

# **Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung 2018**

## **Schnapsidee aus der Backstube: Aus Brot vom Vortag wird Whisky**

**Unser Kunde Ralf Dietz kreiert dank einer tollen Idee zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln einen flüssigen Hochgenuss und gewinnt damit 2018 den: Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ – der Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung.**

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zeichnet herausragende Ideen und Projekte mit dem „Zu gut für die Tonne Bundespreis“ für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung aus.

Denn Lebensmittelverschwendung hat Ihren Preis. Doch immer mehr Menschen, Unternehmen und Initiativen in Deutschland setzen sich dagegen ein – ob ehrenamtlich, in Aktionsgruppen mit ungewöhnlichen Produkt- und Geschäftsideen, in der Forschung und vielem mehr. Von 150 Projekten hat Dietz Brotbrand es unter die letzten drei geschafft.

Der Bundespreis wurde von der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner in einem Festakt in Berlin gewürdigt.

## **Aus Ärger über all tägliche**

# **Verschwendung ist eine tolle Idee geboren und umgesetzt:**

Brot muss frisch sein. Da sind sich die Verbraucher in Norddeutschland einig. Am liebsten noch ofenwarm aus der Backstube. Das bedeutet für die Bäcker im Umkehrschluss leider auch, dass ein qualitativ hochwertiges Nahrungsmittel schon nach kurzer Zeit praktisch unverkäuflich ist. So stand der Buxtehuder Bäckermeister Ralf Dietz wie viele seiner Kollegen vor einem Dilemma: Wohin mit dem übrig gebliebenen Brot vom Vortag?

Zum Hintergrund: Im Durchschnitt fallen Tag für Tag zehn Prozent unverkauftes Brot an. So kommen bundesweit in jedem Jahr 600.000 Tonnen einwandfreies Brot zusammen, das niemand mehr kauft. Ein Teil dieses Brotes wird zu Paniermehl verarbeitet und an die Gastronomie oder an Fleischereien abgegeben. Auch die Tafel, der Tierschutzbund und Futtermittelhersteller sind Abnehmer für das Brot vom Vortag. „Das kann nicht alles sein“, dachte sich unser Kunde Ralf Dietz und entwickelte eine echte Schnapsidee, um die tägliche Verschwendung zu beenden. Aus Brot vom Vortag wird ein Edelbrand.

Die Idee kam Ralf Dietz im Urlaub. Zurück in der Heimat nahm er Kontakt zu Brennmeister Arndt Weßel in Jork auf und begeisterte ihn für seine Idee. In Weßels Edelbrennerei und Spirituosen-Manufaktur Nordik entsteht nun aus Brot ein hochwertiger Whisky mit einem Alkoholgehalt von 35 Prozent. Details dazu...



# Traditionsreiche Lebensmittelhandwerke kooperieren für vollendeten Genuss

Statt des üblicherweise verwendeten Getreides diente das Brot als Rohstoff für den Brotbrand. Aus einer Tonne sortenreinem Roggen-Weizen-Mischbrot, das die Bäckerei Dietz in ihrem Kühlhaus gesammelt hat, wurden 100 Liter Rohbrand. Das Brot wurde zermahlen, mit Wasser versetzt und erhitzt, sodass sich die enthaltene Stärke in Zucker umwandelte. Anschließend gab Brennmeister Arndt Wessel die Hefe hinzu. Viereinhalb Tage ließ er die Maische gären, ehe die Destillation begann.

Das Resultat überzeugt den Fachmann. Es entstand ein Destillat, das den Charakter des Brotes widerspiegeln und zugleich an einen frisch destillierten Whisky erinnern, sagt Arndt Wessel. In einem Weißeiche-Fass reifte das besondere Brotdestillat anschließend mehrere Monate heran und erhielt seine wunderschöne goldene Farbe.



***Unser Tipp: Cocktailrezept Brotbrand hoch BROtzentig***

*Probieren Sie doch mal das Cocktailrezept Brotbrand-Negroni von Hennig Neufeld, Barmanager der Bar Schumanns (Deutschlands bekannteste Bar)*

*3cl Brotbrand*

*3cl Campari*

*3cl Roter Wermut*

*Zutaten in einem Glas mit Eiswürfeln kalt rühren. Eine Orangenzeste dazu und fertig*

***FAZIT: Buxtehuder Brotbrand – geschmacklich ein Volltreffer***

*Der Whisky aus Brot schmeckt mild und fruchtig mit feinen Schoko- und Vanillenoten. Der Fachwelt wurde der Brotbrand bei einer Messe in Bremen bereits vorgestellt. Sollte das veredelte „Flüssigbrot“ auch bei den Verbrauchern gut ankommen, wollen Ralf Dietz und Arndt Weßel ihre Zusammenarbeit fortsetzen. In 200-Milliliter-Flaschen ist die Rarität für 11,90 Euro in den Filialen der Bäckerei Dietz und bei Nordik in Osterjork erhältlich.*

***Ein Beitrag von Saleema Schönwald***

***Leiterin – Online Business Performance***

***city-map Stade***

Bei Fragen rund um der Optimierung Ihrer Website wenden Sie sich gerne an uns. city-map Stade – Ihre Internet-Agentur