

Berabecka Bio-Bier

Projekt der Ökomodellregion mit erster Verköstigung

Oberbernbach – „Brauergeste wird in unserer Region selten angebaut, sie ist eher ein Nischenprodukt, vor allem in Bio-Qualität“, erklären die Öko-Modellregionen Stadt.Land.Augsburg und Paartal. Seit 2020 bemühen sie sich das zu ändern, entstanden ist ein „Regionaler Bio-Bier-Bund“, dem Bauern und Brauer angeschlossen sind. Am Samstag wurde das erste regionale Bier innerhalb des Verbunds vorgestellt: beim Berabecka Boandl-Bräu.

Seit 2014 wird in Oberbernbach schon Bio-Helles hergestellt, für die Schlosswirtschaft in Blumenthal. 2019 erwarb der Boandl-Bräu das Bio-Zertifikat. Seit 2020 gibt es hier Weißbier und seit vergangenem Jahr Dunkles nur noch in Bio-Qualität. Das Ziel von Brauerei-Inhaber Thomas Reißner ist es, bis 2024 nur

noch Hopfen in Bio-Qualität zu beziehen. Zudem wünscht er sich, auch das Malz künftig aus der Region zu bekommen. Innerhalb der Öko-Modellregion Paartal gibt es bisher keine Mälzereien, die Betriebe stammen aber aus der nahen Umgebung, wie Projektmanagerin Sandra Ledermüller bei der Verköstigung in Oberbernbach erklärte. Die Öko-Modellregion war beim Boandl-Bräu mit einem Infostand vertreten, Ledermüller beantwortete Fragen der Gäste zum Projekt.

Das Ziel sei ein langfristiges Vernetzen und Zusammenbringen von Akteuren, machte sie deutlich. Mit der gemeinsamen Intention, eine regionale Wertschöpfungskette aufzubauen. Mittlerweile bauen im „Regionalen Bio-Bier-Bund“ Johann Ellenrieder in Ustersbach, Christian Mögele in Gessertshausen, Ste-

fan Neumaier in Unterschneitbach und Stephan Finkenzeller in Sielenbach die Bio-Brauergeste an. Eine Misch-Charge davon kommt dann in die Mälzereien und schließlich zu den teilnehmenden Brauern.

Mit den Brauereien Rotes Pony in Augsburg, Berabecka Boandl-Bräu in Aichach, Stadel Bräu in Adelsried, die Genuss Brauer in Rehling und der Haidhofer Brauerei in Rehling besteht ein Netzwerk aus kleinen heimischen Unternehmen, die aus dem gewonnenen Malz ein regionales Bio-Bier herstellen. Dieses Jahr kam mit der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern in Pöttmes ein starker Partner für die Logistik und Organisation hinzu. Beim Berabecka Boandl-Bräu werden jährlich rund 1000 Hektoliter Bier produziert, wie Thomas Reißner den interessier-



Bräu Thomas Reißner und Sandra Ledermüller von der Öko-Modellregion Paartal (links und rechts) stellten den Besuchern das Projekt vor und luden zur Verköstigung ein. Foto: nay

ten Besuchern bei einer Führung erläuterte. Dabei bekamen die Gäste Einblicke in die Produktionsstätte der Brauerei, die aus Malzlager (im oberen Stockwerk, nicht besichtigt) sowie Sudhaus mit Gär- und Lagerkeller und Füllerei besteht. Auch die Bio-Craftbier-Brauerei Rotes Pony in

Augsburg-Bergheim war bei der Verköstigung vertreten. Jerome Geyer-Klingenberg und Natalie Höck hatten Weißbier, Dunkles, Helles und Pale Ale zum Probieren dabei.

Im Spät-Sommer wird der Bio-Bier-Bund auch im Augsburger Land offiziell vorgestellt. nay