



- PRESSE
- INFORMATION

1 Frisch gebackener Genuss für Zuhause – das Hövels Brot

2 Fertig gemischte Zutaten kommen aus der Flasche

3 *Dortmund, 18. Oktober 2013. Brot aus der Flasche – mit dieser Idee geht die Hövels*
4 *Hausbrauerei ganz neue Wege. Ab sofort können Brot- und Bierliebhaber diese*
5 *außergewöhnliche Backmischung exklusiv in der Hövels Hausbrauerei kaufen. Ein*
6 *besonders feines Aroma bekommt dieses Brot durch die Zugabe von Hövels Original.*

7

8 Alle Zutaten für zwei knusprige Baguettes oder 30 Partybrötchen sind abgewogen in
9 einer dekorativen Glasflasche enthalten. Nur noch Wasser oder Hövels Original als
10 Flüssigkeit zugeben und fertig ist der Teig. Nach einer Viertelstunde im Ofen hat sich der
11 ganz besondere Flascheninhalt in eine kulinarische Köstlichkeit verwandelt. „Natürlich
12 schmeckt das Brot am besten, wenn man das Wasser durch Hövels Bier ersetzt“,
13 empfiehlt Betriebsleiter Axel Stockmann. Er hat den Anstoß zum Hövels Brot gegeben.
14 Die weitere Entwicklung der optimalen Rezeptur legte er Profis aus Dortmund in die
15 Hände: Mitarbeiter von Public Mountain haben an der Abstimmung der Zutaten getüftelt.

16

17 Das innovative Unternehmen hat sich mit Mozzer's Finest auf die Kreation besonderer
18 kulinarischer Ideen und handgefertigte Feinkost spezialisiert. Die Hövels Hausbrauerei
19 hat die Feinkost-Experten vor eine neue Herausforderung gestellt. Nach einem halben
20 Jahr war das Hövels Brot geboren – in gleich zwei schmackhaften Varianten. Die
21 „Heimbäcker“ können wählen zwischen einer Mischung aus Roggenmehl mit Paprika
22 oder einer aus Weizenmehl mit Zwiebeln. Schmackhafte Kräuter runden den Geschmack
23 ab. Für 17,90 Euro erhalten die Brot- und Hövels-Liebhaber die Flasche den Zutaten in
24 einer dekorativen Geschenkverpackung.

25

(1.707 Zeichen)

26

27

Hövels Hausbrauerei

28

Brauen nach alter Tradition – das sind bei der Hövels Hausbrauerei keine leeren Worte. Seit 1984 wird Hövels Original wieder nach der überlieferten Rezeptur und dem 1893 entwickelten Maischverfahren in der wiedereröffneten Hövels Hausbrauerei gebraut. Dort lässt sich der aufwendige Brauprozess heute auch bei einer Brauereiführung oder einem Bierseminar live erleben.

29

30

31

Hövels Hausbrauerei, Hoher Wall 5-7, 44137 Dortmund, Tel.: 0231/9145470, www.hoevels-hausbrauerei.de und

32

www.hoevels-original.de

33