

Liefergemeinschaft für Bio-Braugerste geht in die zweite Runde

Auch für 2024 wird die Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei in Weißenhohe aus der Fränkischen Schweiz kommen. Ein Rückblick auf ein herausforderndes Getreidejahr.



Bild: v.l.n.r. Michael Distler, Helmut Ott, Maximilian Wilfer, Thorsten Hofmann, Andreas Kroder, Andrea Maußner und Urban Winkler

Die Getreideernte 2023 ist eingefahren und die Anbauer sind zufrieden. Kurz vor Weihnachten trafen sich alle Beteiligte, um über das vergangene Jahr zu sprechen, Verbesserungsvorschläge zu diskutieren und schließlich auf das Fortbestehen der Liefergemeinschaft anzustoßen. Initiiert von der Öko-Modellregion Fränkische Schweiz und Urban Winkler, Geschäftsführer der Klosterbrauerei Weißenhohe, gibt es seit 2023 die neue Lieferkette in der Region. Insgesamt sieben Bioland-Landwirte bauen für 2024 wieder die Braugerste für die Klosterbrauerei in Weißenhohe an.

Obwohl die Erntebedingungen schlecht waren und das Getreide vielerorts am Halm keimte, ist die Stimmung in der Runde gut. „Die angelieferten Qualitäten der Braugerste waren für alle Beteiligte in Ordnung“, so Max Wilfer von der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbh. Er koordiniert den Ankauf und den Verkauf und ist für den Ausgleich von Minderungen zuständig. Die Braugerste sollte einen niedrigen Eiweißgehalt haben. „Im Durchschnitt liegt der Eiweißgehalt der angelieferten Menge bei knapp 10% - ein guter Wert“, so Urban Winkler.

Im Sommer 2023 waren die Anbauer insbesondere in der Fränkischen Schweiz vom starken Auswuchs im Getreide betroffen. Beim Auswuchs keimt das Korn am Halm und Stärke und Eiweiß werden abgebaut. Das Getreidekorn ist nicht mehr keimfähig und kann nicht mehr vermalzt werden. Die Gerste kann dann nur noch als Futtergerste vermarktet werden. Schlecht für Anbauer, Mälzerei und Brauerei. Der Ertrag fehlte.

Dennoch zeigen sich alle zufrieden. Mit der neuen Lieferkette haben Anbauer einen verlässlichen Abnehmer gefunden. „Wir hatten dieses Jahr einen sicheren Vermarktungsweg für unsere



Braugerste. Leider mussten wir aufgrund des Wetters Erntemengen einbüßen, die aber dank der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH mit Getreide aus der Region ausgeglichen werden konnten“, so Thorsten Hofmann, Vertreter der Liefergemeinschaft. Auch die Brauerei zeigt sich optimistisch. „Uns ist es wichtig, dass weiterhin hochwertige Rohstoffe aus der Region bei uns verarbeitet werden. Das schätzen auch unsere Kunden“, betont Urban Winkler.

„Wir freuen uns sehr, dass trotz der herausfordernden Umstände die Liefergemeinschaft auch für das kommende Jahr fortbesteht. Ein kleiner Beitrag zum Aufbau von regionalen Lieferketten und zum Erhalt der ökologischen Landwirtschaft“, freut sich Andrea Maußner, Projektmanagerin der Öko-Modellregion. Künftig werden Informationstafeln an den Feldern stehen und Wanderer darauf hinweisen, wo die Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei wächst.

Kontakt für Presseanfragen

Öko-Modellregion Fränkische Schweiz – Wirtschaftsband A9 Fränkische Schweiz e.V.

Andrea Maußner

andrea.maussner@oeko-fraenkische.de

0175 817 4372

Büro:

Rathaus Pegnitz Verwaltungsgebäude 2

Postanschrift:

Hauptstraße 37 | 91257 Pegnitz

www.oekomodellregionen.bayern/fraenkische-schweiz