

Man ess' und trink' um Lebens willen Und leb' nicht, um den Bauch zu füllen

Zünftig feiern und gemütlich speisen – darauf wird im Pfefferlechner seit jeher großer Wert gelegt. In der Küche wandern ausschließlich frische Zutaten – immer aus der Region, teils sogar aus eigenem Anbau – in den Kochtopf. Das ist uns eine Herzensangelegenheit!

Wohl bekomm's!

Ihre Fam. Laimer und das Pfefferlechner Team

Mangiare è una necessità Mangiare intelligentemente è un'arte

Festeggiare allegramente e mangiare bene – questo è il credo del Pfefferlechner! In cucina utilizziamo ingredienti freschi, possibilmente locali o addirittura dalla propria produzione! Questo ci sta a cuore!

Buon appetito!

Fam. Laimer e tutto il team del Pfefferlechner

Follow us on



#pfefferlechner



Feierabendbier

Mo, Di, Do, Fr (16.00 – 18.00 Uhr) – ausgenommen Feiertage
“Pfeffer” hell oder Radler (0,4 l) 2,50 €

Birra Happy Hour

Lu, Ma, Gio, Ven (ore 16.00 – 18.00) – esclusi giorni festivi
“Pfeffer” hell oppure Radler (0,4 l) 2,50 €

14 JAHRE
Hausbrauerei

14 ANNI
Birreria
artigianale



Bierdegustation

3 Pfefferbiere (à 0,1 l): Pale Ale,
Pfeffer schwarz & Pfeffer hell
6,50 €

Degustazione birre

3 birre Pfeffer (à 0,1 l): Pale Ale,
Pfeffer schwarz & Pfeffer hell
6,50 €

TAKE ME HOME

FRE[E]DL	3,50 €
Pfeffer hell	2,50 €
Pfeffer schwarz	2,50 €
Pale Ale	3,50 €
5 l Fass/Fusto	23,20 €
Pfeffer hell oder/o schwarz	



UNSERE BIERE – LE NOSTRE BIRRE

Pfeffer 0,4 l, ca. 5% Alkohol

4,20 €

Naturtrübes helles untergäriges Bier aus Pilsner Malz, malzig im Antrunk, leichte Hopfenbitternoten

Birra non filtrata a bassa fermentazione, fatta con malto Pilsner, sapore maltato, moderatamente amara

Pfeffer schwarz 0,4 l, ca. 5,5% Alkohol

4,20 €

Naturtrübes dunkles untergäriges Bier aus verschiedenen dunklen Malzen, mit feinen Röstaromen

Birra non filtrata a bassa fermentazione fatta con malti scuri diversi, sapore caramellato con aromi di torrefazione

„Pfeffer Pale Ale 100%“ 0,3 l, ca. 5% Alkohol

4,80 €

Ein obergäriges Bier nach englischer Art, gebraut aus 100% Südtiroler Malz; seinen ausgeprägten Charakter erhält es durch die Beigabe von verschiedenen Hopfensorten

Birra di alta fermentazione, stile inglese, fatto con 100% malto sudtirolese; il suo carattere lo riceve dall'aggiunta di diversi tipi di luppolo



NEU – NOVITÀ

Griasti, i bin der FRE[E]DL!

4,50 €

In der Stammbar, auf der Hütte oder am Gipfel. Ich kenne ihn einfach.

Diesen einen Moment, wo alles auf ein klingendes Detail zuläuft... Prost!

I bin der FRE[E]DL, es (alkohol)freie Bier. Frisch, prickelnd und mit 100% echtem Biergenuss. Auf mi konnsch olben zählen!

Ehilà! Sono FRE[E]DL!

Clack, psss, salute! Tre suoni inconfondibili per una birra unica, come me:

analcolica, fresca, spumeggiante e ricca di gusto. Che tu sia al bar, in rifugio o in cima a una montagna, è sempre l'occasione giusta per sorseggiarmi.

