



© Eva trifft Fotografie

Der Interspar-Bäckereileiter Dieter-Erich Schranz und Gusswerk-Braumeister Reinhold Barta freuen sich über den Award „Austria-Produkt des Jahres“.

Austria-Produkt des Jahres

„Young & Urban by Spar“: Bio-Brotbier aus Brotresten mit Award ausgezeichnet.

SALZBURG. Bier lehnt sich ohnedies stark am Brot an und der gemeine Name „Brottrunk“ hat eine klar bierige Note – ergo setzt das innovative Bio-Brotbier der Interspar-Bäckerei gemeinsam mit dem Brauhaus Gusswerk dort an, wo Tradition in der Moderne ein Problem lösen kann: Das Bio-Brotbier wird nämlich aus Brotresten der Bäckerei gebraut – und setzt damit ein markantes Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.

Die Österreichische Gesellschaft für Verbraucherstudien (ÖGVs) und *News* haben das trendige Bio-Brotbier daher mit dem Award „Austria-Produkt des Jahres“ in der Kategorie „Helles/Lager“ ausgezeichnet. Die Teilnehmer der landesweiten Online-Panel-Befragung bewerteten 230 Innovationen, die im Vorfeld von Unternehmen und Konsumenten eingereicht werden konnten. Insgesamt 2.000 Personen wurden befragt und haben 92.000 Einzelbewertungen abgegeben.

Bio-Brotbier

Innovation und Tradition

Bierbrauer sowie Bäcker setzen seit jeher auf dieselben Zutaten. Auch heute teilen sich Bier und Brot noch die grundlegenden Inhaltsstoffe wie Hefe, Getreide und auch Wasser. Mit dem Bio-Brotbier wird diese Tradition wiederbelebt. Das bernsteinfarbene Trendgetränk mit 5,5% Alkoholgehalt und einer Stammwürze von 12,8 Grad ist exklusiv bei Spar, Eurospar und Interspar erhältlich. Die Idee zum Bio-Brotbier ist im Rahmen der Initiative „Young & Urban by Spar“ entstanden, die kreative Jungunternehmer fördert.

Die Semmel wird zum Bier

Das bernsteinfarbene Bier wurde in der Kategorie „Helles/Lager“ mit dem Award prämiert. Das Bio-Brotbier gedeiht besonders gut mit diesen übrigen Brotsorten aus der Bäckerei: Bio-Handsemmeln und Bio-Kornspitz.

Beim Brauen werden Teile des Gerstenmalzes durch verschiedene Bio-Backwaren ersetzt. Der Salzgehalt im Brot und die Brotkruste verleihen dem Bier den charakteristischen Geschmack mit karamelliger Note. (red)



Ottakringer

Braukultur-Wochen

27.6.-28.8.

Mo - Sa, 16 - 24 Uhr

in der Ottakringer Brauerei

20 BRAUEREIEN



STREET FOOD



LIVE ACTS



FÜHRUNGEN



Freier Eintritt!   #BKW19 #GanzWien

Alle Infos zur Veranstaltung sowie den aktuellen Wochenplan gibt's hier:
www.ottakringer.at

WENN WEIN DEINE WELT IST, IST DAS DEIN GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von medianet



Man muss nicht alles wissen.
Man muss nur wissen,
wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung
unter www.weinguide.at

 Weinguide