



ΧΩΡΟΣ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗΣ  
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ  
EST. 2015

## Ο Πέτρος Κωστόπουλος στο ΑΘΗΝΕΟ Μοιράστηκε τα tips που απογειώνουν το μενού της Τσικνοπέμπτης

Μια διαφορετική εμπειρία έζησαν όσοι βρέθηκαν την παραμονή της Τσικνοπέμπτης- στο **ΑΘΗΝΕΟ**, όπου συνάντησαν τον Πέτρο Κωστόπουλο σε μια βραδιά αφιερωμένη στην προετοιμασία του τέλειο Barbeque και τις μπίρες που θα το συνοδεύσουν όπως του αρμόζει. Καθώς το **«το κρέας θέλει σωστό ψήσιμο, καλή μπίρα και ωραία παρέα!»**

Η παρέα δημιουργήθηκε από τους φίλους του καλού φαγητού και της μπίρας και συγκεντρώθηκε στο ΑΘΗΝΕΟ, ένα χώρο με πολλές δράσεις, αφιερωμένο αποκλειστικά στη δημιουργική Ζυθοποιία και την προώθηση της κουλτούρας της μπίρας. Επίτιμος καλεσμένος ο Πέτρος Κωστόπουλος, - γνωστός και για τη μεγάλη του αγάπη για τη μαγειρική και το κρέας- ο οποίος μοιράστηκε τα μυστικά της σωστής προετοιμασίας και του σωστού ψησίματος του κρέατος, έτσι όπως εκείνος κάνει για τα αγαπημένα του πρόσωπα.

Η χαλαρή διάθεση, ο ζεστός χώρος του ΑΘΗΝΕΟ και φυσικά η μεγάλη ποικιλία από μπίρες της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας που συνοδεύουν εξαιρετικά το κρέας, ήταν εκτός από τα «μαγειρικά» μυστικά του Π.Κωστόπουλου οι πρωταγωνιστές της χθεσινής βραδιάς.

Ο Πέτρος Κωστόπουλος έδειξε στους προσκεκλημένους πώς να επιλέγουν τα καλύτερα κομμάτια στο κρέας, ποια υλικά μπορεί να απογειώσουν μια μαρινάδα και ποιες σως μπορούν να κάνουν το πιάτο αξέχαστο! Δεν παρέλειψε να προτείνει τη σαλάτα που εκείνος προτιμά, βάζοντας τη δική του πινελιά ενώ στο τέλος μοιράστηκε φυσικά την αγαπημένη του συνταγή για πατάτες τηγανιτές που όπως όλοι ξέρουμε, δεν λείπει ποτέ από το τραπέζι της Τσικνοπέμπτης.

Η βραδιά έκλεισε με πολλές ερωτήσεις για.. περισσότερα tips και πολλά τσουγκρίσματα με τις χειροποίητες μπίρες που παράγονται στα καζάνια του ΑΘΗΝΕΟ. Όλοι οι καλεσμένοι ανανέωσαν το ραντεβού για του χρόνου την Τσικνοπέμπτη για περισσότερες ιδέες αλλά και για τις επόμενες δράσεις που θα γίνουν στο ΑΘΗΝΕΟ.

Το ΑΘΗΝΕΟ Στα καζάνια του ΑΘΗΝΕΟ ρέουν μπίρες lager, με προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων και Ale διαφόρων ειδών, με πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις και είναι διαθέσιμες μόνο σε βαρέλι 20 λίτρων. Οι μπίρες του ΑΘΗΝΕΟ βγαίνουν σε μικρές παρτίδες, είναι διαθέσιμες μόνο σε επιλεγμένα σημεία\* στην Αθήνα και θα έχουν πολλές διαφορετικές ποικιλίες, ανάλογα με την εποχή. Το ΑΘΗΝΕΟ δημιουργεί μια μπίρα για κάθε εποχή: Τέσσερις μπίρες κάθε χρονιά, η κάθε μια εμπνευσμένη από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε εποχής: άνοιξη/καλοκαίρι: ανοιχτόχρωμες, φρουτώδεις, δροσερές, Φθινόπωρο/Χειμώνα: σκουρόχρωμες και έντονα αρωματικές.



### Σχετικά με το ΑΘΗΝΕΟ:

Το ΑΘΗΝΕΟ βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στην Αθήνα, στη Λεωφόρο Κηφισού 102, ακριβώς στο σημείο που πριν από πάνω από 50 χρόνια ξεκίνησε τη λειτουργία του το πρώτο Ζυθοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Είναι ένας χώρος με σύγχρονη αισθητική και αποτελεί τόπο έμπνευσης αλλά και συνάντησης για τους λάτρεις της μπίρας. **Είναι ανοιχτό στο κοινό κάθε Σάββατο και με ελεύθερη είσοδο προσφέροντας μια γνωριμία με το χώρο και δοκιμή των χειροποίητων συνταγών που παράγονται στα καζάνια του.** Στο ΑΘΗΝΕΟ παράγονται απαστερίωτες μπίρες, κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων, πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις, παράγονται με 100% ελληνικό κριθάρι και ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων.

**ΑΘΗΝΕΟ: Λ. Κηφισού 102, 122 41 Αιγάλεω.**

### Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για περισσότερα από 50 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. **Παράγει στην Ελλάδα τις μπίρες Amstel, Amstel Pils, Amstel Bock, Amstel Radler, Amstel Free, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΒΙΟΣ 5, Buckler** από 100% ελληνικό κριθάρι, καθώς και το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ. Παράλληλα, εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας όπως τις: **Soi, Mc Farland, Erdinger, Affligem, Murphy's, Duvel, Chimay** και άλλες. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα καθώς και μια μονάδα εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΙΟΛΗ στη Λαμία.

Με τη βοήθεια ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής και πώλησης παράγει και διανέμει τα προϊόντα της σε 26 χώρες και στις 5 ηπείρους.

Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρία έχει επενδύσει στον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής διαδικασίας, στην υιοθέτηση μιας ολοκληρωμένης περιβαλλοντικής πολιτικής, τη διαμόρφωση ενός ασφαλούς και δίκαιου εργασιακού περιβάλλοντος, την ενημέρωση των καταναλωτών για την υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ και την κοινωνική προσφορά, πάντα με την έμπρακτη συμβολή των εργαζομένων της, με διαφάνεια και λογοδοσία.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία διαθέτει από την TÜV AUSTRIA HELLAS ISO 9001:2008 για την ποιότητα των προϊόντων, ISO 22000:2005 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001-2004 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού.

Επιπλέον, είναι η πρώτη εταιρία στην Ελλάδα που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (CR Index) για το 2013.

---

*Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:*

*την Grey Athens, Αγγελική Μουτσάτσου 213 0117757, a.moutsatsou@greyathens.gr*

*ή την Αθηναϊκή Ζυθοποιία: Μάνος Ιατρέλης 210 5384229, manos\_iatreli@heineken.com*