Fass Pfeffer hell oder schwarz– Fusto Pfeffer hell o schwarz 5 l

33,80 €

(im Lokal – nel locale)

DURSTLÖSCHER – BEVANDE

1/2 l Mineralwasser – Acqua minerale	2,20 €
1/2 l “Brunnen-Wasser” – “Acqua del rubinetto”	1,00 €
0,2 l Himbeerschorle, Holunderschorle – Succo di lamponi, succo di fiori di sambuco	2,00 €
0,2 l Apfelsaft hausgemacht – Succo di mele fatto in casa	2,20 €
0,2 l Coca Cola, Limonata	2,20 €
0,4 l “Pfefferwasser“ (Apfelsaft, Himbeersirup, Minze – succo di mela, sciroppo ai lamponi, menta)	4,50 €

WARMES – BEVANDE CALDE

Südtiroler Kräutertee – Tisana alle erbe sudtirolesi	2,40 €
Espresso / Macchiato “Schreyögg”	1,40 €

SPRITZIGES – BOLLICINE

Pfeffer Red (Pfeffer hell, cidre „red love“)	4,20 €
Veneziano, Hugo, Hugoline (alkoholfrei, senza alcool)	4,50 €
Prosecco	3,00 €

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK – VINI SFUSI

1/4 l Hauswein rot oder weiß – vino della casa rosso o bianco	3,20 €
1 Glas Kerner Niklaser Hof – 1 bicchiere Kerner	4,00 €
1 Glas Terlaner Chardonnay Weingut Donà - 1 bicchiere Chardonnay Terlano	4,60 €
1 Glas Gewürztraminer Festival – KG Meran – 1 bicchiere Traminer aromatico	4,80 €
1 Glas Rose Mitterberg – Pardellerhof Montin – 1 bicchiere rosato	3,80 €
1 Glas Lagrein – 1 bicchiere Lagrein	4,50 €
1 Glas Cabernet-Merlot Moarhof Burgstall – 1 bicchiere Cabernet Merlot	4,00 €

WEINLAND SÜDTIROL – VINI ALTOATESINI

WEISSWEIN – VINO BIANCO

7/10 l Kerner Niklaserhof – Kaltern	22,00 €
7/10 l Terlaner Chardonnay Weingut Donà - Eppan	25,30 €
7/10 l Weißburgunder Penon – Nals Magreid	21,50 €
7/10 l Sauvignon Floreado – Andrian	22,50 €
7/10 l Gewürztraminer Graf von Meran – Meraner	26,40 €
7/10 l Cuvèe „Nörder“ Ploner – Marling	27,80 €

ROSÈWEIN – ROSATO

7/10 l Rosè Mitterberg Pardellerhof – Montin	20,10 €
---	----------------

ROTWEIN – VINO ROSSO

7/10 l Südtirol – Vernatsch Weingut Donà - Eppan	20,10€
7/10 l Blauburgunder Riserva – Pinot nero riserva – Eppan	26,40 €
7/10 l Blauburgunder Riserva Ploner – Pinot nero riserva Ploner – Marling	28,70 €
7/10 l Lagrein Collection Baron Eyrl – KG Bozen	23,90 €
7/10 l Merlot Poppohof – Marling	28,10 €
7/10 l Merlot, Lagrein Graf von Meran – Burggräfler	26,40 €
7/10 l Cabernet Sas Roa – Laimburg	33,80 €
7/10 l Cabernet Merlot Moarhof – Burgstall	21,80 €
7/10 l Lagrein Cabernet Stoanadler Klaser	26,20 €
7/10 l Amistar (Lagrein, Cabernet, Merlot) – Sölva	40,00 €

DESSERTWEIN – VINO DA DESSERT

0,375 l Rosenmuskateller Rosea Ploner – Marling	34,70 €
--	----------------

ZUM MARENDEN (BROTZEIT)

