



dal 1999

PUSTERTALER BREIHEIT



INDICE

Contesto storico – La produzione di birra in Val Pusteria	4
La storia delle origini	7
L'incarico	7
La fase di pianificazione	8
Il ruolo della famiglia Beikircher	9
La vendita di birra nella fase iniziale	9
La fase di realizzazione	10
Il birrificio a Villabassa	11
Il risultato	12
La svolta nel 2012	13
Sviluppo delle vendite e del fatturato dal 2012 al 2019	14
L'anno 2020	15

LA PRODUZIONE DI BIRRA IN VAL PUSTERIA

Contesto storico

985



Nella Val Pusteria, ormai la storia della birra ha più di 1000 anni. La prima attestazione si trova a Valdaora dove, tra le decime di un maso, figurano nell'anno 985, **20 situle cerevisie** (Redlich, Acta Tirolensia 1, Nr. 17).

1564



La birra si affermò in Val Pusteria a partire dal 1564, anno in cui ebbe inizio il regno del principe del Tirolo e **arciduca Ferdinando II**. Pare che quest'ultimo fosse un "appassionato bevitore di birra boemo", e come tale incoraggiò la coltivazione dell'orzo e la creazione di birrifici.

1815



La produzione della birra nella parte meridionale del Tirolo raggiunse la sua massima fioritura dopo le lotte per l'indipendenza del Tirolo, nel periodo compreso tra il 1815 e lo scoppio della prima guerra mondiale, nel 1914. Secondo un rapporto sul Tirolo del 1839, la **Val Pusteria** era la **più importante regione di birrificazione** a sud del Brennero: 11 birrifici si trovavano qui e uno sull'Adige. Non sono segnalate altre regioni dell'Alto Adige. Da una notizia giornalistica del 1906 si scopre che le birre della Val Pusteria erano molto richieste. I più importanti birrifici della Val Pusteria si trovavano a Brunico, Campo Tures, Dobbiaco e Lienz. Nel 1987, vecchi abitanti di Dobbiaco raccontavano che la birra veniva portata con carri a sei cavalli verso Cortina d'Ampezzo, Venezia, e perfino in Ungheria. In seguito, con l'aiuto della ditta di spedizioni Harrasser, la birra di Dobbiaco sarebbe stata consegnata addirittura nella regione di Colonia e Düsseldorf. Nello stesso periodo, i **contadini** della Val Pusteria producevano **grandi quantità di orzo da birra**.

1914



Nel 1914, con lo scoppio della prima guerra mondiale, **la coltivazione dell'orzo da birra subì un arresto**, le consegne di luppolo cessarono e il personale dei birrifici fu richiamato alle armi. Finita la guerra, la Val Pusteria passò all'Italia, e nessuno dei suoi piccoli birrifici riprese l'attività.

1999



Solo dopo oltre 80 anni di ristrettezze, in Val Pusteria si sono riunite la coltivazione dell'orzo e la tradizionale arte tirolese della birra. Nella primavera del 1998, 30 contadini della Val Pusteria coltivarono **orzo da birra** su una superficie di 60 ettari, nell'estate del 1999 la **marca di birra Pustertaler Freiheit** venne registrata presso l'Ufficio Marchi e Brevetti; poco più tardi, il 23 Ottobre 1999, la Pustertaler Freiheit, la birra proveniente dall'orzo della Val Pusteria, venne introdotta sul mercato.

