

# Whiskydestillerie Peter Affenzeller Erlebnis- & Genusswelt

Bei einer Führung die Welt der Destilate kennenlernen

Tauchen Sie ein in die Welt des Whiskys und buchen Sie eine interessante Führung in der Whiskydestillerie von Peter Affenzeller im idyllischen Alberndorf in der Riedmark. Bei der Führung erfahren Sie alles über den gesamten Herstellungsprozess vom Getreidefeld bis



Fotos: Affenzeller

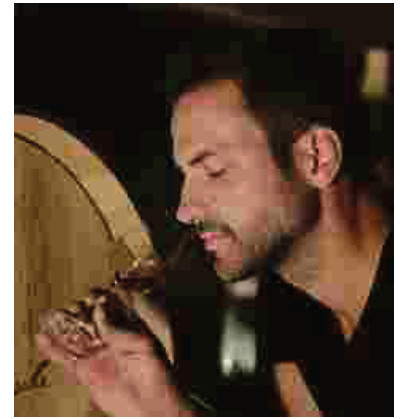
zum fertig abgefüllten Whisky. In der neu vergrößerten Whiskyhalle bietet die Destillerie einen kompletten Einblick von der Produktion bis hin zum Fasslager, welcher mit allen 5 Sinnen erlebt werden kann. Den Abschluss der Führung bildet die Verkostung verschiedener Whiskys aus dem Hause Affenzeller.

Der Besuch kann in dem dazugehörigen Gastronomiebereich abgerundet werden. Genießen Sie in der stilvoll eingerichteten Café Lounge oder auf der Sonnenterrasse bei herrlichem Panoramablick köstliche Produkte aus der Region. Wornach Ihnen auch immer der Sinn steht, das Team verwöhnt

Sie mit frischem Kaffee, fruchtigen Säften, süßen Mehlspeisen sowie Eis, fein garnierten Jausenbrotten und natürlich Spirituosen aus der Destillerie.

Neben mehrfach prämierten Whiskys, dem White Swan Gin und Vodka zählen Köstlichkeiten wie Whiskypralinen, Chutneys, karamellierte Kürbiskerne sowie Saucen zum umfangreichen Produktsortiment.

Zusätzlich bietet die Destillerie ein umfangreiches Angebot von außergewöhnlichen Erlebnissen. Für sportliche Aktivitäten bietet sich eine Segway-Tour oder die Wanderung „Whiskytour A15“ an. Ganz speziell ist auch der Helikopterflug von Linz nach Alberndorf.



Wer lieber am Boden bleibt, kann sich ebenfalls unser Premiumpaket gönnen und mit der Limousine zur Whiskydestillerie gleiten.

Erkunden Sie ein schönes Stück Mühlviertel, bei dem vor allem Erholung und Genießen im Vordergrund stehen.

## Voranmeldung:

+43 (0) 7235 / 70444

A-4211 Alberndorf

Whiskyplatz 1

peter@peter-affenzeller.at

www.peter-affenzeller.at

## brotsüchtig feiert 5. Geburtstag!

Am 23. Mai 2016 öffnete brotsüchtig zum ersten Mal seine Pforten in der Herrenstraße 8 in Linz.



Mit einer klaren Vision, gesundes, gutes und nachhaltiges Brot aus rein biologischer Landwirtschaft zu backen, starteten Stefan Faschinger und Oliver Raferzeder an diesem Tag voll durch. Bereits nach dem ersten Tag wurden alle Erwartungen übertroffen. Auch nach einer Woche, war der Andrang nach frisch duftendem Brot ungebrochen. „Schnell war klar, dass wir das allein so nicht schaffen werden. Wir arbeiteten über 100 Stunden pro Woche, das geht nur eine kurze Zeit gut.“

Seitdem hat sich viel verändert. „Wir haben drei Standorte, sind inzwischen 35 Leute und haben eine neue Backstube in Steyregg gebaut, die es

uns ermöglicht, nochmals auf einem ganz anderen Niveau zu arbeiten.“ An den Grundwerten hat sich aber nichts geändert: 100 % bio, keine Backmischungen, Aromen oder Zusatzstoffe und vor allem ehrliches Handwerk.

Unsere Lieferanten suchen wir uns ganz gezielt aus. „Es wäre um vieles einfacher, alles beim Großhändler zu bestellen. Wir gehen aber einen Schritt weiter, arbeiten direkt mit den Landwirten zusammen und so ist auch garantiert, dass jeder fair bezahlt wird und die Rohstoffe auch regional sind. Kurze Wege und biologische Landwirtschaft – das ist das Beste für die Natur!“

Man kann den Süchtigen



Foto: brotsüchtig

übrigens bei der Arbeit zusehen! Mit dem 3 x 2 m großen Fenster im Shop in Steyregg können Kunden bei einer Tasse Kaffee und einem Nusskipferl den Bäckern am Vormittag direkt bei der Arbeit zuschauen.

„Wir möchten komplett transparent sein und das Handwerk herzeigen. Wir haben nix zu verstecken!“

**Auf die nächsten 5 Jahre! Bro(s)t!**