



Vom Acker in die Flasche

So schmecken Nachhaltigkeit und Umweltschutz: Das Projekt „Bio-Bier“ läuft in der Öko-Modellregion Ostallgäu gut an. Vorreiter sind die Aktienbrauerei Kaufbeuren mit ihrem „a'Gscheids Bio“ und das Nesselwanger „Bären Bier“ von Rudi Maget.

Eine Unterhaltung in einer x-beliebigen Dorfwirtschaft im Allgäu könnte ungefähr so ablaufen: „Bio-Bier? So ein Schmarrn. Unser Gersensaft wird doch eh nach dem Reinheitsgebot gebraut.“ Klar, jeder weiß: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – mehr darf nicht hinein in Bier aus Bayern. Aber das Gebot regelt eben nur die Zutaten und nicht, wie sie angebaut werden, ob also zum Beispiel Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. „Öko-Test“ bemängelt zum Beispiel, dass sich in einigen Biersorten Rückstände von Glyphosat finden lassen. Der Unterschied liegt also wie so oft im Detail.

Doch der Reihe nach: Das Ostallgäu ist neben Oberallgäu-Kempten und dem Günztal eine von drei Öko-Modellregionen im Allgäu. Diese wurden geschaffen, um die vom bayerischen Kabinett beschlossene Vorgabe umzusetzen, wonach 30 Prozent aller landwirtschaftlichen Flächen im Freistaat bis 2030 ökologisch zu bewirtschaften sind. Und deshalb initiierte der Landkreis, mit seinen gut 26 Prozent Bio-Anbaufläche, mit Landwirten und Brauereien das Projekt Bio-Bier mit Braugerste aus der Region, um die Wertschöpfungskette nicht nur ökologischer, sondern auch lokaler zu



machen. Zum Glück gab es mit Rudi Maget einen echten Pionier, den man um Rat fragen konnte. Er hatte bereits 1984, damals noch als angestellter Braumeister in Dorfen, sein erstes Bio-Bier präsentiert. 2017 verwirklichte er seinen Traum und richtete sich in Nesselwang im ehemaligen Bärenbräu eine kleine Anlage für sein „Bären Bier“ ein, natürlich zu hundert Prozent Bio. „Nicht nur Boden, Pflanze und Umwelt profitieren, auch der Mensch, wenn er das daraus entstandene Produkt konsumiert“, sagt er mit Überzeugung in der Stimme.

Dann ist er auch schon wieder weg. Weil seine manuelle Brauanlage ohne digitale Steuerungstechnik auskommen muss, steht er unter Hochspannung. Er eilt von Kessel zu Kessel, achtet auf jedes Zischen und Blubbern, hebt den Deckel, kontrolliert Farbe und Geruch. Seine Frau kümmert sich derweil um die handbedruckten Holzkisten, hilft beim Abfüllen und Etikettieren. Dass er nun neben seinem Zwickerl, Weizen- und Dinkelbier auch ein Bio-Landbier – allesamt mit lokal erzeugter Braugerste – anbieten kann, macht ihn stolz. Weil Hopfenanbau im Ostallgäu schwierig ist (Maget hat nur einen einzigen Lieferanten in Tettnang), muss er auf Bio-Sorten aus der Hallertau zurückgreifen. Aber Braugerste aus der Region als Grundlage für die Maische? Diese Herausforderung nahm er gerne an.

Die Öko-Modellregion vernetzte Maget mit dem Bio-Bauer Andreas Bersch aus Buchloe, der eine sogenannte „regenerative Landwirtschaft“ auf gesundem Boden betreibt. Gemeinsam mit einem Anbauberater wählten sie sorgfältig das passende Saatgut aus. „Um Bier zu brauen, brauchen wir eine Gerste mit einem hohen Eiweißgehalt von mindestens 11,5 Prozent“, erklärt Maget. Gleichzeitig muss sie über eine gute Keimfähigkeit verfügen. Ja, die Gerste ist die Diva unter den Getreidesorten. Sommergerste mag es nicht zu nass, der Boden darf nicht zu mager sein. „Mit der isch immer was“, sagt Landwirt Bersch, der inzwischen mit seinen Kollegen Martin Tröbensberger (Buchloe) und Josef Weber (Türkheim) für optimale Ergebnisse zusammenarbeitet.

>>>

Auch die Feldpflege ist heikel. Für das mechanische Entfernen von Unkraut ist das Korn zu empfindlich, und chemische Mittel sind in der Bio-Landwirtschaft tabu. Bersch sät deshalb Linen als Unterkraut an, um so das Wuchern von Unkraut einzudämmen. Mit der Sorte „Avalon“ macht das Trio inzwischen gute Erfahrungen, nachdem sie zwischenzeitlich mit der Sorte „Steffi“ experimentiert hatten. „Avalon“ gilt als robust und hat gute Brauqualitäten. Nach der Ernte wird die Gerste sorgfältig gereinigt. Nur dann kann das Korn gut keimen, kann aus den keimenden Gerstenkörnern Malz gewonnen werden.