dal 1999

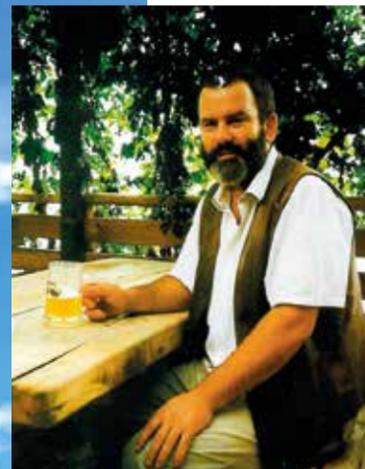


Il birrificio Huber di St. Johann, in Tirolo, che dal 1999 produce ininterrottamente la birra Pustertaler Freiheit, esiste fin dal 1727. Dalla sua fondazione alla seconda guerra mondiale, la storia del birrificio proseguì con alterne vicende, fino alla sua continua ascesa da piccola attività familiare di successo a moderno birrificio regionale di qualità. La capacità produttiva andò via via aumentando e nel 1999 la produzione annuale di birra si attestava intorno ai 17.000 ettolitri. Proprio allora, in aggiunta alla propria birra, il birrificio iniziò a produrre anche **birra della marca Pustertaler Freiheit**.

Come si sia arrivati a ciò e perché sia così ancora oggi, è spiegato nella storia dell'azienda.



LA STORIA DELLE ORIGINI



Il mastro birraio Karl Klammsteiner

Nel 1997 Karl Klammsteiner, allora proprietario del ristorante-birrificio altoatesino Greiter, decise di produrre una birra a partire dall'orzo della Val Pusteria.

Parlò con diversi contadini della Val Pusteria e li convinse che l'orzo da birra poteva costituire una nicchia di mercato. Al posto del

prezzo di mercato mondiale per l'orzo da birra, concordò per contratto con i contadini un compenso tre volte maggiore.

Così, nella primavera del 1998, 30 contadini della Val Pusteria coltivarono orzo da birra su una superficie di oltre 60 ettari. Mentre l'orzo cresceva, il detto ristorante-birrificio fu rilevato dalla concorrenza e l'affare non andò in porto.

Che cosa fare dell'orzo da birra?

Nella primavera del 1998, 30 contadini della Val Pusteria coltivarono orzo da birra su una superficie di oltre 60 ettari.

L'INCARICO

Dopo il raccolto dell'orzo, nell'Ottobre 1998, gli agricoltori fecero di necessità virtù e incaricarono il giovane mastro birraio Alexander Weissteiner di produrre una birra proveniente al 100% da malto d'orzo della Val Pusteria. Già dopo breve tempo, il mastro birraio presentò un calcolo dei costi e un piano di vendita. Per lui si trattava dell'incarico giusto al momento giusto; infatti, nei 5 anni precedenti, si era occupato intensamente della progettazione di un nuovo birrificio presso l'Abbazia di Novacella, vicino a Bressanone, e conosceva perfettamente le difficoltà da affrontare,

Per Alexander Weissteiner arrivò l'incarico giusto al momento giusto.

sia dal punto di vista tecnico che da quello economico. Il mastro birraio rifiutò categoricamente la rischiosa costruzione di un nuovo birrificio a Monguelfo, pensata da Karl Klammsteiner; concordò rapidamente con i contadini che la malta-zione dell'orzo da birra della Val Pusteria e la produzione della birra dovevano avven-

ire per conto terzi. Come tema centrale dell'impresa, il mastro birraio citò la coltivazione dell'orzo in Val Pusteria. I contratti di coltivazione con gli agricoltori dei dintorni avrebbero dovuto garantire a lungo termine la riuscita esecuzione dell'incarico.

L'ORO DELLA PUSTERIA ...

LA FASE DI PIANIFICAZIONE

Con il pieno sostegno di sua moglie Birgit Holzer e dei committenti Anton Mairhofer, Beikircher Paul, Reinhold Huber, Beikircher Andreas e Beikircher Michael, Alexander Weissteiner affrontò sistematicamente tutti i dettagli legati alla produzione e alla vendita della birra. A partire dalla metà di Novembre 1998 furono organizzati numerosi viaggi nella Baviera e furono tenuti diversi colloqui con potenziali partner dell'industria del malto e della birra.

Concluse le esplorazioni, l'impianto di produzione del malto di Erharting presso Mühlendorf fu scelto come malteria per conto terzi, mentre il birrifico familiare Huber a St. Johann, in Tirolo, si dichiarò pronto a garantire una produzione di 500.000 litri di birra all'anno, da malto d'orzo della Val Pusteria prodotto per conto terzi. Nella primavera del 1999, tutti i dettagli relativi alla produzione del malto e della birra erano chiariti, e poco tempo più tardi si ottennero i primi decotti dal malto fresco della Val Pusteria, ricavato dal raccolto del 1998.