Das Speckbrettl (Speck geschnitten, Essiggurkerl, Kren) *	11,80 €
Der Seitenspeck (im Stück, Rettich, Essiggurkerl) *	11,80 €
Die Brettlmarende (Speck, Kaminwurz, Käse, Rettich, Pellkartoffeln) *	16,20 €
Der Kalbskopf (Zwiebel, Essigmarinade) *°	12,50 €
Der Rindstafelspitz (Zwiebel, Essigmarinade) *°	12,50 €
Die Pellkartoffel (Kräutertopfen, Algunder Rohmilchkäse) *	10,00 €
Das Kasbrettl (Südtiroler Käseauswahl, Apfel-Bier-Gelee) *	13,40 €

SALATE UND GEMÜSE

Der Speck-Kraut-Salat *°	5,50 €
Die Burrata (Ochsenherztomate, Basilikumpesto) *	13,80 €
Das geräucherte Saiblingsfilet (Blattsalate, Pfifferlinge) *°	13,80 €
Der Salat vegan (Linsensalat, Spinat, Pfifferlinge, Apfel)	9,80 €

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Ihnen ein Brotkörberl

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

S' Würstl (Frankfurter Würstchen, Pommes Frites)	7,20 €
Die Nuggets (Hendl-Nuggets, Pommes Frites)	7,20 €
Die Kindernudeln (Garganelli, Tomatensauce)	7,00 €



HERZHAFTES ZUM BIER

S' Laugenbrezl	1,80 €
S' Gfüllte (Laugenbrezl, Bauernschinken)	4,80 €
Das „Pulled Pork“	8,40 €
Der Pfeffer Burger (Gsteirer Lamm, Zwiebel)	8,40 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Die Knödelsuppe (Speck- und Leberknödel)	8,00 €
Die Nudelsuppe (Rindfleisch oder Würstl) °	7,00 €
Die Rindssuppe (Fritatten oder Milzschnitten)	6,80 €

WARME VORSPEISEN

Die Pfifferlingknödel, Blattsalate	13,20 €
Die Knödl (Spinat- & Kasknödel, Krautsalat)	11,90 €
Die Schlutzer hausgemacht (Spinat, Quark)	12,90 €
Die Hirtennudeln (Ragout, Schinken, Erbsen, Pilze)	9,80 €

UNSERE KLASSIKER

Die Schweinshaxe (knusprig gebraten, Krautsalat) *	15,80 €
Die Spareribs (knusprig gebraten, Kartoffeln, pikante Tomatensalsa) *	16,50 €
Die "Pfeffer"-Platte für 2 (Schweinshaxe, Spareribs, Würstl, Pommes, Krautsalat)	32,20 €
Das Rindswangele geschmort (Kartoffelpüree, Saisongemüse) *	19,80 €
Die Tagliata vom Ochsen (Rucola, Erdäpfel, Tomaten, Parmesan) *°	23,50 €
Die Forelle hausgeräuchert (Kartoffelsalat, Sahneken) *	16,50 €

* unsere glutenfreien Gerichte – glutenfreies Brot auf Anfrage

° unsere laktosefreien Gerichte

Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.



VI CONSIGLIAMO – MERENDA

Il piatto di speck (speck affettato, cetrioli e rafano) *	11,80 €
Lo speck (al pezzo, rafano, cetrioli) *	11,80 €
La “Brettlmarende” (speck, “Kaminwurz”, formaggi, rafano, patate lesse) *	16,20 €
La testina di vitello (cipolla, marinata all’aceto) *°	12,50 €
La punta di manzo (cipolla, marinata all’aceto) *°	12,50 €
Le patate lesse (ricotta alle erbe, formaggio di Lagundo) *	10,00 €
I formaggi misti (formaggi sudtirolesi, gelatina di mele e birra) *	13,40 €

INSALATE E VERDURE

L’insalata di cappucci con speck *°	5,50 €
La burrata (pomodoro cuore di bue, pesto al basilico) *	13,80 €
Il filetto di salmerino affumicato (insalata, gallinacci) *°	13,80 €
L’insalata vegan (insalata di lenticchie, spinaci, gallinacci, mela)	9,80 €

