



PRESSEMITTEILUNG

22. April 2026

Südtiroler Braukunst vereint

Dritte Auflage des Gemeinschaftsbiers mit Qualitätszeichen Südtirol beim Beer Craft Festival 2026 vorgestellt

Bereits zum dritten Mal haben die Handwerksbrauereien Südtirols gemeinsam ein exklusives Bier gebraut. Bei der zehnten Ausgabe des Beer Craft Festivals 2026 auf Schloss Maretsch wurde der „CollabSud“ nun offiziell vorgestellt.

Dreizehn Südtiroler Handwerksbrauereien, die Bier mit Qualitätszeichen Südtirol herstellen, haben die dritte Auflage des Gemeinschaftsbiers entwickelt. Dafür haben sie Wissen und Erfahrung gebündelt. CollabSud steht für Gemeinschaft statt Konkurrenz – und für ein Bier, das die Vielfalt des Landes in einem Glas vereint.

Am Gemeinschaftsprojekt teilgenommen haben die Südtiroler Handwerksbrauereien Batzen Bräu, Pfefferlechner, Gassl Bräu, Bozner Bier, Martinsbräu, Hubenbauer, Viertel Bier, Mendelbier, AH-Bräu, Rienzbräu, gustAhr, Probiere und Gassenhof/Mount Becher. Die dritte Auflage des CollabSud wurde bei Hubenbauer gebraut.

Braumeister Alexander Stolz vom Hubenbauer zeigt sich begeistert: „Ich finde, dass das Projekt CollabSud jedes Jahr aufs Neue eine tolle Gelegenheit bietet zu zeigen, wie vielfältig das Thema Bier sein kann – auf der einen Seite durch die Vielfalt und Internationalität des Produkts selbst, auf der anderen durch die Regionalität und den freundschaftlichen Zusammenhalt zwischen uns Wirtshausbrauereien bei der Umsetzung des Projekts.“

2026 fiel die Wahl auf ein Session Pale Ale mit italienischem Hopfen. Alexander Stolz beschreibt das Gemeinschaftsbier so: „Du greifst zu einem leichten, fruchtigen und süffigen Bier. In der Nase nimmst du feine Honignoten wahr. Sie stammen vom Südtiroler Malz und verleihen dem Bier eine angenehme Tiefe. Dazu kommt die fruchtige Aromatik des Hopfens, die Frische bringt. Am Gaumen zeigt sich der CollabSud geschmeidig und weich. Im Abgang bleibt eine feine Bitterkeit, die sich mit den Fruchtnoten verbindet und für ein klares, stimmiges Finish sorgt.“

„Dieses Gemeinschaftsprojekt von IDM Südtirol und den Südtiroler Handwerksbrauereien ist Ausdruck unseres Innovationsgeistes und fördert den Austausch zwischen unseren Mitgliedern“, ergänzt Braumeister Christian Pichler vom Batzen Bräu, Präsident des Vereins Südtiroler Handwerksbrauereien. „Mit diesem spannenden Projekt stärken wir die Südtiroler Bierkultur, geben Einblick in die handwerkliche Herstellung von Bier und leisten einen konkreten Beitrag dazu, die Biere mit Qualitätszeichen Südtirol noch bekannter zu machen.“

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



Alle beteiligten Brauereien arbeiten nach klaren Richtlinien. Sie brauen mit regionaler Gerste und stellen sich regelmäßigen Kontrollen durch unabhängige Stellen. So entsteht ein zertifiziertes Produkt mit nachvollziehbarer Herkunft und geprüftem Qualitätsversprechen.

Auch bei der Verpackung setzen die Brauereien konsequent auf Qualität. Die Dose schützt das Bier vor Licht und Sauerstoff und bewahrt so die Aromen. Gleichzeitig ist sie praktisch für den Transport und schnell gekühlt.

Der neue CollabSud ist in limitierter Auflage seit dem 19 April 2026 direkt bei den teilnehmenden Brauereien mit Qualitätszeichen Südtirol erhältlich.

Beim Südtiroler Bier machen die Qualität der Zutaten und die Herstellung den Unterschied. Dank strenger Qualitätskriterien darf Südtiroler Bier seit 2013 das Qualitätszeichen Südtirol tragen: Braugetreide und Wasser stammen aus der Region. Gerste, Weizen und die daraus entstehenden Malze müssen strengen Qualitätsbestimmungen entsprechen. Malz- und Hefeextrakte sowie Lebensmittelzusatzstoffe sind nicht zulässig. Die Biere mit Qualitätszeichen Südtirol werden weder pasteurisiert noch gefiltert und unterliegen regelmäßigen Begutachtungen durch eine unabhängige Kontrollstelle. Jährlich werden 200.000 Liter Bier mit Qualitätszeichen Südtirol hergestellt. Dafür werden 40 Tonnen Braugerste aus Südtirol verwendet.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.qualitaetsuedtirol.com/bier