Nel corso di questa fase preparatoria, Alexander Weissteiner si occupò intensamente di rilevare i dati precisi del mercato e di conoscere il potenziale effettivo di vendita. I dati ricavati risultarono modesti, infine nell'estate del 1999 venne redatto un calcolo per la vendita della birra che prevedeva l'80% di birra in bottiglia e il 20% di birra alla spina, per un volume complessivo di 200.000 litri di birra nel primo anno di distribuzione, corrispondenti all'incirca

al 2,5% della quota di mercato della Val Pusteria. La modesta quantità di smercio prevista comportò che anche la consegna e la vendita della birra fossero esternalizzate. Alexander Weissteiner e i futuri soci trovarono un accordo con il mercante di bevande Harpf, che accettò con l'obbligo di garantire l'acquisto di circa 200.000 litri di birra all'anno.

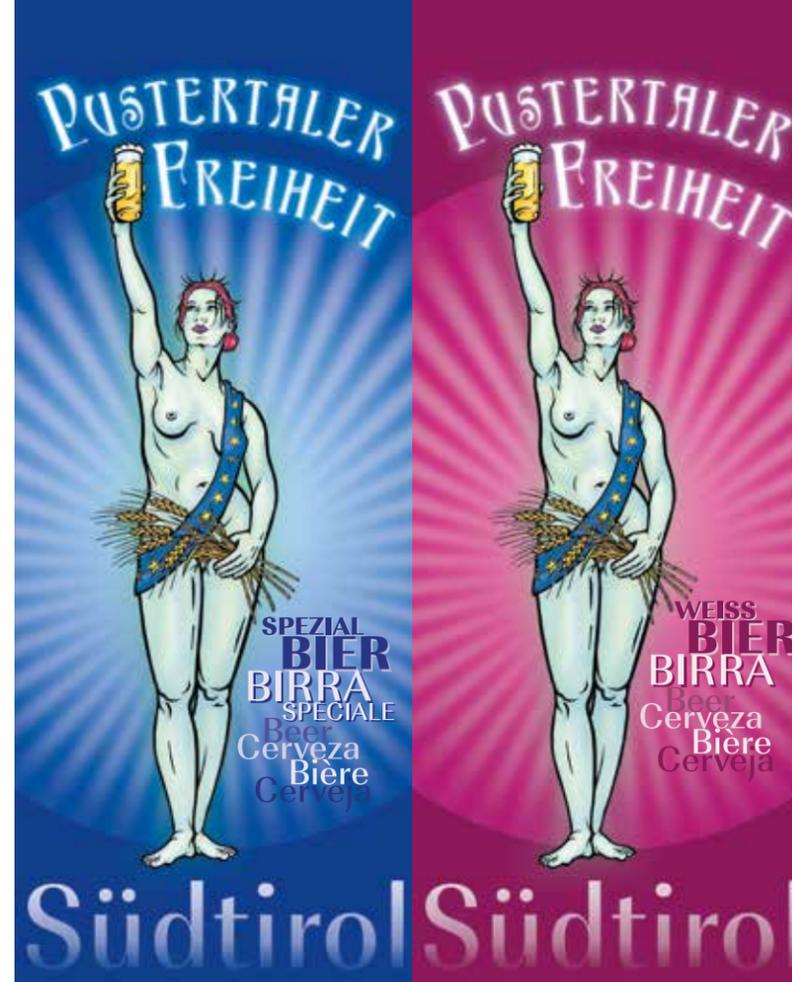
Parallelamente alla pianificazione della logistica e della distribuzione, venne dato l'incarico di creare un marchio per la birra. Furono presentate 3 bozze e si doveva prendere una decisione. La scelta cadde sull'idea di Joachim Plankensteiner, originario di Campo Tures, che disegnò la Pustertaler Freiheit.

