



Eine Kooperation zwischen  
ShoutOutLoud,  
Brewids &  
BrauStil

## Pressemitteilung

Frankfurt am Main, 6. Juli 2018

### Das erste Zero-Waste-Bier Deutschlands wird in Frankfurt gebraut

Auf Initiative des Frankfurter Vereins **ShoutOutLoud** startete vor geraumer Zeit eine Kooperation mit den (Mikro-)Brauereien **BrauStil** (Frankfurt) und **Brewids** (Oberursel), um das deutschlandweit erste Bier zu brauen, das aus altem Brot hergestellt wird. Die Idee zu dem „Zero-Waste-Projekt“ entstand aus dem Engagement des Frankfurter Vereins, der sich schon seit mehreren Jahren gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzt.

Hierzulande werden rund zwei Millionen Tonnen Getreide-Lebensmittel pro Jahr weggeworfen, v. a. Brot- und Backwaren. Um ein Zeichen gegen die zum großen Teil vermeidbare Verschwendung dieser Lebensmittel zu setzen und so viele Menschen wie möglich zum Nachdenken anzuregen, wird nun eines der Deutschen liebsten Getränke – zumindest teilweise – neu interpretiert: das Bier.

Von der Bio-Bäckerei **Zeit für Brot** (Frankfurt) aussortiertes Brot ersetzt bis zu einem Drittel des normalerweise für den Brauprozess notwendigen Malzes. So kam es auf der Suche nach einem leckeren „Zero-Waste-Bier“ bereits zu Experimenten mit Weiß-, Misch- und Vollkornbrot, ehe sich die Initiatoren des Projektes um Daniel Anthes (Vorstandsvorsitzender ShoutOutLoud), Georg Schmidt (Geschäftsführer BrauStil) und Tobias Reul (Geschäftsführer Brewids) für eine hervorragend funktionierende Variante mit einer häufig aussortierten Vollkorn-Brotsorte entschieden.

Um das Ergebnis der Öffentlichkeit vorzustellen, wird das Team am 12. Juli 2018 das Bier der Öffentlichkeit vorstellen und den ersten Sud in den Ausschank bringen. Hierzu wird am Donnerstag Abend ab 19 Uhr zu BrauStil in das Frankfurter Nordend eingeladen, um Bierfreunde, Nachhaltigkeits-Interessierte oder einfach nur Feierabenddurstige von der neuesten Kreation auf dem deutschen Biermarkt zu überzeugen. Biertrinken und die Welt verbessern war noch nie so einfach. Ein Besuch lohnt sich also!

Daniel Anthes, Vorstandsvorsitzender bei ShoutOutLoud e.V.  
E-Mail: [daniel@shoutoutloud.eu](mailto:daniel@shoutoutloud.eu) | Handy: 0170-804 9551



Eine Kooperation zwischen  
ShoutOutLoud,  
Brewids &  
BrauStil

### Infos zur Veranstaltung:

Kooperationspartner: ShoutOutLoud, BrauStil, Brewids

Anlaß: Vorstellung des Zero-Waste-Biers und Bekanntgabe von Namen und Marke

Datum: Donnerstag, 12. Juli 2018 ab 19 Uhr

Ort: BrauStil, Oeder Weg 57, 60318 Frankfurt am Main

### Stimmen aus dem Team:

*„Unser Verein engagiert sich bereits seit Jahren mit unterschiedlichen Projekten gegen die Lebensmittelverschwendung – stets mit dem Anspruch, die Leute nicht über den moralischen Zeigefinger, sondern über Spaß und Genuss zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und der generellen Freude am Thema Nachhaltigkeit zu bewegen. Das Brot-Bier-Projekt verspricht eine große Aufmerksamkeit, die das Thema Lebensmittelverschwendung dringend braucht. Doch wir gehen einen Schritt weiter und zeigen hiermit direkt, wie man dem Problem mit einer innovativen Lösung begegnen kann.“*

**Daniel Anthes, Vorstandsvorsitzender ShoutOutLoud**

*„BrauStil wirtschaftet nachhaltig. Das bedeutet den überwiegenden Einsatz von Rohstoffen in Bioqualität und die Produktion mit echtem Ökostrom. Der besondere Reiz in dem Brot-Bier-Projekt liegt einerseits in der Nachhaltigkeit des Zero-Waste-Gedankens, andererseits dem Experimentieren mit neuen Zutaten und Schaffen einer neuen Biersorte. Zudem sind Brotbacken und Bierbrauen aufgrund gleicher Ausgangsrohstoffe miteinander verwandt und die beiden ältesten Lebensmittelhandwerke.“*

**Georg-Augustin Schmidt, Geschäftsführer BrauStil**

*„Das Projekt Brot zu verbrauen bietet die Möglichkeit, einen spannenden, neuen Markt zu erschließen und zudem eine Produktkomponente von Abfall zu Rohstoff aufzuwerten. Generell verwerten wir etwa unseren Biertreber entweder durch Lieferung an einen Hof als Tierfutter oder zur Produktion unseres Kornbrandes als Basis für unsere Liköre. Ergänzt werden diese durch überzählige Früchte aus Privatanbau, die sich zum Teil nicht mehr als Tafelobst eignen, aber vollreif und umso geschmacksintensiver sind. Der Grundsatz der möglichst ganzheitlichen Verwertung ist somit fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie.“*

**Tobias Reul, Geschäftsführer Brewids**

Daniel Anthes, Vorstandsvorsitzender bei ShoutOutLoud e.V.  
E-Mail: [daniel@shoutoutloud.eu](mailto:daniel@shoutoutloud.eu) | Handy: 0170-804 9551