I nostri piatti freddi vengono serviti con un cestino di pane

PER I NOSTRI PICCOLI

Il “würstel” (würstel, patate fritte)	7,20 €
I chicken nuggets (nuggets al pollo, patate fritte)	7,20 €
La pasta per bambini (garganelli, sugo al pomodoro)	7,00 €



SAPORITAMENTE BIRRA

“Laugenbrezel”	1,80 €
L’imbottito (“Laugenbrezel”, prosciutto del contadino)	4,80 €
Il “Pulled Pork”	8,40 €
Il “Pfeffer Burger” (agnello dal maso Gsteier, cipolla)	8,40 €

LE NOSTRE ZUPPE

I canederli in brodo (speck, fegato)	8,00 €
La pastina in brodo (carne di manzo o salsiccia) °	7,00 €
La consommè (celestine o crostini di milza)	6,80 €

CUCINA CALDA

I canederli ai finferli, insalatine	13,20 €
I canederli (spinaci, formaggio, insalata di cappucci)	11,90 €
Le mezzelune fatte in casa (spinaci, ricotta)	12,90 €
La “pastora” (ragù, prosciutto, funghi, piselli)	9,80 €

SPECIALITÀ DELLA CASA

Lo stinco di maiale (croccante, insalata di cappucci) *	15,80 €
Gli spareribs (croccanti, patate, salsa pomodoro piccante) *	16,50 €
Il tagliere “Pfeffer” per 2 (stinco, spareribs, würstel, patate fritte, insalata di cappucci)	32,20 €
Il guanciaie di manzo brasato (purè di patate, verdure di stagione) *	19,80 €
La tagliata di bue (rucola, patate, pomodori, parmigiano) *°	23,50 €
Il filetto di trota affumicata (insalata di patate, rafano alla panna) *	16,50 €

* le nostre pietanze senza glutine – pane senza glutine su richiesta

° le nostre pietanze senza lattosio

In caso di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati.



DIE ZUTATEN UND LIEFERANTEN:

Wir verwenden ausschließlich handverlesene Produkte aus der Region für unsere Gerichte – und das schmeckt man:

Der Käse stammt von der Algunder Sennerei, Speck und Kaminwurzeln von der Metzgerei Huber in Völlan, das Fleisch von den Metzgereien Siebenföcher und Holzner. Unser Brot wird von der Bäckerei Mein Beck geliefert, der Fisch kommt vom Leiter, die Kräuter vom Oberhasler und das Gemüse von Schnitzer.

INGREDIENTI E FORNITORI:

Usiamo solo i migliori ingredienti e materie prime della zona per le nostre pietanze – e quello si sente!

Il formaggio viene dalla latteria di Lagundo, lo speck e le salsicce dalla macelleria Huber di Foiana, la carne dalle macellerie Holzner e Siebenföcher. Il pane arriva dal panificio Mein Beck, i pesci li fornisce Leiter, le erbe selvatiche il maso Oberhasler e le verdure la ditta Schnitzer.



ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES – DOLCI

Birramisù mit Südtiroler Äpfeln Birramisù con mele sudtirolesi	6,90 €
Crème brûlée mit Erdbeer Sorbet * Crème brûlée con sorbetto di fragole	7,20 €
Kaiserschmarren mit hausgemachter Preiselbeermarmelade “Kaiserschmarren“ con marmellata di mirtilli rossi fatti in casa	9,50 €
Buchteln mit Vanillesauce “Buchteln“ con crema alla vaniglia	7,20 €
Apfelkiachel mit Vanillesauce Frittelle di mele con crema alla vaniglia	7,20 €
Strauben mit hausgemachter Preiselbeermarmelade “Strauben“ con marmellata di mirtilli rossi fatti in casa	7,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele con crema alla vaniglia	4,80 €

