

Thogaziu 4.12.2016

Ein kräftiger Schluck vom alten Brot

Wasser in Wein zu verwandeln, kennt man aus der Bibel. Aus dem Brot von gestern Bier zu brauen, ist dagegen auch im irdischen Leben möglich. Eine Kleinbrauerei aus Schwoich hat sich dieser Form von Restverwertung angenommen.

Brot, so wurde es uns als Kinder eingebläut, ist eine Gabe Gottes. Auch nur ein Stück davon wegzuerwerfen, kommt gar nicht in Frage. Doch die fast schon heilige Aura der Backware scheint verblasst. Brot wird in unserer Wohlstandsgesellschaft mittlerweile ohne große Bedenken dem Müll überantwortet. Laib und Semmel teilen das Schicksal vieler weiterer Nahrungsmittel. Denn im Restmüll der Tiroler Haushalte landen pro Jahr 7600 Tonnen Lebensmittel. Vieles davon wäre noch zum Verzehr geeignet, sei es in fester oder flüssiger Form, vom originalverpackten Toastbrot bis zum Sechsertragerl Mineralwasser.

Flüssiger Konsum ist auch das passende Stichwort für das berufliche Tun von drei bärtigen Jungspunden Mitte 20 in Schwoich im Unterland. Dort haben sich vor zwei Jahren Christoph, Maximilian und Marko unter dem Namen „Bierol“ dem Bierbrauen zugewandt. Freunde seit der Schulzeit und Freunde des Gerstensaftes. Ohne Vorkenntnisse im Brauhandwerk, dafür mit großer Begeisterung.

Das „Bierol“-Triumvirat versteht sich als Hersteller von Craft Beer. Dieser Trend schwappte aus den USA in die Alte Welt herüber und zeitigt hüben wie drüben Bier einer neuen Philosophie. Marko, das für den Verkauf zuständige beredete Drittel der „Bierol“-Belegschaft, fasst sein berufliches Glaubensbekenntnis in folgende Worte: „Craft Beer bezeichnet Bier in Topqualität, beste Zutaten, kreativ, hand-

werklich statt industriell hergestellt, kleine, überschaubare Mengen statt Masseware.“ Bei „Bierol“ bedeutet das aktuell 75.000 Liter Craft Beer pro Jahr.

Das neueste Bierprodukt aus Schwoich basiert auf einer Restverwertung im besten Sinne des Wortes. Und es ist ein Zeichen gegen die grassierende Wegwerfmentalität. Denn für das „Baker's Bread Ale“ verwendet „Bierol“ die klassischen Zutaten Hopfen und Malz – und altes Weißbrot. 50 Kilo davon werden je 1000 Liter Bier in den Braukessel gefüllt. Das Brot ersetzt ein Drittel des sonst üblichen Gersten- und Weizenmalzes.

Die Idee dazu stammt von der Lebensmittelkette MPreis. Brot und Gebäck gibt es in deren Filialen in Hülle und Fülle: Bis zu 40 Tonnen können in der Bäckerei des Handelsriesens täglich hergestellt werden. Nach einigen Testläufen wurde das Brot-Ale jetzt reif erklärt für die durstigen Kehlen der Biertrinker. Am 12. Dezember ist Verkaufsstart bei MPreis (ausgewählte Filialen) und in den T&G Getränkemärkten. 2,5 Euro kostet das Flascherl.

Alles sehr interessant, aber wie schmeckt das Bier mit dem Schuss Brot? Hier eine Verkostungsnotiz: Das „Baker's Bread Ale“ ist bernsteinfarben bis orange in der Farbe. Leicht salzig auf den Lippen (Brot!), am Gaumen fruchtig, erfrischend, saubere Hopfennote – ein rundum schönes Bier. Aber aufgepasst: Mit 5,8 Prozent Alkohol ist es kein Leichtgewicht. Daher: Genuss in Maßen wie stets. (Markus Schramek) ■■



Hopfen (grün), Malz – und altes Weißbrot (vorne). Das sind Zutaten für ein Bier wider die Wegwerfmentalität. Fotos: Bierol (2), Böhm



Pro 1000 Liter Bier gibt Christoph (oben) 50 Kilo Altbrot in den Braukessel. Marko ist mit dem Ergebnis sichtlich einverstanden (unten).