Si partiva con l'obiettivo di conquistare una quota di mercato intorno al 2,5%.

Il marchio venne depositato il 24/06/1999 presso l'Ufficio Italiano Marchi e Brevetti. Qualche giorno prima, il

15/06/1999, era stato firmato l'atto costitutivo della nuova società Pustertaler Bier S.r.l.. Accanto ai committenti Anton Mairhofer, Reinhold Huber, Paul Beikircher, Andreas Beikircher e Michael Beikircher, rientrava tra i soci anche il mastro birraio Alexander Weissteiner, che a partire da quel momento assunse la carica di amministratore delegato.

Fino all'inizio della vendita nell'ottobre 1999, l'attività si concentrò sull'approvvigionamento di bottiglie, casse di birra, etichette, tappi a corona, barilotti, tappi per barilotti e materiale per gli impianti di erogazione. Inoltre vennero chiariti gli aspetti fiscali legati alla birra e furono organizzate numerose degustazioni di birra.



La vendita di birra nella fase iniziale

All'inizio, per qualche mese, la modalità di vendita prefissata, attraverso il commercio all'ingrosso, funzionò a meraviglia: la birra era sempre esaurita già prima dell'imbottigliamento. Ma già dopo un periodo di 4 mesi, la distribuzione della birra si bloccò quasi del tutto. All'improvviso, tramite il commercio di bevande Harpf non passava quasi più niente, i canali di distribuzione utilizzati erano stati resi impermeabili dalla concorrenza. La risposta della società fu di acquistare un furgone e di portare da sola la birra ai clienti! Della parte operativa dell'attività si incaricarono i soci Alexander Weissteiner e Reinhold Huber. Con questo modo di procedere si impedì che la Pustertaler Freiheit scomparisse dal panorama della birra già dopo breve tempo. Dal punto di vista organizzativo, questa decisione richiedeva però che la società cercasse un proprio magazzino e che dovesse affrontare da sola i crescenti costi amministrativi. Furono tempi piuttosto avventurosi: la birra fu temporaneamente stoccata nel magazzino dell'autotrasportatore Günther a Varna, quindi portata con un furgone in un garage privato del mastro birraio a Vallarga; qui, nel salotto del mastro birraio, si trovava provvisoriamente anche l'ufficio dell'azienda. Dopo qualche tempo, la società trovò "rifugio" in un vecchio magazzino di patate di Valdaora, da dove per tre anni i crescenti volumi di birra furono trasportati fino agli assetati clienti. Ma queste soluzioni transitorie erano

Il ruolo della famiglia Beikircher

Senza la famiglia Beikircher, non si sarebbe mai arrivati a una birra proveniente dall'orzo della Val Pusteria. Poiché il progetto di birrificazione di Klammsteiner Karl era fallito, la famiglia Beikircher acquistò l'orzo da birra dagli agricoltori, che altrimenti si sarebbero trovati con l'orzo invenduto. Paul Beikircher fu anche il primo Presidente della società Pustertaler Bier S.r.l., dal 1999 al 2015. In occasione della prima presentazione nella Ragenhaus di Brunico, iniziò il suo discorso con queste parole: "L'idea di una birra regionale fatta con l'orzo prodotto in Val Pusteria mi è piaciuta fin dall'inizio. Quando il progetto era a un passo dal fallimento, in quella situazione incerta per i contadini ho avuto l'intuizione spontanea che, dopo tutto, si potesse fare una birra a partire dall'orzo della Val Pusteria. Quella stessa sera sono andato da Winkler, a Gais, e ho detto ad Anton Mairhofer, il rappresentante della cooperativa agricola, che avremmo preso noi l'orzo, e che insieme avremmo prodotto una 'birra pusterese' indipendente, l'importante era che restassimo uniti, noi e gli agricoltori. Fino a quel momento non avevamo la minima idea di quanto orzo servisse per un litro di birra e di cosa comportasse la produzione della birra. Ma spesso le idee spontanee sono le migliori, anche se dopo si hanno dei dubbi..." Michael Beikircher scrisse nel 1999 un'ampia tesi di dottorato dal titolo "Una nuova iniziativa di sviluppo locale – l'attività della Pustertaler Freiheit".



