

ORIGINAL

Budweiser
Budvar

PRESSEMITTEILUNG

Kolariks Luftburg: Budweiser selbst zapfen im Prater

Der Wiener Prater hat eine neue Attraktion: In Kolariks Luftburg können die Gäste ihr Original Budweiser Budvar ab sofort selber zapfen! Auf mehreren Tischen im Gastgarten wurden spezielle und technisch modernste Tischzapfanlagen installiert, die sich binnen kürzester Zeit größter Beliebtheit erfreuten. Kein Wunder, denn in welchem anderen Lokal sind die Gäste direkt mit dem Kühlhaus verbunden, können ihr Bier selbst im Ambiente eines tollen Gastgartens zapfen, so frisch wie sonst nirgendwo trinken und auch noch zum perfekten Zapfmeister werden. Das richtige Zapfen wird den Luftburgen-Gästen leicht gemacht, denn die zuvorkommenden Luftburgmitarbeiter zeigen den Gästen den Weg zum perfekt gezapften Bier – und ein perfekt gezapftes kühles Blondes gehört ganz einfach zur Budweiser Bierkultur wie das Riesenrad in den Prater. Wie viel Original Budweiser Budvar pro Tisch konsumiert wurde, zeigt ein übersichtliches Display an, welches auch die Abrechnung für Gast und Wirt vereinfacht.

Ob als Abschluss eines unterhaltsamen Prater Tages, eines Firmen- oder Klubausfluges, in einer geselligen Runde oder bei einem Polterabend – die Tischzapfanlagen in der Luftburg sind eine Bereicherung für alle Anlässe. Und was schmeckt besser zu Spareribs vom Lavasteingrill als ein selbst gezapftes kühles Budweiser frisch vom Fass?

Die wichtigsten Grundregeln beim Bierzapfen:

Beobachtet man nur einen Zapfvorgang genau, kann man sofort den „Profi“ vom „Amateur“ unterscheiden:

Das sauber gespülte Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden, so dass das Bier die Wandung entlanglaufen kann, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.

Beim Zapfen darf der Hahnauslauf nicht ins Bier eintauchen, sonst wird Luft hineingedrückt und die Kohlensäure entweicht.

Am Ende des Zapfvorganges das Glas gerade halten und das Bier ins Glas fallen lassen.

Glas abstellen, Schaum setzen lassen. Nochmals Bier ins Glas fallen lassen und sofort servieren.



Kolariks Luftburg:

Kolariks Luftburg im Wiener Prater zählt seit langem zu den beliebtesten Bierlokalen in Wien. Im Sommer spenden die alten Kastanienbäume den Gästen im Garten Schatten, in der kühleren Jahreszeit wartet der »Glaspalast«, ein übergroßer, moderner und dennoch gemütlicher Wintergarten auf hungrige und durstige Kundschaft. Seit 20 Jahren pflegt die Familie Kolarik, die die Luftburg als Familienbetrieb mit viel Herzlichkeit und Freundlichkeit auf hohem Niveau führt, die Bierkultur. An einem heißen Tag gehen da schon bis zu 2.000 Krügerl über die Schank.

Die Luftburg auf einen Blick:

7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr, 11 bis 23 Uhr

Kolariks Luftburg, Prater 128, Waldsteingartenstraße, 1020 Wien

Reservierung:

01/729 49 99 • reservierung@kolarik.at • www.kolarik.at

-ENDE-

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Kolariks Freizeitbetriebe GmbH

www.kolarik.at

Prater 128 / 1020 Wien

Mag.(FH) Isabella Benda, MAS

Tel: +43 664 4412625

E-Mail: presse@kolarik.at

Kolarik & Leeb GmbH

www.kolarik-leeb.at

Clemens Sadnik Marketingleiter

www.budweiser.at

Tel: +43 1 7999999-16

Handy: +43 664 6182008

E-Mail: clemens.sadnik@kolarik-leeb.at