

Engagement für regionale Wertschöpfung bleibt bestehen

Die besondere Kooperation zwischen Biobauern aus der Ökomodellregion und der Brauerei Stein, die seit 12 Jahren besteht, soll auch in Zukunft gut weitergehen, so informierte Markus Milkreiter, Geschäftsführer der Brauerei, die beteiligten Biobauern im letzten Erfahrungsaustausch. Dabei gibt es stets neue Hürden zu meistern. Im Gegensatz zu den Vorjahren ist die Braugerstenernte 2025 überdurchschnittlich gut ausgefallen, auch der Anteil an Vollgerste, die sich zum Vermälzen eignet, war zufriedenstellend. Aktuell treffen die sehr gute Ernte und damit große verfügbare Mengen an bayerischem Malz auf einen Biermarkt, in dem Absatzrückgänge bei allen Brauereien an der Tagesordnung sind und Preiskämpfe zunehmen. Die Entwicklung beim Absatz des regionalen Biobiers ist dagegen positiv, insbesondere aufgrund des Wachstums bei den alkoholfreien Biobiersorten, für die die Brauerei bekannt ist.

Im Fachaustausch der Biobauern wurde deutlich, dass einige Anstrengungen unternommen werden müssen, um eine gute Versorgung mit Nährstoffen – insbesondere mit Stickstoff – für die Braugerste zu erreichen, sei es durch eine bessere Stellung in der Fruchtfolge, durch eine Gülle- oder Mistgabe oder, wie Landwirt Franz Egger berichtete, durch Untersaaten mit Klee als Stickstofflieferant, die sich auf seinem Betrieb bewährt haben. Denn im regionalen Biobier kann das Malz nicht einfach mit anderen bayerischen Qualitäten verschnitten werden. Vor allem viehlose Betriebe müssen die Nährstoffversorgung im Blick behalten, damit ein guter Proteingehalt im Malz erreicht wird, war das Resümee, während viehhaltende Betriebe kaum Probleme mit dem Einhalten der Qualitätskriterien haben.

Hans Empl macht sich als Sprecher immer wieder dafür stark, dass sich die Kooperation auch in fairen Preisen für die Bauern widerspiegelt. „Unsere beteiligten Bauern sind stolz auf unser regionales Produkt und wir nehmen einigen Aufwand in Kauf, um die geforderten Qualitäten in der Kooperation zu erfüllen“, so Empl. „Langfristige Kooperationen machen uns ein Stück weit unabhängiger von den Ausschlägen am Markt und geben allen Beteiligten mehr Sicherheit, auch in schwierigen Jahren“, betonte Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. Für die Ökomodellregion ist die „Waginger See Hoibe“, unter der das regionale Bier teilweise vermarktet wird, ein Musterbeispiel für eine langjährige Wertschöpfungskette, von der sowohl die Erzeugerseite als auch die Verarbeiterseite profitieren. Mit Diskussionen zum geplanten Wechsel der verwendeten Sommergerstensorte und Fragen wie vorbeugenden Maßnahmen gegen Auswuchs ging der Austausch zu Ende.

Ein aktuelles Porträt von Biobraugerstensprecher Hans Empl ist unter www.oekomodellregionen.bayern / Waginger See-Rupertwinkel zu finden.