

Schiffner

BIERSPEZIALITÄTEN

BIO-LEINSAMENBIER

EIN GEDICHT VON EINEM BIER

Edle Herren, holde Damen,
kennt ihr Bier schon aus Leinsamen?
So ein Bräu gibt es nunmehr,
Felix Schiffner stellt es her.
Glänzt beige trüb im Glase,
duftet fruchtig in der Nase.
auch ein leichter Touch von Nuss
schickt dem Gaumen einen Gruß.
Goldgelb, ölig, samtig weich
ist es an Aromen reich.
BIO dazu obendrein:
ein Genussbier, mild und fein.



ALLGEMEINE INFOS

Kreativbier mit Leinsamen, Vollbier

Alkoholgehalt: 4,8% Vol.

Stammwürze: 11,7°P

Zutaten: Wasser, **BIO-Gerstenmalz**, BIO-Leinsamen, BIO-Hopfen, Hefe

Ideale Trinktemperatur: 6-8°C

Gebindeform: MV-Longneck 0,33L,

6-er Träger, 20er-Karton

Flaschenpreis: 2,14 € incl. 20 % MWSt.

(excl. 0,36 € Pfand)

ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

Es war im Sommer 2014, als Felix Schiffner das erste mal ein Bier mit Leinsamen braute. Trotz anfänglicher Schwierigkeiten mit dem hohen Eiweiß- und Fettgehalt der Leinsamen folgten dutzende weitere Versuche, um das Bier zu optimieren. Im Jänner 2018 wurde das erste mal der Schritt von Schiffners Nano-brauanlage auf die Versuchsanlage in der Stiftsbrauerei Schlägl gewagt. Braumeister Felix braute dort seine entwickelte Rezeptur mit Kreativbrauer Simon Saxinger. Der Prototyp kam sehr gut an und war gelungen. Daraufhin verfeinerte Felix das Rezept nochmals und braute im Mai 2018 im Landbrauhaus Hofstetten das endgültig finalisierte Rezept zu einem wohlschmeckenden Bier mit eigenständigem Charakter.

BESONDERHEITEN

Vorweg, Leinsamenbier bedeutet nicht ein Bier mit 100% Leinsamen zu brauen. Das wäre nicht möglich, weil Leinsamen keine Stärke enthalten und hauptsächlich aus Eiweiß und ungesättigten Fettsäuren (Omega-3) bestehen. Zehn Prozent Leinsamen werden der Schüttung beigemischt. Die Rohstoffe beim BIO-Leinsamenbier sind BIO-Hopfen, BIO-Leinsamen, und BIO-Gerstenmalz, alles von Mühlviertler BIO-Bauern. Das BIO-Leinsamenbier ist ein wahres regionales Produkt, in dem man das Mühlviertel schmeckt.

KULINARIK

Leinsamenbier kann sowohl als erfrischender Durstlöcher, oder auch als idealer Begleiter zu vielen Speisen eingesetzt werden. Die am naheliegendsten Kombinationen sind traditionelle Mühlviertler Gerichte, wie Leinölerdäpfel oder Reibernudeln mit Leinöl. Es passt hervorragend zu Fisch, Geflügel, vegetarischen Gerichten, Salaten und Frischkäse. Der fein-nussige Geschmack der Leinsamen ist in dem weichen Malzkörper des Bieres gut erkennbar und mit einer zartbitteren Hopfennote gespickt.

BIERGASTHAUS SCHIFFNER, Linzer Straße 9, 4160 AIGEN-SCHLÄGL

Tel. +43 (0)7281 8888, Mail: schiffner@biergasthaus.at