



BIO AUSTRIA Pressemitteilung, 06.07.2020

Alte Rezepte, neue Ideen, beste Rohstoffe: Neue Bio-Biere von der Max & Malz Privatbrauerei

2018 hat Maximilian Meindl aus Kallham im oberösterreichischen Hausruckviertel das Bierbrauen als seine Leidenschaft entdeckt und zu seinem Beruf gemacht. Das Handwerk hat er bei Bierprofessor Alex Jäger an der FH Wels gelernt. Von Anfang an setzte er auf höchste Bio-Qualität, seine vier Hauptsorten sind alle BIO AUSTRIA zertifiziert.

Im Standardsortiment finden sich ein süffiges naturtrübes Zwickl, ein vollmundiges Hefe Weizen nach altüberliefertem Rezept, ein schmeichelndes, schottisches Red Ale und das Oatmeal Stout mit Haferflocken. Dazu kommen saisonal ein Maibock sowie das sommerliche Hollerbier. Im Winter darf man sich in weihnachtlicher Vorfreude auf das Honigbier freuen und zur Bescherung serviert man den Powidlbock, einen dunklen kräftiger Bock.

Zertifizierte Bio-Qualität im Glas

Bio auf der ganzen Linie war Maximilian Meindl von Anfang an wichtig. Das Malz stammt vom BIO AUSTRIA Partner Plohberger, der erstklassige Bio-Hopfen stammt von Bio-Bauern aus dem Mühlviertel. Braumeister Max Meindl: "Ich lege auf höchste Bio-Qualität großen Wert. Bei BIO AUSTRIA stellen die Mitgliedsbetriebe den gesamten Hof auf Bio um, es wird nur mit Bio-Dünger gedüngt und in regionalen Kreisläufen gewirtschaftet, was mir besonders wichtig ist", erläutert Max Meindl. Mittlerweile hat er seinen Betrieb zertifizieren lassen und ist selbst Qualitätspartner bei BIO AUSTRIA.

Untergebracht ist die Brauerei in einem alten bis dahin leerstehenden Schlachthaus in der Nachbarschaft. Gebraut wird übrigens auf einem 3-Geräte-Sudwerk mit einem Tagesausstoß von etwa 400 Litern Bier, Max Meindl setzt auf small is beautiful statt großen Mengen. Ziel ist vor allem die regionale Versorgung der Bierliebhaber und konstante TOP- Qualität mit BIO AUSTRIA-Zutaten.

„Wir freuen uns über Partner-Unternehmen die mit viel Lust am Neuen und einem besonderen Qualitätsanspruch Produkte für die Region erzeugen und die Bio-Rohstoffe unserer Mitgliedsbetriebe so zu etwas Besonderem veredeln“ sagt Franz Waldenberger, Obmann von BIO AUSTRIA OÖ.

Erhältlich sind die Produkte in Bio- und Feinkostläden, bei Food Coops und auf Bauernmärkten. UNI- und SPAR-Märkte im Inn- und Hausruckviertel setzen ebenso auf die Spezialbiere von Max und Malz. Auch im Haubenlokal Lukas Restaurant begeistert das regionale Bio-Bier worauf Max besonders stolz ist.

Kontakt: Max und Malz Privatbrauerei, brauerei@maxundmalz.at, www.maxundmalz.at

Foto: BIO AUSTRIA; vlnr.: Josef Summer, Partnerbetreuer BIO AUSTRIA OÖ; Maximilian Meindl, Max&Malz Privatbrauerei; Franz Waldenberger, Obmann BIO AUSTRIA OÖ

Rückfragen

Mag. Sigrid Weissengruber

Leitung Marketing, Presse

T: 050/6902-1420

E: sigrid.weissengruber@bio-austria.at

HP: www.bio-austria.at



Die Biobäuerinnen & Biobauern