

VOM ACKER ins Glas



Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – das sind die Zutaten für Bier, wie sie jeder kennt. Doch was steckt eigentlich dahinter? Im Ostallgäu hat die Öko-Modellregion mit regionalen Partnern ein besonderes Projekt gestartet: Gemeinsam wird eine Wertschöpfungskette für ein Allgäuer Bio-Bier aufgebaut. Grund genug, um einmal den Weg eines Bio-Biers – vom Acker ins Glas – zu begleiten.

TEXT: Anne Roth, Ramona Riederer
FOTOS: Dominik Berchtold



Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – mehr darf nicht rein in bayerisches Bier. Wenn die Zutaten dann auch noch regional und ökologisch angebaut werden, wird aus dem „bayerischen Grundnahrungsmittel“ ein besonderes nachhaltiges Produkt. Die Öko-Modellregion Ostallgäu rief daher ein Projekt ins Leben, das beide Aspekte – Regionalität und ökologischer Anbau – miteinander vereint: Das Ostallgäuer Bio-Bier. Doch Hopfenanbau im Ostallgäu? Das ist eher schwierig. Da muss auf Bio-Hopfen aus bayerischen Anbaugebieten zurückgegriffen werden. Aber Braugerste aus der Region? Als die Öko-Modellregion das Projekt startete, war es das Ziel, dass Landwirte in der Region die Gerste anbauen.

Der erste Schritt: Die Aussaat

Gemeinsam mit regionalen Bio-Landwirten, einem Anbauberater und regionalen Bio-Brauern wurde sorgfältig das opti-



WEITERE INFORMATIONEN

zum Allgäuer Brauhandwerk
findet man unter bier.allgaeu.de



mal passende Saatgut ausgewählt. Neben einem hohen Eiweißgehalt muss die Saat auch über eine gute Keimfähigkeit verfügen. Für die erste Aussaat wurde die Sorte „Solist“ gewählt, dann wurde auf die Braugerste-Sorte „Avalon“ gewechselt. Sie gilt als robust und bringt gute Brauqualitäten mit. Doch die Gerste gilt als Prinzessin unter den Getreidesorten. Wichtig ist der richtige Zeitpunkt der Aussaat. Die Gerste mag keinen zu kalten Boden, also muss im Frühjahr gewartet werden, bis der Boden sich schon ein wenig erwärmt hat. Die Nährstoffversorgung muss ausgeglichen sein, es darf kein „magerer“ Boden sein. Eine ausreichende Kalk- und Stickstoffversorgung ist besonders wichtig.

Von der Gerste zum Malz

Nach der Aussaat und der Feldpflege erfolgt im Sommer die Ernte. Danach wird die Braugerste sorgfältig gereinigt. Das ist die Voraussetzung, damit das Korn gut keimen kann. Denn nur dann kann Malz gewonnen werden, das ja bekanntlich zum Bier brauen gebraucht wird. Also werden

die Gerstenkörner mit Wasser zum Keimen gebracht, dann folgt eine 6-8-wöchige Keimruhe und schließlich kommt das Korn in den Keimkasten und wird zum sogenannten Grünmalz. Die Eigenschaften des Malzes beeinflussen den Geschmack des fertigen Bieres wesentlich. Nach der Trocknung des Grünmalzes wird es geschrotet und kann dann zum Ansetzen der Maische – der Grundwürze fürs Bier – verwendet werden.

Wenn alle Zutaten zusammenfinden: Das Brauhandwerk

Die letzte Station ist das Brauen. Als erstes setzt der Brauer aus dem geschroteten Malz – nun gewonnen aus der Ostallgäuer Bio-Gerste – mit Wasser eine Maische an. Die wird erhitzt, um die enthaltene Stärke zu lösen und in Zucker umzuwandeln. Die daraus gewonnene Flüssigkeit ist die Würze für das spätere Bier. Dann kommt der Hopfen dazu. Daraus entsteht dann die sogenannte Anstellwürze, die wird mit Hefe versetzt und wandelt den vorhan-

denen Zucker bei der Gärung in Alkohol um. Bei jedem Schritt muss die Temperatur genau überwacht werden. Bis dann der Brauprozess vollendet ist und das Bio-Bier abgefüllt werden kann.

