bz
Wiener Bezirkszeitung

NEUBAU

Ausgabe 51
20./21. Dezember 2017

meinbezirk.at

Diese Woche mit drei Seiten Gesundheit



23 Bezirke, 23 Tipps: Warten auf das Christkind

Bis das Glöckchen klingelt, vergeht für Kinder eine gefühlte Ewigkeit. Die bz hat zusammengefasst, wie man die Wartezeit in allen 23 Bezirken am besten verkürzt. Vom Kino über den Eislaufplatz bis hin zur Haifütterung: Da ist für alle etwas dabei. **Seite 4**

Frauennotruf hilft auch an Feiertagen

Gerade in der Weihnachtszeit ist die Hotline sehr gefragt. **Seite 16**

Fotos: pixabay, Klenner, Ivankovits





Resteverwertung: Aus altem Brot wird frisches Bier

Lebensmittelverschwendung ist ein trauriges Phänomen unserer Zeit. Wie man aus übrig gebliebenem Brot „Semmerl" und „Kornspitz" braut, zeigen die Bierbrauer von „Wasted". **Seite 10**



Handwerk: Knopf-Kunst mit edlem Zwirn

Am Spittelberg näht Johanna Arbeithuber Knöpfe, die weit mehr als Gebrauchsgegenstände sind. Sogar aufwendige Colliers aus Knöpfen kann man bei ihr finden. **Seite 14**

Österreichische Post AG | RM 05A035329 K | 1040 Wien

Bier aus alten Semmeln

Die neue Biermarke „Wasted“ wird aus Gebäck, das bis Ladenschluss nicht verkauft wurde, gebraut.

(mtk). Wenn auf Bieretiketten „Semmel“ und „Kornspitz“ steht, handelt es sich nicht um Spielzeug aus der Puppenküche, sondern um ein neues Bioprodukt. „Der Gersteanteil wird bei unserem Bier entweder durch alte Semmeln oder Kornspitze ersetzt“, erklärt Tobias Judmaier, der kürzlich das Getränk gemeinsam mit seinem Partner David Groß auf den Markt gebracht hat. Wobei man bei dem Wort „alt“ nicht an Gebäck aus dem Müll denken darf. Es handelt sich um Restbestände aus der „Iss mich!“-Greißlerei von Judmaier und Groß in der Biberstraße 22 im 1. Bezirk, wo auch das Bier erhältlich ist. „Ein Drittel aller Lebensmittel landet im Müll. Brot ist ein Hauptproblem. Der Kunde erwartet um sieben Uhr abends frisches Brot im Regal, ohne zu fragen, was kurz nach acht damit geschieht“, so Judmaier.


Foto: Klenner

Bier mit Note

Um die eigenen Restbestände zu verwerten, griffen die Unternehmer die Idee auf, daraus Bier zu brauen. „Bereits die alten Ägypter wussten, dass man Brot vergären und daraus Bier brauen kann.“ Statt aus Brot wird aus Semmeln und Kornspitzen Bier in einer kleinen Brauerei in Maria Enzersdorf gebraut. Das Gebäck schmeckt man übrigens laut Judmaier aus dem Getränk heraus. „Ich finde schon, dass das Bier eine gewisse Note hat, aber das soll es auch haben. Den Kornspitz schmeckt man eher, dafür ist die Semmel ein bisschen beliebter. Dieses Bier schmeckt auch etwas leichter.“ Wenngleich „Wasted“ noch in den Kinderschuhen steckt, hat Judmaier bereits neue Ideen im Kopf: „Obwohl die Finanzierung schwierig ist und wir versuchen, sie über Crowdfunding auf www.wasted-bio-bier.at zu sichern, überlege ich schon, wie man mit Kipferln und Brioches brauen kann.“

Wer die leergekauften „Wasted“-Regale im „Iss mich!“ beachtet, kann sich ausrechnen, dass es nicht mehr lange dauern wird, bis man ein kühles blondes Kipferlbier aufmacht. Mehr dazu auf **www.meinbezirk.at/2350886**



Foto: Kulinarisches Erbe Österreich

Kulinarisches Erbe Österreich

(red). Gault & Millau und Falstaff haben erneut ein gemeinsames Magazin produziert. „Kulinarisches Erbe Österreich“ bietet auf 212 Seiten Wissenswertes über heimische Ess- und Trinkkultur passend zur Jahreszeit. Dazu gibt es eine Auflistung saisonaler Produkte, Porträts und Rezepte. Ein Überblick über die besten Kulinarik-Events fehlt natürlich auch nicht. Um 8,50 Euro im Handel.

Kartonage Kitchen: Plastik war gestern

(ah). Dem Kunststoff den Kampf ansagen: Das ist das Motto der neuen Kartonage Kitchen (7., Burggasse 6–8). Denn ob Kaffee und Bagels oder Granola zum Frühstück, vollwertiges Mittagessen wie Schweinsgulasch oder kleiner Snack zum Mitnehmen – alle Verpackungen dafür sind biologisch abbaubar. Geöffnet ist Montag bis Freitag von 7 bis 17 Uhr. Infos: www.kartonage.kitchen


Foto: Kartonage Kitchen

