

Brotbier von Gusswerk ist nun auch Bio-Produkt des Jahres

Utl.: Brauen mit der Kraft der Sonne =

Hof/Salzburg, Wieselburg, (OTS) - Zum zweiten Mal hat Gusswerk gesiegt: das Brotbier, resch und karamellig, wurde jetzt auch „BIO PRODUKT DES JAHRES“ (Kategorie: Getränke und Drinks), und zwar beim Wettbewerb von Bio-Austria und dem Biorama Magazin. Eine neuerliche Auszeichnung: Bereits im Vorjahr hatte die Österreichische Gesellschaft für Verbraucherstudien (ÖGVS) und NEWS das edel-würzige Brotbier von Braumeister Reinhold Barta aus Hof/Salzburg mit dem Award „Austria-Produkt des Jahres“ geadelt.

Zwtl.: Aus Brot wird Bier

Braumeister Reinhold Barta, der immer wieder aufs Neue innovative Kopf des Brauhaus Gusswerk, hat dafür Brot-Upcycling ersonnen; 2018 ist er eine Kooperation mit INTERSPAR eingegangen und hat das edle „Bio-Brotbier“ kreiert: Teile von Gerstenmalz werden durch Bio-Backwaren (unter anderem Bio-Kaisersemmel und Bio-Kornspitz) aus der INTERSPAR-Bäckerei ersetzt. Diese Überproduktion an Bio-Brot wird so nachhaltig verarbeitet und verleiht dem Bier eine resch-feine Geschmacksnote. Das ausgezeichnete Bio-Brotbier ist bernsteinfarben und würzig, für die malzige Geschmacksnote sorgt die resche Brotkruste, wie wir das von ganz frischem Brot aus dem Holzbackofen kennen. Dieses Bier ist naturtrüb und weist einen Alkoholgehalt von 5,5% Vol. bei einer Stammwürze von 12,8° auf.

Zwtl.: Knusprige Brotkruste im Bier

Bieronier Barta hat lange daran getüftelt. Das Brot wird zerkleinert und dann eingemaischt. Das gewonnene Bier ist daher doppelt fermentiert, weil sowohl Brot als auch Maische einen enzymatischen Prozess durchlaufen. „Wir integrieren die Würze nach alter Tradition und arbeiten die schönen Karamelltöne der Brotkruste heraus, es freut mich, dass das jetzt bereits zum zweiten Mal Anerkennung findet“, so Braumeister Barta.

Zwtl.: Sonnenbetriebene Brauerei

Gusswerk lebt Nachhaltigkeit: die Rohstoffe stammen von Bio-Bauern

aus der Region. „Durch unsere direkte Zusammenarbeit mit unseren Bio-Gersten- und Bio-Hopfenbauern verfügen wir über beste Rohstoffe aus der Region“ erklärt Barta. Und seit kurzem ist auch eine 80 kWp Photovoltaikanlage in Betrieb. Gusswerk hat in den letzten Jahren massiv ins CO2-Sparen investiert. Dadurch wurden die fossilen CO2-Emissionen um ca. 70 to jährlich gesenkt, das entspricht 13.200 Liter Erdöl, 17.800 kg Erdgas oder 19.400 kg Kohle - durch die Kraft der Sonne und weitere CO2-Reduktionen. Die PV-Anlage deckt damit ca. 70% des Energiebedarfes. Die 450 m2 Paneele stammen aus deutscher Produktion, die Umformer aus Oberösterreich. So wird regionale Nachhaltigkeit gelebt. Erhältlich ist das Brauhaus Gusswerk „Brotbier“ exklusiv in allen SPAR-, SPAR GOURMET-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten. Teilweise auch in den Backabteilungen.

Gusswerk Brotbier, 33cl, EUR 1,49.-

www.brauhaus-gusswerk.at www.bio-austria.at www.biorama.eu
Pressefotos: www.brauhaus-gusswerk.at/downloads/

~

Rückfragehinweis:
und Degus:

PURKARTHOFER PR, +43-664-4121491, info@purkarthofer-pr.at, www.purkarthofer-pr.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/13408/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0035 2019-11-18/09:38

180938 Nov 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191118_OTS0035