SCHNÄPSE UND LIKÖRE – GRAPPE E LIQUORI

selbstgebrannt – tutto distillato al Pfefferlechner

Treber – Grappa	3,00 €
Bierbrand – Grappa di birra	3,20 €

Liköre selbstgemacht – Liquori fatti in casa

Apfel-, Bierlikör, Nusseler – Liguore di birra, liguore di mela, nocino	3,00 €
Williams, Marille – Acquavite di pere o albicocche	3,20 €
NEW: Kirschbrand aus eigenem Anbau – Acquavite di ciliege di produzione propria	3,40 €

Ihr Buschenschank im Herzen von Lana

Der Pfefferlehenhof in Mitterlana ist ein uraltes Anwesen, das bereits 1279 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wird. Im selben Jahr tauscht der Ritter Ulrich von Braunsberg mit dem Kloster eine Wiese gegen ein Weingut „zum Pfefferlehen“.

1375 verleiht der Abt Ludwig von Weingarten, einem Kloster in der Nähe des Bodensees, dem zahlreiche Höfe in Lana, Tisens und Ulten zinspflichtig waren, „den weingarten in dem guot gelegenen daz man Pfefferlehen nent, Uelin (Ulrich) dem Pfefferlehen gegen vier urn Wins Meraner maß“. 1379 wird ein „bonum dictus Pfefferlehen in superior Lanano“ erwähnt und 1489 ist Wolfgang Pfefferlechner Dorfmeister der Gemeinschaft zu Oberlana. Seit dem 16. Jahrhundert stand der Pfefferlehenhof, der damals in einen äußeren und inneren geteilt war, vornehmlich im Besitz von adeligen Herren. So gehört „Pfefferlehen ain viertl ains hofs“ 1590 dem Hieronimus Goldegger und um 1749 hatte ihn Karl Andre von Sagburg inne. 1779 besitzt Herr Ferdinand Leopold von Sagburg das Inner-Pfefferlechngut, Bartlmä von Gruber das Außer-Pfefferlechengut „nebst ainer Peckenpfister“. 1895 kauft Josef Haberle, der ehemalige Pflasterwirtssohn von Oberlana den Pfefferlechnerhof und vermählt sich mit Maria Mittersteiner. Aus dieser Ehe gehen sechs Töchter hervor. Die zweitälteste Tochter, Ida Haberle, heiratet 1925 Josef Laimer, Pratznersohn. Seither befindet sich der Pfefferlechnerhof im Besitz der Familie Laimer.



“Unser Klassiker“

Pfefferlechner's Vorspeisenbrett
(Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes,
Rettich, Essiggemüse)

Bergkasknödel auf Lauchgemüse

Gegrillte Rippeln,
Schweinschaxen

Bratkartoffeln und Krautsalat

Apfelküchel mit Vanillesauce

33,70 €

(unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. Vigiljocher Quellwasser, Brot und Aufstrich)

*Auf Vorbestellung
unsere Vorschläge
für Ihre Feier
(Gruppen ab 15
Personen)*

Kalte Vorspeisen

Das Pfefferlechner Vorspeisenbrett (Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes, Rettich, Essiggemüse)

Das Carpaccio vom heimischen Rind

Der Wildkräutersalat, karamellisierter Ziegenkäse, Kürbis

Warme Vorspeisen

Die Ravioli mit Käsefonduta, geschmolzene Tomaten

Die Kürbisravioli, Amarettoschaum

Der Gerstenrisotto, Graukas

Die Bandnudeln, Pfifferlinge

Hauptspeisen

Der Kalbsbraten, Kartoffelpüree, Gemüse

Das angeräucherte Entrecôte, Grillgemüse, Kartoffelspalten, Dip

Die geschmorte Rindsschulter, Kräuterrisotto, Gemüse

Das Rindsgulasch, Serviettenknödel, Reis

Desserts

Die Mascarponecreme, Erdbeeren

Das Birramisù

Die Crème Brûlée, Erdbeereis

Als 3-Gang-Menü

30,90 €

Als 4-Gang-Menü

38,40 €

Unsere Preise verstehen sich pro Person inklusive Vigiljocher Quellwasser, Brot und Aufstrich

