



**GOTTSCHALLER
BIOHOFBÄCKEREI**



Korn • Teig • Gottschallerbrot



Brotschnaps

PRESSEMITTEILUNG

„Genießen statt Wegwerfen!“

Innovation auf der IGW: Schnaps aus Backwaren-Überschuss

Passau, 15.01.2013: Es klingt zunächst kurios, überzeugt aber sofort durch den Geschmack: Vom 18. bis 27. Januar gibt es am Biokreis-Stand auf der internationalen Grünen Woche *Brotschnaps* zum verkosten. Der innovative Brand wird aus den Überschüssen der Biohofbäckerei Gottschaller aus Roththalmünster in Niederbayern gewonnen. Wie in jeder Bäckerei lässt sich auch im Betrieb Gottschaller, Mitglied im Biokreis, eine gewisse Überproduktion nicht verhindern. Bäckermeister Niko Gottschaller: „Unsere Retouren-Quote liegt mit fünf bis sieben Prozent zwar ohnehin schon in einem sehr niedrigen Bereich. Bei einer Gesamtproduktion von 70 t Brot und weiterer Backwaren im Monat kommt bei uns aber dennoch eine ordentliche Menge an Überschuss zusammen.“ Das schlichte Wegwerfen ging ihm schon immer gegen den Strich und so ließ sich der kreative Betriebsleiter etwas einfallen: Schnaps aus Altbrot. Im österreichischen Brennmeister Josef Fahrthofer, der mit seiner Edeldestillerie ebenfalls Mitglied beim Biokreis ist, fand er einen fachkundigen Partner fürs Experimentieren. Beide waren von der Qualität des Brandes mit seinem feinen Geschmack nach knuspriger Brotrinde inklusive Kümmelnote begeistert, vertreiben diesen nun gemeinsam und sind bereits dabei, weitere edle Tropfen wie Whiskey oder Kräuterliköre mit dem Brotschnaps als Ausgangsbrand zu entwickeln. Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer: „Die Vernichtung von Unmengen genießbarer Lebensmittel durch schlichtes Wegwerfen in unserer Gesellschaft bedeutet das Gegenteil von Ökologie. Unter dem Motto ‚Genießen statt Wegwerfen‘ ist hier innerhalb unseres Verbandes eine wegweisende Kooperation entstanden, die einmal mehr zeigt, wie innovativ und praktisch ökologische Betriebe die Zukunft der Lebensmittelherstellung angehen.“

Nikodemus Gottschaller legt Wert auf einen nachhaltigen Lebensstil. Er bäckt mit das beste Brot der Welt und hatte eine echte Schnapsidee, wie man das übrigbleibende Brot zu flüssigem Gold macht.

Erhältlich in 2 Varianten:

Bread Spirit white - ein klarer, milder Brand aus Weizenbrot oder

Bread Spirit black - ein würzig-weicher Brand aus Vollkornbrot.

Der innovative Brot-Brand überzeugt durch seinen neuen und besonders weichen Geschmack.



Preise für Wiederverkäufer
200ml: 8,69€ (eVKP 14,90€)
350ml: 11,61€ (eVKP 19,90€)
700ml: 22,63€ (eVKP 38,80€)

**Gottschaller Biohofbäckerei
Gottschall 1,
94094 Roththalmünster**

**www.gottschallerbrot.de
++49 (0) 8533/918660
DE-ÖKO-003**