

Damit Bio auch Bio bleibt

Anbauer der Öko-Modellregion Waginger See- Rupertiwinkel treffen sich in Schlossbrauerei zum Erfahrungsaustausch

Südostbayerische Rundschau, 23.01.2019, Anneliese Caruso

Stein/ Waging. Schon lange pflegt die Schlossbrauerei Stein eine intensive Partnerschaft mit rund hundert Chiemgauer Landwirten, die jährlich 1.300 Tonnen Braugerste liefern. Vor etwa vier Jahren begann eine weitere Kooperation mit Bio-Landwirten aus der Öko- Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel, die Bio-Braugerste anbauen. Daraus braut die Brauerei in Stein an der Traun ihre Heinz-vom-Stein-Biobiere. Nun trafen sich diese Bio-Landwirte in der Schlossbrauerei mit dem ersten Braumeister Markus Milkreiter und dem für Technik zuständigen Brauereimitarbeiter Ulli Probst, um sich über Preise, Liefermengen,

Qualitätsanforderungen wie Eiweißgehalt, Körner-Reinigung und Reinigungsanlage, die Auslastung der Mühle und Lagerstätten sowie über Aussaat, Böden, Bodenpflege, Klima und die strengen Vorschriften, die beim ökologischen Anbau von Bio-Gerste zu beachten sind, auszutauschen. Denn der Bio-Braugerstenanbau ist ein Vertragsanbau, der eine gute und regelmäßige Abstimmung zwischen Brauer und Landwirt erfordert.

Blindstriegeln statt Pflanzenschutzmittel

„Wir bauen Biobraugerste an, da gelten strenge Vorschriften. Jedes Jahr werden wir bis aufs Kleinste kontrolliert“, erläuterte einer der Teilnehmer, die sich sehr engagiert zeigten. Vor allem dürfe die Braugerste keine Pflanzenschutzmittel bekommen, dürfe aufkommendes Unkraut nicht weggespritzt werden. Stattdessen müsse Unkraut „mechanisch unterdrückt“ werden. Zwei bis drei Tage nach der Aussaat folge deshalb das sogenannte Blindstriegeln. Dazu werde ein neun Meter breiter Rotorstriegel eingesetzt, der mit einer Geschwindigkeit von mindestens 15 Stundenkilometer über den Acker gezogen wird und dabei feine Unkrautfäden an die Oberfläche befördere, wo sie dann vertrocknen. Damit sei dem Saatkorn geholfen, es könne schneller wachsen als das Unkraut. Wenn die Gerste dann drei oder vier Blätter ausgebildet hat, fahre der Striegel erneut über das Feld und nach drei oder vier Wochen noch einmal. „Es ist deutlich aufwendiger als der konventionelle Anbau“, hieß es zunächst.

„Wir hoffen, dass wir den Ertrag heuer wieder steigern können“, meinte ein anderer Landwirt. Bei der Feldbegehung im Frühsommer habe die Gerste noch sehr gut ausgeschaut, aufgrund der Hitze habe sie sich später aber nicht mehr so gut entwickelt, d.h. nicht mehr alle Körner hätten sich zu ihrer vollen Größe entwickeln können. Je nach Landstrich und Regen sei das Ergebnis völlig unterschiedlich ausgefallen.

„2018 haben wir insgesamt 117 Tonnen zusammengekriegt“, informierte Braumeister Milkreiter, nach dem kurzen Grußwort von Geschäftsführer Stefan Haunberger. Im Jahr davor seien es mit 127 Tonnen mehr gewesen. Der Ertrag sei also geringer ausgefallen, die Qualität habe aber gestimmt.

Nur gesunde, saubere und trockene Ware sei von Interesse. Die Körner sollten keinen Fusariumbefall aufweisen (rote Körner) und der Ausputz nicht mehr als zwei Prozent betragen, sagte Milkreiter, als er darauf einging, welche Körner der Mälzer bevorzugt. Neben guter Keimfähigkeit solle der Eiweißgehalt bei maximal 11,5 Prozent und der Vollgerstenanteil bei mindestens 85 Prozent liegen. Letztes Jahr seien drei Landwirte dabei gewesen, die zusätzlich zu Sommergerste oder Hafer Leindotter aufs Feld gesät haben. Er halte Leindotter für einen guten Begleiter der Gerste. Leindotter unterdrücke nicht nur den Wuchs von Unkraut, es könne auch zu Leindotteröl, einem hochwertigen Speiseöl, weiterverarbeitet werden, was dem Landwirt ein zusätzliches Standbein biete. Zwischenzeitlich könne man die kleinen Leindottersamen ganz gut aus der Gerste heraussieben. „Natürlich wären wir auch behilflich bei der Suche nach einer geeigneten biozertifizierten Ölmühle.“ Überdies bilde Leindotter eine gute Bienenweide. Die zusätzliche Feldauslastung durch den Mischanbau steigere die Anbau-Attraktivität, womit man weitere Öko-Landwirte gewinnen könne. Denn die Schlossbrauerei würde gerne mehr Bio-Braugerste abnehmen.



