

Bier aus Altbrot

Die „100 Blumen Brauerei“ und die Bäckerei Szihn stellen das vollmundige Brotbier vor.

WIEN. Aus nicht mehr verkäuflichem Altbrot kann eine geschmackvolle Bierkreation entstehen – das beweisen jetzt die zwei Liesinger Handwerksunternehmen, die Bäckerei Szihn und die 100 Blumen Brauerei. Bäckermeister Stefan Szihn stellte sein Altbrot im Herbst letzten Jahres Braumeister Alexander Forstinger von der 100 Blumen Brauerei zur Verfügung, der daraus das vollmundige „Brotbier“ braute.

„Die Altbrotmischung aus Handwerksbroten von Bäcker Stefan Szihn gibt unserem Brotbier eine milde und süffige Note. Wir waren selbst vom erstklassigen Geschmack über-

rascht und freuen uns über das geschmacklich hervorragende Ergebnis unseres Experiments“, sagt Forstinger. Das Brotbier ist naturtrüb und weist einen Alkoholgehalt von 5,1% Vol. bei einer Stammwürze von 12,3° auf.

Milder Geschmack

„Weil uns Nachhaltigkeit und Müllvermeidung ein großes Anliegen ist, probierten wir schon verschiedenste Dinge mit Altbrot aus. Die Idee mit dem Brotbier kam uns erst, als wir die Biere der 100 Blumen Brauerei kennen und lieben gelernt haben. Dass in diesem Brotbier unser Brot enthalten ist und es noch dazu sehr gut schmeckt, freut uns ganz



© Bäckerei Szihn

Neue Kombi

Braumeister Alexander Forstinger und Bäckermeister Stefan Szihn bei einer Verkostung Ende Mai in Wien.

besonders“, sagt Szihn. Dem Brotbier wurden in der Herstellung verschiedene Altbrote der Bäckerei hinzugefügt, darunter der 23er Liesinger, das doppelt Gebackene, das Roggenvollkorn oder das Venezia. Diese wurden

zu Brösel verarbeitet und leicht angeröstet. Mit der Beigabe von fruchtigem Hopfen und Münchner Malz entstand daraus ein Bier mittelbrauner Färbung, das einen betont milden Geschmack aufweist. (red)

GUTEN
MORGEN
KORNSPITZ



Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück. Für Viele seit Kindheitstagen mit dem Original Kornspitz. Denn sie wissen, da stecken viele Ballaststoffe und beste Zutaten aus Österreich drinnen. Genussvolle Rezept-Tipps unter: www.kornspitz.com!

www.backaldrin.com

backaldrin®