Hintergrund

Die Öko-Modellregionen wurden vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ins Leben gerufen. Durch sie sollen ökologische Produkte aus der Region einen höheren Stellenwert bekommen. Es geht dabei nicht nur um die Steigerung des Anteils an Bio-Produktion, sondern auch um regionale Identität. Das Ziel dabei ist es, die Bio-Produktion so regional wie möglich zu gestalten, damit eine höhere Wertschöpfung für alle in der Region stattfindet.

Braukunst im Allgäu

Im Allgäu gibt es eine Vielfalt an Brauereien, die sich diesem besonderen Produkt verschrieben haben, die regionale Braukunst hochhalten und weiterentwickeln. ♦

Allgäuer Initiativen

FÜR KULINARIK & REGIONALITÄT

Genuss und Regionalität – eine perfekte Allgäuer Kombination. Und doch keine Selbstverständlichkeit. Im Allgäu machen sich viele Initiativen dafür stark, Genuss und regionale Produkte miteinander zu verbinden. Dabei spielen regionale Wertschöpfung und Zusammenarbeit, der Aufbau regionaler Kooperationen und Netzwerke sowie die Liebe zu besonderen Produkten eine wichtige Rolle. Wir begeben uns auf eine kulinarische Reise durch das Allgäu und zu seinen Initiativen.



Foto: Allgäuer Genusstage / Hotel Steiger

Allgäuer Genusstage

Zahlreiche Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter aus dem Ost- und Unterallgäu laden anlässlich der Allgäuer Genusstage vom 25. September bis 8. Oktober 2023 wieder dazu ein, die Region von ihrer kulinarischen Seite kennenzulernen und zu erleben: Ob ihr euch im Gasthaus ein leckeres Gericht aus regionalen Produkten schmecken lasst oder in einem der landwirtschaftlichen Betriebe einen Blick hinter die Kulissen werft. **Mehr Infos unter www.allgaeuer-genusstage.de**

HeimatUnternehmen Bayern/Allgäu

HeimatUnternehmen ist eine bayernweite Initiative der Verwaltung für Ländliche Entwicklung zur Förderung von unternehmerischen Menschen und innovativen Projekten. Wir unterstützen, begleiten und vernetzen Macher und Mächler, Anpacker und Pioniere und solche, die es noch werden wollen. Sie alle brennen für ihre Ideen, setzen diese mit viel Engagement um und schaffen damit einen Mehrwert für ihre Region. HeimatUnternehmen gibt es im Allgäu und in anderen bayerischen Regionen. **Mehr Infos unter www.heimatunternehmen-allgaeu.de**

Die Obstivisten und die Bio-Musterregion Landkreis Ravensburg

Die Streuobstinitiative „Die Obstivisten“ aus dem Landkreis Ravensburg beschäftigt sich mit der Inwertsetzung von Streuobstwiesen und deren Produkten. Dabei stellen sie Kriterien für eine biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung von Streuobstwiesen auf und unterstützen die Vermarktung von verschiedenen Streuobstprodukten. Mitinitiiert wurde die Initiative von der Bio-Musterregion, einer Region, die vom Land Baden-Württemberg gefördert wird, um das Bewusstsein für den ökologischen Landbau und den Absatz von regionalen Bio-Lebensmitteln zu stärken – auch im württembergischen Allgäu. **Mehr Infos unter www.obstivisten.de**

Bio-Weiderind und Allgäuer Jungziege in der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

Allgäuer Milch und Fleisch gehören zusammen – das ist der Name einer Initiative der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten, bei der die Genussprodukte Bio-Weiderindfleisch und Fleisch von der Allgäuer Jungziege im Mittelpunkt stehen.