Michael Beikircher

Paul Beikircher



poco efficienti, e allo stesso tempo estenuanti e dispendiose in termini di tempo. Solo quando, nel 2004, si acquisì un nuovo magazzino a Villabassa, divenne possibile costruire gradualmente un'organizzazione aziendale strutturata.

LA FASE DI REALIZZAZIONE

Il **23 Ottobre 1999** arrivò il grande momento: nella Ragenhaus di Brunico ebbe luogo la grandiosa **prima presentazione della Pustertaler Freiheit**.

La decisione di esternalizzare sia la produzione del malto che quella della birra si dimostrò giusta fin dall'inizio. La vera novità dell'impresa, infatti, non stava nel malto o nella birra, ma nella capacità di mettere in risalto, come argomento di qualità, la coltivazione dell'orzo da birra della Val Pusteria, così da commercializzare la birra come una specialità locale innovativa e pregiata, un'assoluta particolarità.

Lo slogan **“Birra proveniente dall'orzo della Val Pusteria”** si adattava perfettamente, fin dall'inizio, al marchio **Pustertaler Freiheit** e al sapore della birra.

Lo slogan **“Birra proveniente dall'orzo della Val Pusteria”** si adattava perfettamente, fin dall'inizio, al marchio **Pustertaler Freiheit** e al sapore della birra. Da questi tre argomenti, Reinhold Huber e Alexander Weissteiner svilupparono una strategia di vendita molto efficace, convincendo ristoratori particolarmente attenti alla qualità a servire alla spina la **“Pustertaler Freiheit”**.

L'installazione di erogatori di alta qualità tecnica rappresentò una sfida particolare. Grazie al generoso sostegno del produttore tirolese di erogatori Heinz Somweber, fu possibile superare anche questo ostacolo.

Già dopo breve tempo si riuscì a produrre e ad imbottigliare in modo continuativo, perché numerosi clienti compravano regolarmente la birra. Sia gli amanti locali della birra che i turisti e gli escursionisti lodavano la qualità del prodotto ed erano entusiasti dell'iniziativa di birrificazione innescata dalla coltivazione dell'orzo da birra. Tutti i soci diedero fin dall'inizio



I soci dell'iniziativa: Reinhold Huber, Andreas Beikircher, Alexander Weissteiner, Günther Huber, Amelie Röhr, Michael Beikircher, Paul Beikircher, Anton Mairhofer

grande importanza ad una conduzione aziendale orientata alla vendita e ai profitti, e una gestione di controllo efficiente evitò carenze di liquidità e perdite sui crediti.

Nella fase iniziale, l'azienda dovette combattere duramente con i metodi della concorrenza, che consistevano nell'attaccare e nel diffamare la nuova marca di birra e il suo sapore. Tuttavia i dati di vendita in continua crescita rafforzarono l'orgoglio già esistente e, con il tempo, la Pustertaler Freiheit divenne un osso duro per i concorrenti. In breve tempo, Reinhold Huber e Alexander Weissteiner erano diventati rivenditori di birra altamente motivati e seppero sfruttare l'atmosfera propizia. Con passi decisi e un impegno sempre crescente, accelerarono la vendita dei fusti di birra nel settore della gastronomia.

