

**(PM) Resch und karamellig: Das neue Bio-Brotbier aus dem Brauhaus Gusswerk**  
In Kooperation mit INTERSPAR zur Verwendung von überproduziertem Biobrot.

(Hof/Salzburg, 1.10.18, PUR) Die Geschichte des Brotes ist untrennbar mit der Geschichte des Bieres verbunden - das sagt schon das Rumpelstilzchen mit "Heute back ich, morgen brau´ ich" oder die Redewendung "Bier ist flüssiges Brot". „Brotbier“ hat eine lange Tradition, beides wird aus Hefe und Getreide hergestellt. Braumeister Reinhold Barta, der immer wieder aufs Neue innovative Kopf des Brauhaus Gusswerk, belebt diese Tradition neu: er geht eine Kooperation mit der INTERSPAR-Bäckerei ein 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, welche die bedeutendste Handwerksbäckerei des österreichischen Lebensmittelhandels betreibt. Die Überproduktion an Bio-Brot wird so nachhaltig verarbeitet und verleiht dem Bier eine resch-feine Geschmacksnote.

**Zwtl: Knusprige Brotkruste im Bier**

Reini 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. "Vollmundiges Brotbier zu brauen, ist eine ziemliche Herausforderung, denn der Salzgehalt im Brot muss ins Bier harmonisch integriert werden, aber das ist für Salzburger nichts Neues: Bereits zu Mozarts Zeiten wurde in Salzburg nämlich Salz in das Bier gegeben. „Wir integrieren die Würze nach alter Tradition und arbeiten die schönen Karamelltöne der Brotkruste heraus“, freut sich Barta von der Brauerei Gusswerk. Das neue 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. So wird Nachhaltigkeit gelebt: Nicht konsumiertes Brot wird weiterverwertet. Erhältlich ist das Brauhaus Gusswerk „Brotbier“ exklusiv in allen SPAR-, SPAR GOURMET-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten. Teilweise auch in den Backabteilungen.

Presse-Fotos: [www.brauhaus-gusswerk.at/downloads/](http://www.brauhaus-gusswerk.at/downloads/)  
"http://www.brauhaus-gusswerk.at/" [www.brauhaus-gusswerk.at](http://www.brauhaus-gusswerk.at)  
"http://www.spar.at" [www.spar.at](http://www.spar.at)

**Presse-Rückfragen und Degus:**

PURKARTHOFER PR, Mag. Jakob Purkarthofer, +43-664-4121491, [info@purkarthofer-pr.at](mailto:info@purkarthofer-pr.at),  
[www.purkarthofer-pr.at](http://www.purkarthofer-pr.at)