

# Schluck für Schluck ein leckeres Brot

Bäckermeister Jörg Meffert und Braumeister Frank Liebhart machen wieder gemeinsame Sache. Seit kurzem ist ihr „BB Bio-Brotbier“ auf dem Markt und verspricht herzhaften Genuss „made in Lippe“.

**Detmold/Lemgo.** „Heute back' ich, morgen brau' ich – und übermorgen genieße ich.“ So ließe sich das berühmte Zitat aus dem Märchen „Rumpelstilzchen“ sinnvoll fortsetzen. Denn Bio-Bäckermeister Jörg Meffert und Bio-Braumeister Frank Liebhart haben gemeinsam etwas Leckeres ausgeheckt: Herausgekommen ist ein dezent gehopftes helles Zwicker – also ein naturtrübes Bier. Wie bei den beiden nicht anders zu erwarten natürlich in Bio-Qualität. Wir präsentieren: das „BB-Bio-Brotbier“!

Ein Brotsommelier und ein Biersommelier – Jörg Meffert und Frank Liebhart sind ausgewiesene Fachmänner auf ihren Gebieten. Dementsprechend lecker ist ihr gemeinsames Getränk. Das „BB“ ist ein leichtes helles Bier, dezent gehopft und mit cremigem Schaum, das Bierkennern und Bierkennern gleichermaßen schmeckt. Im Abgang kommt das Aroma von Krume und Kruste des Brotes durch, „aber nur so viel, dass man Lust hat auf den nächsten Schluck“, sagt Frank Liebhart. Das Brotbier passt damit zu verschiedenen Gelegenheiten – zur zünftigen Brotzeit ebenso wie als Feierabendbier oder beim sonntäglichen Frühschoppen. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,9 Prozent.

Das handwerkliche Produkt sei etwas aufwendiger in der Herstellung, meint Frank Liebhart. Denn die Zutat Brot entspricht nicht dem fürs Bierbrauen maßgeblichen Deutschen Reinheitsgebot. Bier enthält danach nur Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Durch das Brot kommt eine weitere Zutat hinzu. „Wir haben daher eine Sondergenehmigung des Lebensmitteluntersuchungsamtes des Kreises Lippe bekommen“, erklärt Frank Liebhart.

Für ein Brotbier eignen sich nur bestimmte Brotsorten, die ohne Butter, Quark oder andere Zusatzstoffe auskommen. „Ein ganz cleanes Brot soll es sein. Getreide, Hefe, Wasser und Salz, daraus macht man gutes Brot“,



Zum Wohl: Jörg Meffert (links) und Frank Liebhart sind stolz auf ihr neues „BB Bio-Brotbier“.

hart sind stolz auf ihr neues „BB Bio-Brotbier“.

Fotos: Petra Barbenheim

sagt Jörg Meffert. Als Grundlagedienen daher Mefferts Roggen-Vollkorn-Brot und das Lippische Landbrot, die beide eine schöne Kruste haben und damit herzhaft Röst- und Bitterstoffe. Um diese tollen Aromen auch später im Bier zu schmecken, wird das Brot zunächst geröstet und dann granuliert. Das trockene Granulat wird dann gleich zu Beginn des Brauprozesses mit dem Malz – beim Einmaischen, wie der Fachmann sagt – hinzugefügt.

Die Kooperation zwischen Liebhart und Meffert ist übrigens keineswegs aus einer „Bierlaune“ heraus entstanden. Beide

sind bereits ein eingespieltes Team und arbeiten seit zwei Jahren zusammen. „Für unser Bierbrot ‚Malte‘ nutzen wir das tolle Bio Pils von Liebhart“, erklärt Jörg Meffert. Jetzt folgt quasi die „Revanche“, und Meffert liefert das Brot fürs Bier. Als der Plan einmal gefasst war, ging es zügig los. Alles in allem dauerte es von der Idee bis zum

fertigen Bier rund drei Monate.

2.000 Liter „BB“ hat das Team der Privatbrauerei Liebhart bereits hergestellt und in 0,5-Liter-Flaschen abgefüllt, die mit einem urig-hübschen Etikett versehen sind. Man bekommt das Brotbier in ausgesuchten Lebensmittelgeschäften in Lippe, in den Filialen der Bäckerei Meffert und natürlich bei Liebhart.

Tipp: Auch an diesem Wochenende kann man es probieren beim Weihnachtsmarkt im Fachwerkdorf am Gelskamp in Detmold. Es passt

## ProBier-Sets gewinnen

Am Samstag und Sonntag, 18. und 19. Dezember, öffnet noch einmal der Weihnachtsmarkt in Liebharths Fachwerkdorf, jeweils von 14 bis 19 Uhr. An beiden Tagen werden bis 18 Uhr zu jeder vollen Stunde je zwei 4er-Träger „BB Brotbier“ verschenkt. Mitmachen ist ganz leicht: Einfach den Coupon auf dieser Seite ausschneiden und vor dem Stand am Dorfcäfé an Marktleiterin Vivien Liebhart überreichen. Ganz wichtig: Dabei sagt man den Slogan auf: „Heute back' ich, morgen brau' ich“. Nicht traurig sein, wenn jemand anderes schneller war. Den 4er-Tray gibt es auch direkt vor Ort zu erwerben, oder einfach zur nächsten Stunde mitmachen.

Auf dem Weihnachtsmarkt gilt die 2G-Regel; Besucher müssen den entsprechenden Nachweis (geimpft/genesen) und ein Ausweisdokument vorzeigen. Dann bekommen sie ein Bändchen, mit dem sie sich auf dem Gelände frei bewegen können. In den Innenräumen gilt Maskenpflicht.

hervorragend zur leckeren Bio-Brotplatte (Sudhaus); mit Brot von Meffert und Wurst und Schinken vom Bentheimer Hausschwein aus Liebharths eigener Züchtung. Guten Appetit!



Gebräut und abgefüllt in Detmold!

LIEBHARTS PRIVATBRAUEREI  
DIE BIO-SPEZIALITÄTEN-BRAUEREI

www.residenz-biere.de

## Pioniergeist. Seit 117 Jahren.

Immer wieder Neuland zu betreten, ist das Schönste, was wir uns vorstellen können. Erst Vollkorn- dann Biobäckerei – die Geschichte des Hauses Meffert ist voller Aufbrüche. Was Generationen von uns antreibt, ist die Liebe zum Backen und die Freude am gesunden Genuss. Als waschechte Lipper haben wir etwas gegen Verschwendung: nämlich richtig tolle Rezepte für das wahrscheinlich wichtigste Lebensmittel der Welt.

Tipp: Unser Kochbuch »Altes Brot ist nicht hart« von und für Lipper:innen ist eine schöne Geschenkidee zu Weihnachten!

# Meffert

Am Bauhof 32 | 32657 Lemgo  
Telefon 05261 4043 | www.baeckerei-meffert.de

AUSSCHNEIDEN UND MITBRINGEN

### AKTION

am 18.-19.12.2021

Zu jeder vollen Stunde 2 x: Kommt zum Liebharts-Bierstand im Fachwerkdorf und spricht die Zauberformel »Heute back' ich, morgen brau' ich« und ihr bekommt einen 4-er-Pack BROTBIER geschenkt!

Je ein Coupon pro Person. Nur einmalig einlösbar.