Per prevenire fluttuazioni nella distribuzione, elaborarono condizioni speciali per i clienti lontani delle grandi città, che compravano la birra tutto l'anno. Da Torino a Milano, Verona, Padova, Venezia o Trento: essi trovarono ovunque dei



Coltivazione dell'orzo da birra in Val Pusteria

Il birrificio a Villabassa

Birgit Holzer e Alexander Weissteiner fondarono nel 2002 la società Pustertaler Bierbrauerei a Villabassa. Nel 2005 iniziò la produzione di birra e, in seguito, furono organizzati una **mescita estiva e una vendita diretta** per tutto l'anno della Pustertaler Freiheit. Il birrificio fu ininterrottamente in attività fino al 2019, ma nel 2020 venne sospeso per gli elevati oneri fiscali e l'eccessivo dispendio di lavoro. Per tutto questo periodo, la birra prodotta direttamente sul posto ha costituito un'eccezionale integrazione all'assortimento della Pustertaler Freiheit. La **“zwickelbier”** non filtrata era straordinariamente amata dai bevitori di birra, e in generale l'attività di birrificazione contribuiva moltissimo all'acquisizione di nuovi clienti tramite il passaparola.

canali di vendita per la loro birra. In questo modo il massimo sfruttamento degli impianti produttivi e dei fusti era garantito anche nei mesi dell'anno nei quali le vendite, in Val Pusteria, erano ridotte per motivi stagionali.

Il punto debole consisteva sempre nella elevata oscillazione della qualità del malto a seconda delle annate, che influiva negativamente sul sapore e sulla durata della birra. Anche la vulnerabilità rispetto alle strozzature nella produzione cresceva con l'aumento del volume di vendita, perciò i soci si videro costretti ad alcuni adeguamenti nella strategia di produzione e di vendita. Tuttavia il proficuo sviluppo della distribuzione non si interruppe mai ed il tasso annuale di crescita si attestò sempre tra l'8 e il 10%.

Reinhold Huber terminò il suo impegno attivo nella vendita nel 2008. Seguirono alcuni anni di consolidamento, l'entusiasmo della fondazione era passato e la motivazione veniva meno in tutti i soci. Numerosi clienti, sparsi su un ampio territorio, continuarono però a contribuire a volumi di vendita in crescita costante.



IL RISULTATO

Nel 2011, la società conseguì l'obiettivo prefissato di 10.000 fusti di birra venduti e alla fine dell'anno l'attività fu per la prima volta priva di debiti. Era giunto il momento di fermarsi a riflettere e di sviluppare una nuova visione, perché occorreva risolvere una questione urgente: come continuare la coltivazione dell'orzo da birra nella Val Pusteria? I sei soci erano consapevoli fin dall'inizio che, prima o poi, l'orzo da birra della Val Pusteria avrebbe fatto il suo tempo.

Infatti la coltivazione dell'orzo della Val Pusteria, che tanta simpatia aveva portato alla birra, dal 2011 non poteva più

Alla fine del 2011 occorreva risolvere una questione urgente: "Come continuare con la coltivazione dello orzo in Val Pusteria?"

proseguire. È vero che tutti i soci espressero la volontà di continuare ancora per un periodo la collaudata attività di coltivazione, ma alla fine del 2011 era chiaro a tutti che i tempi erano maturi per adeguarsi alle condizioni del mercato. Per motivi economici, la coltivazione dell'orzo da birra e la ben organizzata produzione di malto furono interrotte. Il motivo per cui la coltivazione dell'orzo da birra era stata possibile per oltre 10 anni andava ricer-

cato nel prezzo esagerato pagato da Karl Klammsteiner per il raccolto dell'orzo da birra dell'autunno 1998. Poiché però la società faceva maltare solo una piccola parte del raccolto, una grossa parte restava come un finanziamento regalato, che per oltre un decennio compensò i costi aggiuntivi determinati negli anni successivi dall'orzo della Val Pusteria. Per tutto questo periodo, la storia dell'orzo da birra della Val Pusteria era sempre stato un argomento importante per la vendita; tuttavia, quando il denaro regalato fu esaurito, il calcolo dei costi stabilì il nuovo corso.

Poiché gli utili realizzati non erano sufficienti per coprire i costi aggiuntivi della dispendiosa coltivazione, raccolta e spedizione dell'orzo, della produzione del malto e del suo trasporto nel birrificio, e per generare comunque un ragionevole profitto, gradualmente la coltivazione dell'orzo e la produzione del malto furono interrotte. L'ultima consegna di malto d'orzo della Val Pusteria da Erharting a St. Johann avvenne nell'Ottobre 2011. A partire dalla metà del 2012, l'orzo da birra della Val Pusteria non ebbe più alcun ruolo nella produzione della birra, e quindi del suo sapore.

