiiert durch Peter Reininghaus und ist heute neben dem Weinbau der wichtigste landwirtschaftliche Erwerbszweig in der Südsteiermark.

Durch das besondere Kleinklima wächst hier ein Hopfen besonderer Qualität. Hauptverantwortlich für die Qualität des Hopfens ist das Wetter gefolgt von den Kultivierungstechniken. Qualitätskriterium des Hopfens sind die Bitterstoffe.

**ZUM WOHL!**

**Die Kräuterextrakte im Detail und ihre Wirkung**

* Die Bitterstoffe der Enzianwurzel regen Geschmacksnerven auf der Zunge an und bewirken dadurch reflektorisch, dass mehr Speichel und Magensäure gebildet wird. Außerdem schütten spezielle Zellen im Magen aufgrund dieses Reizes vermehrt das Verdauungshormon Gastrin aus.
* Angelikawurzel kann als pflanzliches Mittel gegen Beschwerden wie Appetitlosigkeit, Völlegefühl und Blähungen helfen.
* Dank der guten ätherischen Öle stimuliert Koriander die Verdauung und bringt vor allem die Funktion der Leber und des Darms in Schwung.
* Kardamomsamen regt den Kreislauf an, lindert Grippe- und Erkältungsbeschwerden, hilft bei Entzündungen im Hals und Rachenraum, kann Spannungskopfschmerzen mindern und sogar leicht depressiven Verstimmungen entgegenwirken.
* Nelken fördern die Verdauung, wirken entzündungshemmend, antiseptisch, antioxidativ und sogar betäubend.
* Piment gilt als besonders gesundheitsfördernd. Ihm wird Blutdruck senkende Wirkung nachgesagt und er soll gleichzeitig auch die Durchblutung ankurbeln.
* Ysop wirkt krampflösend, appetitanregend, schleimlösend, schweißhemmend und verdauungsfördernd.
* Die Melisse lässt Sie zur Ruhe kommen und Sie können besser einschlafen. Sie stärkt außerdem Ihre Nerven und hebt die Stimmung.
* Aufgrund der enthaltenen ätherischen Öle hilft Thymian durch seine antibakteriellen, antiviralen und entzündungshemmenden Eigenschaften. So wirkt er innerlich als schleimlösendes Mittel (Expektorans) bei erkältungsbedingtem Husten.
* Kalmus ist ein gutes Magen- und Darm- Heilmittel. Es lindert Magen- und Darmkrämpfe und ist wirksam gegen Blähungen und Verstopfung.
* Zitrone hilft bei der Verdauung und einem Blähbauch. Orange trägt unter andrem auch zum Erhalt gesunder Knochen und des Bindegewebes bei. Die therapeutischen Eigenschaften der Bitterorange sind vielfältig, z.B. angstlösend, beruhigend, gewichtsreduzierend, antibakteriell, antioxidativ.
* Zimt soll antioxidativ, entzündungshemmend, krebshemmend, antidiabetisch und insektizid wirken. Wermut stärkt die Magen und Gallenwege.
* Basierend auf langjähriger Erfahrung verbessert Wermut die Fett- und Eiweißverdauung und lindert Symptome bei Verdauungsbeschwerden.

**TRINK IHN NIE ALLEINE!**

Unser SteirerBitter ist auch ein klares Bekenntnis zu mehr Geselligkeit, Gemeinsamkeit und Offenheit. Eine Ode an die Wirtshauskultur, an das Miteinander, neue Leute genauso kennen zu lernen wie mit Freunden und der Familie zusammen zu sitzen.

„An Steirer bitt:e“ bedeutet, den Bitter nicht alleine sondern in Gesellschaft zu genießen. Wenn wer an „An Steirer bitte:r“ bestellt sollen sich Menschen finden, reden, Bekanntschaft wenn nicht sogar Freundschaft schließen. Ehrlich, persönlich und geradlinig. So wie wir Steirer halt sind, wie es in unserer Tradition liegt und wie wir hoffen - es auch bleiben soll.

**Weil mit am Steirer bist nie allan.**

**Kontakt für Rückfragen:**

Markus LEINGRUBER

[buero@steirerbitter.at](mailto:buero@steirerbitter.at)

Telefon: +43(0)676 71 61 930

[www.steirerbitter.at](http://www.steirerbitter.at)

**Link zum Bildmaterial:**

<https://steirerbitter.at/presse>  
Foto Credit: SteirerBitter - Gerd Tschebular

**Korrekte Schreibweise Markenname im Fließtext:** SteirerBitter

**Anhang Seite 4**

Auszug aus dem Lebensmittelbuch

**ANHANG:**

**Auszug aus dem Lebensmittelbuch:**

Steinfelder Magenbitter wurde mit Beitritt Österreichs zur EU am 29.08.1994 als geographische Angabe nach Art. 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen. Der Aufnahme voran, geht eine langjährige Tradition in der Herstellung von Steinfelder Magenbitter in der Region 60 km rund um das Stadtgebiet von Graz, die dem Erzeugnis ein untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen verschaffte.

Geprägt durch den Lebensrhythmus einer kargen, steinigen Landschaft und der damit verbundenen schweren Arbeit, haben die ortsansässigen, meist in der Landwirtschaft tätigen Bewohner des historischen Steinfeldes die Rezeptur für einen Magenbitter als Begleiter zu den vorwiegend kalorienreichen schweren Mahlzeiten damaliger Zeiten entwickelt.

Ausgehend von diesen alten Rezepturen, hat sich der Steinfelder Magenbitter über die Jahre hinweg zu einer traditionellen, für die Gegend äußerst typischen Spezialität von höchstem Ansehen gewandelt.

Ohne sein hohes Ansehen hätte Steinfelder Magenbitter auch nie die Hürden bei den überaus schwierigen Verhandlungen zur Schaffung eines Europäischen Wirtschaftsraumes in den 1990-er Jahren im Zuge der Beitrittsverhandlungen Österreichs geschafft - siehe z. B. Wolfgang Burtscher, Das Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR): Entstehung, Kurzdarstellung, Textauswahl; Verlag facultas.wuv / maudrich, 1992.

Selbst in der jüngeren internationalen Fachliteratur, The Oxford Handbook of Food Fermentation, Charles W. Bamforth, Robert E. Ward, Oxford University Press, 01.08.2014, wird „Steinfelder Magenbitter“ als ein Beispiel für die aus der breiten Masse der Liköre herausragenden „herb liqueurs“ genannt und darauf verwiesen, dass die Bedeutung dieser Liköre auf traditionellen Rezepturen und eine intensive Verankerung in der Kultur einer geografischen Region beruht.

Als untrügliches Zeichen für das hohe Ansehen, das Steinfelder Magenbitter verdienterweise genießt, ist schließlich auch der Eintrag im Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage Kapitel B 23 Spirituosen, in Abschnitt 7.5 „Geografische Angaben von überregionaler Bedeutung“ zu nennen.

*Quelle:*

*https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/b-23-spirituosen-neufassung-gueltig-ab-25-05-2021/7-geographische-angaben-von-ueberregionaler-bedeutung-in-anhang-iii-der-verordnung-eg-nr-110-2008-eingetragene-angaben.html*