

Biobauern und Brauerei im Dialog

Engagement für regionale Wertschöpfung soll weitergeführt werden

Waging am See. Die besondere Kooperation zwischen Biobauern aus der Ökomodellregion und der Brauerei Stein, die seit zwölf Jahren besteht, soll auch in Zukunft gut weitergehen, informierte Brauerei-Geschäftsführer Markus Milkreiter, die beteiligten Biobauern beim jüngsten Erfahrungsaustausch.

Dabei gebe es stets neue Hürden zu meistern. Im Gegensatz zu den Vorjahren fiel die Braugersternte 2025 überdurchschnittlich gut aus. Auch der Anteil an Vollgerste, die sich zum Vermälzen eignet, war zufriedenstellend. Aktuell trafen 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 sei dagegen positiv, insbesondere aufgrund des Wachstums bei den alkoholfreien Biobiersorten.

Im Fachaustausch der Biobauern wurde deutlich, dass einige Anstrengungen unternommen werden müssen, um eine gute Versorgung mit Nährstoffen – insbesondere mit Stickstoff – für die



Heuer sind 17 Biobauern an der Kooperation mit der Brauerei Stein beteiligt. Ein Teil davon tauschte sich beim jüngsten Treffen zu Fachfragen wie der Einhaltung der Qualitätskriterien aus. – Foto: red

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 könne das Malz nicht einfach mit anderen bayerischen Qualitäten verschnitten werden. Vor allem viehlose Betriebe müssten 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.

Bauern sind stolz auf ihr regionales Produkt

„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-Rupertiwinkel.

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. – red