

Für uns ein bayerisches Vorzeigeprojekt

LfL besucht Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel – Präsident beeindruckt von Biobieren der Schlossbrauerei Stein

Artikel von Pia Mix aus der Südostbayerischen Rundschau vom Samstag, den 22. April 2023

Waging am See/Stein a. d. Traun. Bioprodukte erfreuen sich steigender Nachfrage und eine regionale Wertschöpfungskette wird gerade in der jetzigen Zeit immer bedeutender. Als positives Beispiel hierfür steht die Schlossbrauerei Stein, die fünf Sorten Biobiere produziert und Regionalität nicht nur verspricht, sondern aktiv lebt. Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel bringt die Brauerei mit den Biolandwirten zusammen, die in der Region die benötigte Biogerste anbauen.



Geschäftsführer Markus Milkreiter (2. Von links) führte die Gäste (von links) Marlene Berger-Stöckl, Stephan Sedlmayer und Dr. Klaus Wiesinger durch die Brauerei. Foto: Pia Mix

Zusammenarbeit begann bereits im Jahr 2014

Der Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising, kurz LfL, Stephan Sedlmayer und Dr. Klaus Wiesinger, Forschungs koordinator Ökologischer Landbau, besuchten diese Woche die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und die Brauerei in Stein und machten sich vor Ort ein Bild von deren Arbeit. Marlene Berger-Stöckl, Projektleiterin der Ökomodellregion, erläuterte dabei, wie es zur Kooperation mit der Brauerei kam. Die Zusammenarbeit begann 2014 und hat sich seitdem sehr positiv entwickelt. Bereits seit längerem werden die Steiner Biere ausschließlich mit Gerste aus der Region gebraut. Nun stammt auch die Biogerste für die Biobiere zu 100 Prozent von Landwirten aus der Umgebung.

Die Gäste aus Freising erkundigten sich genau, wie der Ablauf ist, welche Sorte Biobraugerste angebaut wird, welche Preise dafür bezahlt werden und ob es sich für die

Brauerei überhaupt rechnet. Geschäftsführer Markus Milkreiter gab an, dass die Preiskalkulation gerade in der aktuellen Zeit äußerst schwierig sei, „der Kostendruck ist enorm“. Die Biolandwirte bekämen aber einen fairen Preis, auch wenn dieser nicht immer direkt auf das Endprodukt umgelegt werden könne. Milkreiter ist bei aller Diskussion um den Preis vor allem die Regionalität sehr wichtig: „Das ist ein Alleinstellungsmerkmal unserer Brauerei.“ Er baue darauf, dass das die Kunden auch zu schätzen wissen und es als Kaufargument für sie eine Rolle spielt. Gerade in der jetzigen Situation mit dem Ukrainekrieg sei deutlich geworden, dass Produkte aus der Region wichtig und wertvoll sind. Wie Marlene Berger-Stöckl gegenüber der Heimatzeitung erklärte, werden 2023 rund 100 Hektar Biobraugerste von den der Ökomodellregion angeschlossenen Landwirten angebaut. Sie betont: „Unsere Kooperation zwischen der Brauerei und den regionalen Biobauern ist inzwischen auf 20 Biobetriebe angewachsen und für uns ein bayerisches Vorzeigeprojekt.“

Ein wichtiger Partner dafür ist auch der Tourismusverband Waginger See, der das Bier über seine regionalen Ökogenussspezialitäten als „Waginger See Hoibe“ bekannt gemacht hat. „Wir brauchen solche Vermarktungspartner, um mehr Landwirten eine Chance auf die Umstellung ihres Betriebs auf Biowirtschaftsweise zu geben“, hob Alfons Leitenbacher, Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hervor, der mit der LfL eng kooperiert und Präsident Sedlmayer vor Ort begleitete.

Anteil der Biobiere am Absatz steigt kontinuierlich

Durch die Bündelung der Lieferanten und Lagerung der Gerste in einer eigens angemieteten Lagerhalle in der Mussenmühle bei Tacherting kann die Brauerei über die benötigte Gerstenmenge in Bioqualität verfügen. Dies sei auch deshalb wichtig, weil der Anteil der Biobiere am Absatz kontinuierlich steige. Markus Milkreiter führt dies nicht zuletzt auf die alkoholfreien Biere zurück, die in der Steiner Brauerei in Bioqualität hergestellt werden. Insgesamt betrage der Anteil der Biobiere am gesamten Ausstoß circa 20 bis 25 Prozent.

Präsident Sedlmayer zeigte sich bei der Führung durch die Steiner Brauerei beeindruckt und lobte auch die Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion. Durch die Modellregionen käme es zu mehr direkten Rückmeldungen aus der Praxis an die Forschung, wo Unterstützung etwa bei Anbauversuchen benötigt werde. Die von ihm geleitete Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist eine Landesbehörde im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Sitz am Campus Weihenstephan in Freising. Sie versteht sich als Wissens- und Dienstleistungszentrum für die Landwirtschaft in Bayern, betreibt anwendungsorientierte Forschung und gibt bei Bedarf fachliche Hilfestellung. Sedlmayer lud Geschäftsführer Milkreiter abschließend zum Austausch am jährlichen Ökofeldtag der LfL in Freising ein, wo es langjährige wissenschaftlich begleitete Sortenversuche zu Ertrag und Qualität von Biobraugerstensorten gibt.