Gemeinsam mit der Managerin der Ökomodellregion, Marlene Berger-Stöckl (vorn, Mitte), die sich um Anbau von Biobraugerste und deren Vermarktung kümmert, traf sich die Runde in der Schlossbrauerei Stein (von links): Braumeister Markus Milkreiter und die Landwirte Georg Planthaler, Sepp Reiter, Sepp Berger, Andi Remmelberger, Sepp Beutrock, Markus Schweiger und Matthias Posch sowie Lagerverwalter Ulli Probst; vordere Reihe (von links): Alois Roither und Wolfgang Aicher.

2018 lieferte rund ein Dutzend Betriebe Biogerste an das Traditionsbrauhaus, die alle Mitglied sind in einem der in Bayern anerkannten Erzeugerringe des ökologischen Landbaus, betonte die Managerin der Öko-Modellregion, Marlene Berger-Stöckl, die das Treffen arrangierte. „Wir legen großen Wert auf den sorgsamen Umgang mit

unseren natürlichen Ressourcen und freuen uns, die gleiche Einstellung und den hohen Qualitätsanspruch bei der Schlossbrauerei Stein wiederzufinden, die dies auch finanziell würdigt.“ Da aber auch der Umsatz entscheidend ist, erkundigte sie sich nach den Absatzzahlen des Bieres, der aus der Biogerste gebraut wird. „Eine zukünftige Perspektive für die Zusammenarbeit könnte sich ergeben, wenn die Brauerei, die neben ihren Qualitätsbieren unter anderem auch noch klare und naturtrübe Apfelschorlen im Sortiment hat, Apfelsaft unserer bio-zertifizierten Streuobstwiesen abnehmen würde“, meinte Berger-Stöckl.

Nachfrage gut, Saftproduktion prüfen

Milkreiter bestätigte, dass die Tendenz der letzten Jahre anhalte und vor allem alkoholfreie Biere gefragt seien. Die Saftabnahme lehnte er nicht grundsätzlich ab. „Die Menge muss aber wirtschaftlich sein.“

Fragen zu Anlieferung, Reinigung, Lager und Lagerbeständen beantwortete Brauereimitarbeiter Ulli Probst, der sich um das gesamte Biogerstenprojekt in der Schlossbrauerei und die technischen Anlagen kümmert. Wie er sagte, erfolgt die Anlieferung der Ware in die Mussenmühle, wo sie fach – und sachgerecht gelagert wird. Sie habe wunderbar funktioniert.

Die familiengeführte Mussenmühle von Markus und Burgi Huber, die zwischen Trostberg und Tacherting liegt, hat sich auf regionale Mühlenprodukte und auf Naturkost spezialisiert und arbeitet eng mit der Brauerei zusammen. „Eine von der anderen Braugerste getrennte Lagerung soll garantieren, dass sich die Biosorten nicht mit anderen Sorten mischen.“ Da die Schlossbrauerei die Rohgerste in Silos lagere, sei vor der eigentlichen Hauptreinigung auch eine Vorreinigung notwendig, was man mithilfe einer Vorreinigungsanlage erreiche. Die steht ebenso wie die Hauptreinigungsanlage auf dem Gelände der Mussenmühle. Laut Probst sei das Reinigungsergebnis gut gewesen. In diesen Silos trockne man das Korn auch bei Bedarf, damit es überhaupt lagerfähig bleibt.

Die Silos der Mussenmühle wurden nach den Vorgaben der Schlossbrauerei umgebaut und die Elektronik, die Motoren, Reinigungsmaschinen, die Heizung und Trocknungsanlage auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Die Lagerkapazität der Mussenmühle, die auch anderes Biogetreide, wie zum Beispiel Bio-Dinkel und -Hafer bis zur Weiterverarbeitung aufbewahrt, sei noch nicht ganzjährig ausgeschöpft.

Seit 2015 braut die Schlossbrauerei Stein ihre Heinz-vom-Stein-Biobiere mit der Bio-Braugerste aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. Diese Kooperation nutzt allen Beteiligten: Der Brauerei, weil sie für einen wichtigen Rohstoff nur einen kurzen Weg gehen muss, den Landwirten, weil ihnen der Absatzmarkt garantiert ist, und den Kunden, weil sie beste Qualität aus der Region für die Region bekommen.

Der Verbraucher könne leicht erkennen, wo Biobraugerste angebaut wird. Denn die Felder seien mit gut sichtbaren Tafeln gekennzeichnet. „Das Aufstellen der Tafeln wird mit flüssigem Gold honoriert“, hieß es im Stüberl der Schlossbrauerei, ehe der Braumeister abschließend die Listen zum Bestellen von Saatgut weiterreichte. Alle Anwesenden waren bereit, auch heuer wieder Bio-Braugerste der Biosorte „Planet“ anzubauen.