Inzwischen ist es allerdings für Brauereien schwierig geworden, eine Mälzerei in ihrer Nähe zu finden, die so kleine Chargen malzen kann, noch dazu mit einer Bio-Zertifizierung. Viele Mälzereien haben in den vergangenen drei Jahrzehnten geschlossen, da sie nicht so effizient wirtschaften konnten wie eine neugebaute Groß-Mälzerei, die in der mehr als 20-fachen Größenordnung ein Einheitsmalz produziert. Leider gingen damit viel Wissen und Brau-Kultur verloren. Aktuell schicken die drei Bio-Bauern ihre Gerste deshalb an die Mälzerei Steinbach in Zirndorf bei Erlangen, hoffen aber, dass diese Aufgabe bald wieder eine Mälzerei in der Region übernehmen kann, um den Aufbau einer regionalen Bio-Wertschöpfungskette zu unterstützen.



Nach dem Mälzen läuft der Prozess wie bei der herkömmlichen Bierherstellung ab: Das Malz wird von Rudi Maget in seinem kleinen Brauhaus in Nesselwang verbraut. Ein weiterer Abnehmer der Bio-Gerste ist die Aktienbrauerei Kaufbeuren (ABK), die 2021 ihr „a'Gscheids Bio“ auf den Markt brachte, ein helles Lager mit hopfenbetonter Note und leichtem Citrus-Aroma. „Unser Bio-Bier ist naturtrüb, wir verzichten auf eine Filtration“, erklärt Bernd Trick, Technischer Leiter und Braumeister der ABK. „Dadurch erhält es zusätzlich wertvolle Hefe- und Eiweißbestandteile.“ Für den vollmundigen Geschmack des klassisch gebrauten Bieres sorgt ein besonderes Maischverfahren, das Dekoktion genannt wird: Dabei wird zweimal ein Teil der Maische gekocht und der Restmaische wieder zugemischt. „Das erhöht zwar den Aufwand im Sudhaus, belohnt aber durch einen unvergleichlichen Geschmack“, findet Trick. Das Gären erfolgt mit bio-tauglichen Brauerei-Hefen, die wie alle Hefen in der Brauerei genetisch nicht verändert sind.

„Bio ist eine Chance“, glaubt ABK-Geschäftsführer Gottfried Csauth. Er sieht den „grünen“ Gerstensaft langfristig als einen Eckpfeiler im Sortiment der Brauerei. Aktuell laufe das Geschäft mit Bio-Bier jedoch etwas schleppend. Die steigenden Lebensmittelpreise und die generell hohe Inflation hätten zu einer gewissen Kaufzurückhaltung geführt, bestätigen beide Brauereien. „Die Stammkunden bleiben uns treu“, sagt Maget, „aber neue kommen derzeit kaum hinzu.“ Rund



zwei Euro pro 0,5-Liter-Flasche sind für sein „Bären Bier“ zu bezahlen, das „a'Gscheids Bio“ der ABK kostet sieben bis acht Euro für 6 mal 0,33 Liter (jeweils ohne Pfand). Im Vergleich zu herkömmlichem Bier ist der Bio-Durstlöscher somit deutlich teurer. Und das spüre man eben sofort in Zeiten wie diesen, wenn die Verbraucher ihr Geld stärker zusammenhalten. Andererseits können die Brauereien den Preis nicht senken, denn Bio-Malz sei im Einkauf doppelt so teuer wie herkömmliches Malz. Hinzu kämen Extrakosten etwa für die einmal jährliche Bio-Zertifizierung durch eine staatlich anerkannte Kontrollstelle.

Dennoch glauben beide Brauereien an die Zukunft des Bio-Biers aus der Region und für die Region. Schließlich sind sie echte Allgäuer. Und das heißt eben: Wenn sie etwas anpacken, dann machen sie es richtig.

Text: Günter Kast ' Fotos: Allgäu GmbH ' Dominik Bercholdt

NÄHERE INFOS UNTER

www.aktienbrauerei.de ' www.baerenbier-nesselwang.de
www.oekomodellregionen.bayern/ostallgaeu/infos
www.standort.allgaeu.de/bio-bier

Entdecken Sie Anjas Genussvielfalt in Sonthofen

Feinkost & Geschenke

- individuell zusammengestellte Geschenkkörbe

Liebevoll verpackt

- große Auswahl an form-schönen Glasflaschen, die nach Ihren Wünschen beschriftet und verpackt werden

Verschiedene Spirituosen

- Liköre, Obstbrände, Rum, Cognac, Grappe, Whisky

Hochwertige Essige & Öle

- Crema-Essige
- Balsam-Essige
- klassische Olivenöle
- Geschmacksöle
- besondere Wohlfühlöle

Erlesene Weine

- ausgewähltes Sortiment an Weinen

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 09.00 – 18.00 Uhr
Sa 09.00 – 13.00 Uhr

Anja Bock | Hochstraße 20
87527 Sonthofen
Tel. 08321 / 6076408
info@anjas-genussvielfalt.de
www.anjas-genussvielfalt.de

© werbe-blank

46

KULINARIK & GENUSS