Zwei wichtige Wertschöpfungsketten, die die Öko-Modellregion u.A. aufbaut und stärkt. Die regionale Vermarktung zu stärken und das Fleisch von Rindern aus der Milchviehhaltung genauso wie das Ziegenfleisch von Milchziegenbetrieben als Allgäuer Genussprodukt zu etablieren, sind die Ziele des Projekts. **Mehr Infos unter www.milch-und-fleisch.de oder www.oekomodellregionen.bayern/oberallgaeu-kempten**

Erlebnis Allgäuer Käsestraße

Inmitten der wunderschönen Landschaft des Westallgäus verbindet die Allgäuer Käsestraße traditionell arbeitende Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter und Hofläden, Ferienorte, Gasthöfe, Unterkünfte, Brauereien und Brennereien. Damit ist sie wie geschaffen für einen erholsamen, erlebnisreichen Genussurlaub vor einer einmaligen Alpenkulisse. Auf den vier Themen-Radtouren lassen sich die kulinarischen und touristischen Attraktionen besonders gut erkunden. **Mehr Infos unter www.allgauer-kaesestrasse.de**

Alte Getreidesorten in der Öko-Modellregion Günztal

Wir bringen Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter und Konsumenten zusammen, um die Bio-Wertschöpfung und somit den ökologischen Landbau im Günztal voranzubringen. Im Projekt „Alte Getreidesorten“ der Öko-Modellregion Günztal wird der Wiederaufbau der Dinkelsorte Babenhausener Vesen und der Weizensorte All-

gäuer Land unterstützt. Die Zusammenarbeit mit einer regionalen Bio-Mühle und Bio-Bäckerei ist im Aufbau, um Spezialitäten aus alten Sorten zurück in die Ladentheke zu bringen. **Mehr Infos unter www.oekomodellregion-guenztal.de**

Öko-Modellregion Ostallgäu

Wertschätzung schafft Wertschöpfung ist das Credo der Öko-Modellregion Ostallgäu. Seit 2019 wird am Aufbau von Wertschöpfungsketten von Bio-Getreide (z.B. Braugerste) bis hin zu Bio-Fleisch gearbeitet. Beispielsweise ist das Potential für Bio-Erzeugnisse in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie noch lange nicht ausgeschöpft. Die Öko-Modellregion arbeitet intensiv daran, dass bio-regionale Erzeugnisse zukünftig keine Seltenheit mehr auf den Tellern sind. Daher werden regelmäßig Möglichkeiten zum Austausch für Landwirte, Köche und Verarbeiter geschaffen. Das Ziel ist dabei, dass sich die Akteure entlang der Wertschöpfungskette vernetzen und somit neue Kooperationen in der Region entstehen und sich verstetigen. **Mehr Infos unter www.oekomodellregion-ostallgaeu.de**

Das Bier.Genuss.Dorf Rettenberg

Das Bier.Genuss.Dorf Rettenberg gehört zum Allgäu wie sein Hausberg, der berühmte Grünten. Mit gleich drei Brauereien ist es einzigartig in der Region. Zwei traditionsreiche Familien-Brauereien und eine findige junge Brauerei gehören da-

zu sowie eine Reihe von handwerklichen Lebensmittelproduzenten und kulinarischen Direktvermarktern. Genuss für alle Sinne aus einer der typischen Ecken des Allgäus. **Mehr Infos unter www.gemeinde-rettenberg.de/dorf-gemeinde/brauereidorf**

Allgäuer Alpgenuss e.V.

Leckere Brotzeiten mit garantiert heimischen Milch-, Käse- und Wurstwaren, auf (Senn-)Alpen hergestellt oder von örtlichen Bäckereien, Metzgereien und Bergsennereien geliefert. Dazu Getränke von Allgäu-Schwäbischen Familienbrauereien. Und das umgeben von traumhafter Kulisse in einer urigen Alpe: Das ist der Allgäuer Alpgenuss e. V. Dass das so ist und bleibt und dass Fehler bei der Vermarktung von heimischen Produkten vermieden werden, dafür setzen wir uns ein. Jeder Gast hat das Recht darauf zu erfahren, wo seine Brotzeit und sein Getränk herkommen. Das beobachten und kontrollieren wir stringent und nach den Richtlinien unserer Satzung. **Mehr Infos unter www.alpgenuss.de**

Diese und viele weitere Initiativen sind Teil des Netzwerks Regionalvermarktung Allgäu, das von der Allgäu GmbH koordiniert wird. ◇



WEITERE INFORMATIONEN
zum Thema regionale Produkte unter regional.allgaeu.de



Foto: Allgäuer Käsestraße / David Knipping



Foto: Öko-Modellregion Günztal