



Einladung zum Pressegespräch: Gründung der Liefergemeinschaft für Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei Weißenhohe

Sieben Bioland-Landwirte aus der Fränkischen Schweiz und Oberpfalz produzieren seit April 2023 die Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei Weißenhohe.

Es ist ein großer Erfolg: Für das Fränkische Urprodukt schlechthin – Bier - konnte eine Bio-Wertschöpfungskette aufgebaut werden: Die Liefergemeinschaft für Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei Weißenhohe. Der Gründungsprozess, der knapp ein Jahr gedauert hat, wurde von der Öko-Modellregion Fränkische Schweiz begleitet.

Bereits seit über 20 Jahren ist die Klosterbrauerei Weißenhohe Mitglied bei Bioland und produziert neben ihren bekannten Bierspezialitäten auch verschiedene Bio-Biere. Im Frühjahr 2022 hat sich Urban Winkler, Geschäftsführer der Brauerei, an die Öko-Modellregion gewandt: „Regionalität hat für die Klosterbrauerei Tradition und wir hatten das Ziel, neue Lieferanten in der Fränkischen für unsere Bio-Braugerste zu finden“.

Die Öko-Modellregion Manager starteten einen Aufruf bei den Bio-Landwirten und organisierte mehrere Treffen zwischen Bio-Landwirten und der Klosterbrauerei. Im Prozess ist dann die Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH mit an den Verhandlungstisch gekommen, die zukünftig die Koordination und Abwicklung der Liefergemeinschaft organisieren wird: „In der Ernte haben die Landwirte keine Zeit, sich Gedanken um Lieferung, Lagerung und Rechnungsstellung zu kümmern. Das übernehmen wir und sorgen auch – bei Bedarf – für den Ausgleich von Mindermengen“, erklärt Maximilian Wilfer, der bei der Vermarktungsgesellschaft für die Region Nordostbayern zuständig ist.

Die Liefergemeinschaft besteht zur Gründung aus sieben Landwirten. Mit dem Vertragsabschluss legt jeder Betrieb fest, auf wie vielen Hektar er Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei anbaut. Insgesamt werden im ersten Jahr rund 130 Tonnen benötigt. In der Ernte liefern alle Betriebe ihre Bio-Braugerste in das Lager von Andreas Kroder in der Nähe von Creußen. Der Bio-Landwirt und seine Lagermöglichkeiten wurden durch die Landwirte selbst akquiriert, weil die Lagerung, während der Keimruhe (ca. 6-8 Wochen) besonders für kleine Betriebe ein Problem darstellen kann. Anschließend wird die Braugerste zur Schuema Malzfabrik in Harsdorf transportiert und dort vermalzt.

„Wir wollten von Anfang an eine Liefergemeinschaft gründen, bei der auch kleine Betriebe wie meiner dabei sein können. Dafür braucht es eine gute Mischung bei den Betriebsgrößen“, erklärt Josef Schrüfer aus Kühlenfels, der sich von Anfang an für die Gründung der Liefergemeinschaft engagierte.

Insgesamt stellt die Liefergemeinschaft für Bio-Braugerste eine Win-win-Situation für alle Seiten dar: Die Landwirte haben für ihre Braugerste einen verlässlichen Abnehmer und können langfristig planen. Die Klosterbrauerei erhält hochwertige Rohstoffe aus der Region und kennt ihre Lieferanten persönlich. Am Ende profitiert der Kunde: „Viele Kunden wünschen sich regionale Bio-



Produkte. Mit unserem Bio-Bier tragen wir langfristig zum Erhalt der ökologischen Landwirtschaft in der Fränkischen und dem Umweltschutz bei“, betont Urban Winkler. Zukünftig werden Informationstafeln an den Feldern der Landwirte Wanderer darauf hinweisen, wo die Bio-Braugerste für die Klosterbrauerei wächst.