LA SVOLTA NEL 2012

Tutto è bene quel che finisce bene! L'orzo da birra della Val Pusteria, come tratto distintivo, era stato per più di dieci anni un traino eccezionale per la commercializzazione della Pustertaler Freiheit. Il ricordo del fatto che questo tratto distintivo abbia potuto reggere per oltre un decennio come argomento decisivo per la vendita è ancora oggi motivo di meraviglia tra i fondatori della società. Tuttavia, dopo l'interruzione della coltivazione dell'orzo da birra della Val Pusteria nel 2012, era necessario trovare una nuova strategia credibile per il futuro. In numerosi colloqui, i soci si occuparono intensamente della storia delle origini, dell'organizzazione della produzione e

della vendita che ne era derivata, del sapore della birra, ma soprattutto del significato e dell'importanza del marchio per i numerosi clienti affezionati. Durante questo processo non furono trovate solo le risposte alla domanda "da dove veniamo e dove vogliamo arrivare", ma nacque anche una nuova visione: a piccoli passi, lentamente, gradualmente, coerentemente, realizzare il passaggio da

Nel 2012 nasce la nuova strategia per il futuro: "Pustertaler Freiheit – Le cose buone restano!"

"Pustertaler Freiheit – Birra proveniente dallo orzo della Val Pusteria" a "**Pustertaler Freiheit – Le cose buone restano!**", nello stile del birrificio Huber di St. Johann in Tirolo, che si occupa di birra di qualità da generazioni e dal 1999 lascia la sua impronta sul marchio di birra Pustertaler Freiheit.



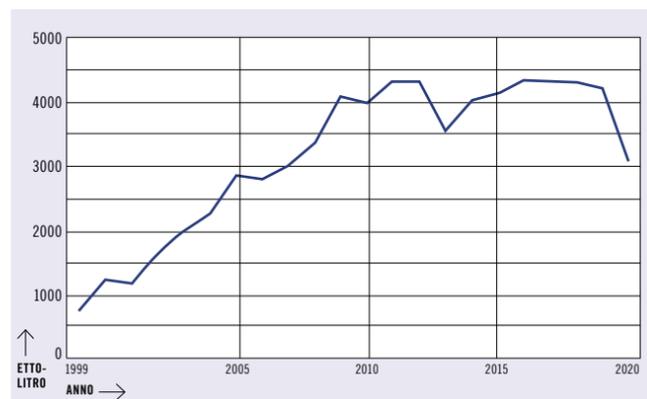
SVILUPPO DELLE VENDITE E DEL FATTURATO DAL 2012 AL 2019

Nel 2012, la quantità di Pustertaler Freiheit venduta, con oltre 450.000 litri, raggiunge un livello che mostrò inesorabilmente i limiti dell'impresa, che fino ad allora era andata continuamente crescendo.

Se da una parte la produzione di birra a St. Johann filava liscia, dall'altra le insidie del mercato frenavano sempre più sensibilmente la crescita. Le oscillazioni stagionali estreme del turismo, le imprevedibili prestazioni aggiuntive per i clienti della birra in fusti più distanti, le manifestazioni del fine settimana con un elevato dispendio ed esito incerto, le aspettative rapidamente variabili della clientela in merito ad assortimento e condizioni di consegna, gli inattesi risultati microbiologici e gli intorbidamenti a freddo della birra fresca consegnata, con tutti i relativi ostacoli a livello finanziario, logistico e del personale determinarono infine la decisione di abbandonare la strategia della crescita. Poiché a questo punto la società era economicamente in salute, si poteva intraprendere, relativamente a cuor leggero e senza grandi rischi, una nuova strada.

