



PRESSEINFORMATION

18. Oktober 2018

Mit Bier gebacken. Mit Brot gebräut. Bierbrot und Brotbier von ANKER und Ottakringer.

Die beiden Wiener Traditionsunternehmen Ankerbrot und Ottakringer machen in diesem Herbst gemeinsame Sache: ANKER verarbeitet das „Wiener Original“ im herrlich aromatischen, neuen Bierbrot. Ottakringer wiederum nimmt ANKER-Brot als Grundlage für ein eigens entwickeltes, würziges „Brotbier“. Diese „Limited Edition“ ist ab sofort erhältlich.

Eine traditionsreiche Verbindung

Das Rezept ist einfach, aber vielversprechend: Man nehme zwei Wiener Traditionsunternehmen und ihre Produkte Brot und Bier und kombiniere sie. Die Verbindung der beiden Unternehmen liegt schon in der langen Geschichte begründet: Die Ottakringer Brauerei wurde 1837 gegründet, Ankerbrot gehört seit 1891 zu Wien. Die Produkte Bier und Brot haben aber noch einen viel älteren gemeinsamen Ursprung: Bier wurde schon vor etwa 9.000 Jahren und bis ins Spätmittelalter im häuslichen Brauen aus extra dafür gebackenem Brot vergoren; d.h. man ist durch (zu) flüssigen Teig, der zu gären begonnen hat, auf's Bier gekommen.

Eine unwiderstehliche Kombination: Bierbrot und Brotbier

Das Ergebnis dieser Verbindung 2018 begeistert: ein wunderbar aromatisches ANKER-Bierbrot und ein herrlich würziges Roggen-Lager von Ottakringer. Das neue ANKER-Bierbrot besticht durch ein einzigartiges Aroma. Die Mischung aus feinen Röst- und Karamell-Malzen gibt ihm die besondere Würze und den unvergleichlichen Geschmack. Der Weizenmischbrot-Laib überzeugt mit feinknuspriger Kruste und saftig-weichem Inneren.

Grundlage für das Brotbier ist ein kräftiges, sehr aromatisches ANKER-Sauerteigbrot mit Roggenmehl, der „Gewürzbauer“. Roggen ist es auch, der den brotartigen Charakter des Bieres unterstützt und es sehr rund macht. Das herrlich würzige Roggen-Lager hat 5,2% vol, ist sehr süffig, trocken und untergärig vergoren – ganz der österreichischen Bierkultur und der Wiener Biertradition entsprechend.

Matthias Ortner, Geschäftsführer der Ottakringer Brauerei: „Der Herbst ist die Zeit der besonderen Kreativbiere aus dem Ottakringer Brauwerk. Zusätzlich zur Neuauflage der ‚Schnittenfahrt‘ gemeinsam mit Manner freue ich mich heuer sehr über unsere Kooperation mit ANKER. Das ist ein weiterer wichtiger Schritt in unserer Serie der Zusammenarbeit mit Wiener Traditionsunternehmen, die gemeinsam mit Ottakringer das einmalige Lebensgefühl der Stadt prägen.“



Zitat Anker: Es ist uns wichtig unsere Kunden regelmäßig mit kleinen aber feinen Köstlichkeiten in unseren Anker Filialen zu überraschen. Aus diesem Bedürfnis heraus ist die Idee zweier Wiener Traditionsbetriebe entstanden, rechtzeitig zum Herbstbeginn unseren Kunden mit einer speziellen Limited Edition aus Bierbrot und Brotbier eine kleine Freude zu bereiten. Bro(s)t und guten Appetit wünscht ANKER Geschäftsführerin Lydia Gepp.

Die „Limited Edition Brotbier und Bierbrot“ ist ab sofort und solange der Vorrat reicht in allen ANKER-Filialen als Kombiangebot oder auch einzeln erhältlich.

Das Brotbier kann auch im Ottakringer Shop erworben werden.

Über die Ankerbrot Gruppe

Die Ankerbrot Gruppe betreibt rd. 130 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt im Osten Österreichs, davon rd. 110 unter der Marke ANKER und 13 unter der Marke Linauer & Wagner und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Konzernweit wird täglich in Wien-Favoriten und im Bezirk Wiener Neustadt frisches Brot und Gebäck für die eigenen Filialen und den Handel in ganz Österreich gebacken. Die Ankerbrot Gruppe beschäftigt rund 1.350 Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter. Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at bzw. www.linauer.at.

Über die Ottakringer Brauerei: Seit über 180 Jahren braut die Ottakringer Brauerei im Herzen Wiens Biere von höchster Qualität. Sie ist eine der letzten großen unabhängigen Brauereien Österreichs. Zur Ottakringer Bierfamilie gehören mehr als zwölf verschiedene Sorten, darunter beliebte Klassiker wie das Gold Fassl Spezial, das Ottakringer Helle oder Null Komma Josef sowie das Wiener Original und Wiener G´mischtes. Als etablierte Location im Wiener Veranstaltungskalender besuchen jährlich mehrere hunderttausend Gäste das Brauereigelände. Urbanität, Weltoffenheit, Lebensfreude und Innovationsbereitschaft sind feste Bestandteile der Unternehmensphilosophie.

Rückfragehinweise:

Ankerbrot GmbH & Co KG

Doris Schacherhofer

Tel.: +43 676 82 85 2317

Doris.Schacherhofer@ankerbrot.at

Ottakringer Brauerei GmbH

Jan Gorfer, Leitung Marketing

jan.gorfer@ottakringer.at

Telefon: +43/1/49100

ALBA Communications GmbH

Petra Roth

p.roth@albacomunications.at

Telefon: +43 664 612 922