

# PRESSE-INFORMATION

28. September 2019

---

## Tag des Österreichischen Bieres am 30. September: Die niederösterreichische Kleinbrauerei „Brauküche 35“ will das erste Bio-Biertrebermehl aufbereiten!

„Innovationen entstehen oft auch direkt aus der Unternehmenspraxis heraus. Wenn nämlich Herausforderungen erkannt und neue Lösungswege gesucht werden,“ zeigt sich Wirtschaftslandesrätin Petra **Bohuslav** über den Innovationsgeist der ‚Brauküche 35‘ erfreut.

Der Jungunternehmer Jörg **Gartler** und die Jungunternehmerin Kathrin **Erlebach** haben ihre Brauküche 35 KG Ende 2016 gegründet und wollen in Zukunft mit einem zusätzlichen, innovativen Produkt erweitern: „Jährlich werden in unserer Bierbrauerei Brauküche 35 fast sechs Tonnen Bio-Malz für die Herstellung von Bier eingesetzt, der Großteil des eingesetzten Malzes wird in Form von BIO-Malztreber aus dem Prozess ausgeschieden. Um dieses hochwertige Abfallprodukt vor der BIO-Tonne zu bewahren, wird aktuell ein Großteil davon von Privatpersonen als Viehfutter verwendet. Wir wollen nun den BIO-Biertreber-Abfall zu BIO-Biertrebermehl aufbereiten und als eigenes hochwertiges Lebensmittel vermarkten!“.

Ganz nach dem Motto „Heute brau ich, morgen back ich“! Die ersten Testprodukte sind bereits hergestellt und getestet, jetzt geht es an die Weiterentwicklung. Für diese innovative Geschäftsidee wurde die Brauküche 35 beim riz up GENIUS 2019 mit einer Nominierung in der Kategorie „Geniale UnternehmerInnen“.

<https://www.braukueche35.at/>