Il nuovo obiettivo si riassume nel motto **"piccola ma buona"**. Le priorità divennero l'aumento della quota di mercato a livello locale e il miglioramento dei risultati di gestione. La strategia ebbe successo, il risultato degli sforzi intrapresi culminò nell'indicatore economico del 2019, quando con due collaboratori si raggiunge un volume di vendita di 930.000 Euro, con 422.100 litri di birra prodotta e una quota pari a 2/3 di birra in fusti. La strategia "piccola ma buona" aveva funzionato, il risultato era stato stupefacente.

Produzione di birra in ettolitri 1999-2020

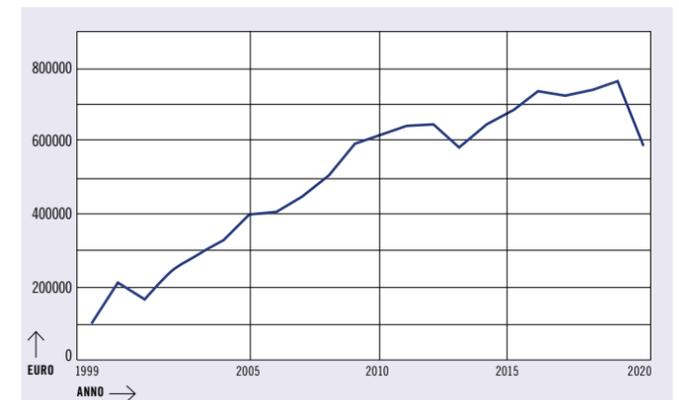


L'ANNO 2020

All'inizio di Marzo 2020, e poi nei mesi di Marzo, Aprile e Maggio, la pandemia di Covid ha completamente paralizzato, per la prima volta, il settore della gastronomia, tanto importante per la distribuzione della birra. Dopo una breve tregua nei mesi estivi, la seconda ondata della malattia ha colpito ancora più duramente il comparto della ristorazione. In Ottobre la produzione di birra in fusti della Pustertaler Freiheit ha dovuto essere completamente sospesa per la seconda volta, e questo per tutto il resto dell'anno. L'anno è finito con una diminuzione del fatturato di quasi il 25%, la quantità di birra prodotta è passata dai 422.100 litri del 2019 ai 307.700 litri del 2020.

La Pustertaler Freiheit ha resistito economicamente bene al primo anno di pandemia, grazie alle riserve accantonate negli anni precedenti, agli aiuti statali e alla strategia "piccola ma buona" perseguita in modo coerente fin dal 2012, e che si è dimostrata anche nel 2020 una garanzia affidabile sia per la qualità della birra che per la prevedibilità dei rischi d'impresa.

Fatturato in Euro 1999-2020

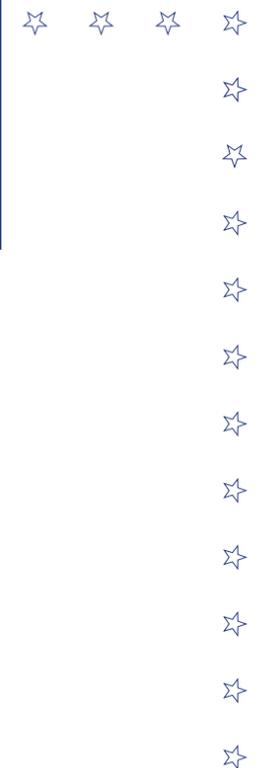


1999 – 2020

6 varietà di orzo
(Thuringia, Scarlett, Marthe, Barke, Solist, Grace)

606 tonnellate
di orzo raccolte

700000 litri di birra





Pustertaler Bier S.r.l.

Sede legale: Via Wiedenhofegg, 2
39030 Vandoies BZ

www.pustertaler-freiheit.com

info@pustertaler-freiheit.com

Tel. +39 0474 740123

Mobile +39 335 5238999

Südtirol | Val Pusteria | Italia

Orari di apertura
VENDITA DIRETTA A VILLABASSA

Zona artigianale, 8
39039 Villabassa BZ

Lu-Ve: ore 9:30-12:30 | ore 16:00-19:00

Sa: ore 9:00-13:00

Do e giorni festivi: chiuso