

Aus Brot und Biobier wird das Fastenbrot

Bäcker backt Bio-Zwicklbier-Brot – Projekt von zwei Ökomodellregionen

Artikel von Wolfgang Traup, erschienen in der Südostbayerischen Rundschau am Samstag, den 28.03.2020

Tacherting/Altötting. Die Fastenzeit ist traditionell in Bayern die Zeit der starken Sprüche und des starken Bieres. Die starken Sprüche fallen zumeist wegen der Corona-Pandemie aus, umso wichtiger wird es, etwas für die geistige und körperliche Erbauung zu tun und dabei zugleich die hiesigen Landwirte und die Ernährungshandwerker zu unterstützen. Das war die Idee hinter dem Zwicklbier-Brot, das in einer Zusammenarbeit zwischen der Schlossbrauerei Stein, 15 Biogerstenerzeugern, überwiegend aus den Landkreisen Altötting und Traunstein, und Bäckermeister Markus Huber aus Waging – mit Backstube in Altötting - entstanden ist.



Biobier, Biodinkel und Bioemmer stecken im Fastenbrot von Bäcker Huber. Auch die Klostermönche haben früher gern Bier für ihre Fastenbrote verwendet. Foto: Zaghdoudi

Vorgestellt wurde das Projekt, das in einer Kooperation der Ökomodellregionen Waginger See-Rupertiwinkel und Inn-Salzach entstanden ist, in der Mussenmühle zwischen Tacherting und Trostberg. Der Ort wurde bewusst gewählt, erklärt Marlene Berger-Stöckl von der Öko-Modellregion Waginger See- Rupertiwinkel. Deren Organisation hat die Vorarbeit in den vergangenen fünf Jahren geleistet. Dabei wurde eine Bio-Gersten-Liefergemeinschaft mit 15 Bio-Betrieben und der

Schlossbrauerei Stein auf die Beine gestellt. Dabei kam den Organisatoren auch der Zufall zugute: Zwischen Tacherting und Trostberg liegt die Mussenmühle. Die historische Walzmühle hat ausreichende Lagerflächen. "Das Lagerhaus der Familie Huber war ein Glücksfall für uns", erklärt Markus Milkreiter, Braumeister bei der Schlossbrauerei Stein. Nur wenig musste instand gesetzt werden. Aber eine Reinigungsanlage fehlte. Die fand Milkreiter bei Geschäftsfreunden. Die Technik stammt zwar aus den 60ern. Aber sie wird nur für Bio-Getreide genutzt und ist daher ideal für die Mussenmühle.



Sie freuen sich über das aromatisch duftende Bio-Zwicklbrot und stoßen mit Biobier drauf an: Biobauer Wolfgang Aicher, Markus Wallner-Huber (Besitzer des Lagerhauses in Tacherting), Biobauer Andreas Rimmelberger Jun., Biobäcker Markus Huber, Steiner-Braumeister Markus Milkreiter. Foto: Zaghdoudi

"So werden die alten Gebäude neu genutzt", freut sich auch Amira Zaghdoudi vom Projektmanagement der Öko-Modellregion Inn-Salzach. Sie stellt auch den Bäckermeister Markus Huber aus Waging vor, der in seiner Backstube in Altötting Biobrote anfertigt, die unter anderem in ausgewählten Edeka- und Rewe-Märkten angeboten werden. Aus der Zusammenarbeit mit der Schlossbrauerei Stein ist nun ein Bio-Fastenbrot entstanden. Dieses Bio-Zwicklbier-Brot, das mit Hilfe von naturbelassenem Bier ohne Zusatzstoffe hergestellt wird "und aromatisch duftet", wie sich Zaghdoudi freut, wird in der Fastenzeit bis Ostern in Edeka-Märkten in Altötting, Burghausen, Markt Simbach, Mühldorf, Töging und Reischach angeboten. Außerdem gibt es das Brot auch im REWE-Markt in Waging, bei Edeka Pfeilstetter/Namberger in Traunstein, bei Edeka in Siegsdorf und in Chieming. Für die Bauern bedeutet die Zusammenarbeit zwischen der Bäckerei und der Brauerei eine weitere Möglichkeit, in der Region für Verarbeiter aus der Region zu produzieren. Darüber freuen sich unter anderem Wolfgang Aicher aus Kirchweidach und Andreas Rimmelberger jun. aus Burgkirchen. Die Betriebe Rimmelberger aus Burgkirchen und Obermeyer aus Tengling liefern auch das Mehl für Bäcker Huber. - wt