

Presse

Unternehmensinformationen:

Erfahren Sie mehr über Gurktaler und unsere Mission, Vision und Werte. Hier finden Sie einen Überblick über unser Unternehmen, unsere Geschichte, unsere Führungskräfte und weitere relevante Informationen. [Startseite](#) | [Gruppe Gurktaler](#)

Pressekontakt:

Für Presseanfragen, Interviews oder zusätzliche Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie andrea.burger@gurktaler.at

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammenzuarbeiten und Sie mit relevanten Informationen zu versorgen.

Pressetexte:

JETZT NEU: Ready to drink in der DOSE GURKTALER ALPEN-SPRITZ

Mit nur 4,5% Alkohol bietet der neue Alpen-Spritz in der Dose natürlichen Genuss on the GO. Eben ein Spritz wie es ihn noch nie gab: Mit der Superfruit Sanddorn und frischen Kräutern aus regionalem Anbau im Gurktal, gespritzt mit Soda ❤️ und zu 100% aus Österreich

Erhältlich: bei Adeg, Billa Plus und Interspar und im Gurktaler Online Shop.

GURKTALER ist Kräuterlikör des Jahres 2024

1.700 Spirituosen wurden für den ISW (International Spirits Award) blind verkostet und bewertet, um die Besten in ihrer jeweiligen Kategorie zu küren. **GURKTALER** gewann Gold und erhielt zusätzlich zum zweiten Mal in Folge die Sonderauszeichnung „**Kräuterlikör des Jahres 2024 International**“!

DAS GEHEIMNIS:

Regional angebaute, wertvolle Kräuter, Handarbeit und ein bewährtes Rezept sind die Zutaten der ausgezeichneten Qualität des **beliebtesten Kräuterlikörs** Österreichs. Im Kärntner Gurktal beginnt das Leben der Kräuter im Frühjahr im Domstiftgarten zu Gurk, wo die Pflanzen nach strengen Vorgaben angebaut und unter der Kärntner Sonne rein biologisch bewirtschaftet werden. Mitte **August** sind sie dann groß genug, um zum ersten Mal in reiner Handarbeit geschnitten zu werden. Danach kommen sie sortenrein in Kisten verpackt und sind damit fertig für ihre erste kurze Reise. Im Probsteihof des Domstifts werden die Kräuter gewogen und auf Sauberkeit, Feuchtigkeitsgrad, Sortenreinheit und Frische kontrolliert.

Während der Mazeration geben die Kräuter ihre ätherischen Öle und besonderen Inhaltsstoffe an die Flüssigkeit ab und es entsteht ein wunderbar aromatisches Extrakt. Die Inhaltsstoffe der Kräuter werden behutsam zu sogenannten Monodestillaten verdichtet, der ganze Stolz des Kellermeisters. Ein nach geheimer Rezeptur zusammengestellter Mix aus Mazerat und Destillat, **das so genannte Frischkräuterelixier**, ist die Basis für den **GURKTALER ALPENKRÄUTER**

Über Gurktaler Alpenkräuter

Gurktaler verdankt seinen milden Geschmack der fein abgestimmten Zusammensetzung ausgewählter Kräuter. Durch die Zugabe von frischen Kräutern aus dem Gurktal in Kärnten unterscheidet sich Gurktaler von anderen Halbbittern, die ausschließlich mit getrockneten Kräutern hergestellt werden. Seine Milde spiegelt sich auch in dem vergleichsweise niedrigen Alkoholgehalt von 27 Volumsprozent wider. Als typisches Kärntner Produkt steht Gurktaler auch als Tourismus-Botschafter für Kärnten und macht im Ausland mit einer Exportquote von rund 46 % vor allem nach Deutschland – das Land, die Region und die hohe Qualität der heimischen Produkte bekannt. Die Qualität und der einzigartige Geschmack des Gurktaler Alpenkräuter wurden beim World-Spirits Award 2024 mit der Verleihung des „Kräuterlikör International des Jahres“ einmal mehr bestätigt.

Gurktaler Alpenkräuter wird nach einer geheimen Rezeptur als einziger Kräuterlikör auch aus frischen Kräutern hergestellt und ist die größte österreichische Spirituosenmarke. Die Werte, die die Marke repräsentieren, sind klar: natürlicher, alpenfrischer Kräutergenuss aus dem Gurktal, gelegen in Kärnten im Herzen der Alpen. Der Kräuterlikör im Zeichen des Gurker Domes besticht durch seinen ausgesprochen milden Geschmack und ist der Inbegriff des Alpenkräuters aus Österreich.

Andrea Burger (Brand Management, Wien) über GURKTALER:

„Wir von Gurktaler sind stolz darauf, stark verbunden zu sein: mit der Natur. Unserer Heimat. Unserem Brauchtum. Wir tragen unsere Heimat mit Stolz im Namen. Denn das Gurktal mit den wunderbaren Alpen, die es so idyllisch einschließen, ist ein ganz besonderer Ort. Und wer das Gurktal kennt, der wird das auch verstehen. Achtsam gegenüber der Natur zu sein, ist uns ehrliches Bestreben und gelebte Unternehmenskultur. Dahinter steht unsere Philosophie, wahrhaft und authentisch zu sein. Sie inspiriert unser tägliches Handeln und unseren Einsatz für Umweltprojekte wie „FUST“ zur Erhaltung der Pflanzenvielfalt der Alpenwelt, das seit 50 Jahren unterstützt wird.“

Gurktaler der milde Alpenkräuter ist in vielen charmanten Geschenkvarianten und Geschenksets exklusiv im Gurktaler online Shop www.gurktaler.at sowie national bei allen großen Ketten erhältlich.