Osteria nel cuore di Lana

La prima documentazione scritta sul maso risale al 1279, quando il cavaliere Ulrich von Braunsberg ottenne dal monastero il podere Pfefferlehen. Nel 1375 l'abate Ludwig von Weingarten affidò il podere ad un convento nei pressi del lago di Costanza, il quale vantava già numerosi possedimenti a Lana, Tesimo e in Val d'Ultimo. L'affidamento venne pagato con quattro botti di vino meranese. Nel 1379 il maso viene nuovamente menzionato in un documento con la seguente frase: "...bonum dicuts Pfefferlehen in superior Lanano...". Wolfgang Pfefferlechner fu nominato sindaco dalla comunità di Lana di sopra nel 1489. Il podere Pfefferlechner, che era diviso in due masi, quello esterno e quello interno, dal sedicesimo secolo in poi rimase in possesso di nobili feudatori fino alla fine del medioevo. All'agricoltore nonché gestore del maso spettava solo che un quarto della proprietà: gran parte del terreno, della tenuta e del raccolto erano dei nobili padroni. Nel 1590 il Pfefferlehen era gestito da Hieronimus Goldegger, nel 1749 passò a Karl Andre von Sagburg. Nel 1779 Ferdinand Leopold von Sagburg acquisì il diritto di proprietà sul maso Pfefferlechen interno e Bartlmä von Gruber quello sul maso esterno. L'era del feudalismo era finalmente terminata. Nel 1895 Josef Haberle acquistò il podere e sposò Maria Mittersteiner. Da questa unione nacquero sei figlie. Ida, la secondogenita si unì in matrimonio con Josef Laimer (del maso Pratzner) nel 1925. Da allora il maso Pfefferlechner è rimasto di proprietà della famiglia Laimer che lo gestisce a tutt'oggi.



“Il nostro classico”

Tagliere con affumicati tirolesi
(Speck, “Kaminwurzen” e carne affumicata,
ravanello, sottaceti)

Canederli al formaggio su letto di porro

Costine alla griglia,
stinchi di maiale
patate al forno, insalata di cappuccio

Frittelle di mele con crema alla vaniglia

33,70 €

(prezzo a persona comprensivo di acqua sorgiva dal Monte San Vigilio, pane e crema spalmabile)

Su prenotazione
i nostri suggerimenti
per la Vostra festa (per
gruppi di 15 o più
persone)

Antipasti

Il tagliere con affumicati tirolesi (speck, “Kaminwurzen” e carne affumicata, ravanello, sottaceti)

Il carpaccio di manzo nostrano

L'insalata di erbe selvatiche, formaggio di capra caramellato, zucca

Primi piatti

I ravioli con fonduta di formaggio, pomodori sciolti

I ravioli alla zucca, schiuma di amaretto

Il risotto d'orzo, verdure, formaggio grigio

Le tagliatelle, gallinacci

Secondi piatti

L'arrosto di vitello, purè di patate, verdura

L'entrecôte leggermente affumicato, verdura alla griglia, patate al forno, salsa

La spalla di manzo brasata, risotto alle erbe, verdura

Lo spezzatino di manzo, canederlo al tovaigliolo, riso

Dolci

La crema di mascarpone, fragole

Il birramisù

La crème brûlée con sorbetto alle fragole

Menu da 3 portate

30,90 €

Menu da 4 portate

38,40 €

(prezzo a persona comprensivo di acqua sorgiva dal Monte San Vigilio, pane e crema spalmabile)

Interview mit Max und Maria über ihren FRE[E]DL im Dorfblatt Lana Ausgabe 06/2019

Ein alkoholfreies Bier zu brauen ist eine nicht alltägliche Idee, wie ist es dazu gekommen?

Maria: Wir beschäftigen uns schon seit längerer Zeit, seit ca. 5 Jahren, mit den Möglichkeiten zur Herstellung eines alkoholfreien Bieres. Wir waren immer überzeugt, dass alkoholfreies Bier besonders in Südtirol ein unterschätztes Getränk ist und man es eigentlich öfter trinken könnte.

Warum hat es 5 Jahre gedauert, bis dieses Jahr FRE[E]DL auf den Markt gekommen ist?

Maria: Das Problem war die Herstellung. Ein Aspekt, warum ein alkoholfreies Bier nicht gut ankommt, ist, dass alkoholfreie Biere oftmals nicht den richtigen Biergeschmack haben. Der zweite Aspekt ist, dass für kleine Brauereien die Herstellung sehr schwierig und kostenintensiv ist. Nach langer Recherche nach alternativen Möglichkeiten ist Max auf einen neuen Brauprozess der Technischen Universität Berlin gestoßen. Daraufhin haben sich unsere Eltern direkt mit dem Leiter des Fachgebietes Brauwesen in Verbindung gesetzt.

Das heißt FRE[E]DL ist ein Projekt, an dem verschiedene Generationen zusammenarbeiten?

Max: Eindeutig. Ein innovatives Produkt auf den Markt zu bringen, das unterschiedliche Generationen und Zielgruppen begeistert, erfordert natürlich enge Zusammenarbeit. Nicht nur in der Familie, sondern auch mit den Mitarbeitern. Es ist ein Projekt, das den Erfahrungsschatz der Elterngeneration mit dem Gestaltungswillen und Innovationsdrang von meiner Schwester und mir, also der jungen Generation, verbindet. Unterstützt werden wir dabei von der technischen Expertise vom langjährigen Braumeister Götz Spieth und von Brauer Francesco Giacomelli, welche mit der Brauerei und ihren Produkten bereits vertraut sind.

Warum der Name FRE[E]DL?

Maria: Wir waren uns einig, dass wir ein Südtiroler Bier brauen wollen und deshalb auch einen passenden Namen brauchen. Ein Maxl Bier hat es leider schon gegeben und dann hat letztendlich die Mama zweimal drüber geschlafen und den Namen Fredl eingeworfen. Ausgeschmückt mit dem zweiten E kam es dann zum FRE[E]DL und mit der Assoziation zum alkoholfreien.

Viele sagen der FRE[E]DL ähnelt einer Medizinflasche. Warum habt ihr euch für eine solch untypische Flasche entschieden?

Max: Ja, das stimmt. Es ähnelt stark einer typischen Hustensaftflasche. Aber es war von Anfang an klar, dass ein solches Produkt nicht in eine typische Bierflasche passt. Deshalb interpretieren wir mit FRE[E]DL eine traditionelle Flasche neu. Das Resultat und das Feedback haben uns gezeigt, dass wir mit der Flasche positiv herausstechen.

An wen richtet sich der FRE[E]DL vor allem?

Max: Naja grundsätzlich natürlich an jeden, der Lust auf ein alkoholfreies Bier hat! Darüber hinaus wollten wir ein Genuss Getränk für Bergbegeisterte schaffen, das isotonisch ist und Lust auf das Ankommen auf der Hütte macht. Denn FRE[E]DL hat auch den Vorteil, dass er durch seinen geringen Anteil an Zucker und Kalorien, gesünder als ein „Softgetränk“ ist.

Wo wollt ihr mit dem FRE[E]DL hin?

Maria: Also ich glaube, der erste Schritt ist geschafft und wir haben ein Bier gebraut, dem es gegenüber einem herkömmlichen Bier an nichts fehlt. Jetzt ist es natürlich für uns die Herausforderung, die Leute von FRE[E]DL zu überzeugen. Wir hoffen, dass viele Leute die gleichen Möglichkeiten in einem alkoholfreien Bier sehen wie wir sie erkannt haben und der FRE[E]DL viele neue Genussmomente ermöglicht.