

# Auch Biobiere bald mit heimischer Braugerste

„Ideale Ergänzung“: Schlossbrauerei Stein unterstützt Ökomodellregion Waginger See

Braugerste aus der Region bezieht die Schlossbrauerei Stein seit Jahren. Jetzt ist der nächste Schritt getan: eine Kooperation mit der vor einem knappen Jahr gegründeten Ökomodellregion Waginger See. Damit können die Brauer künftig auch für die Bio-Schleife mit den Heinz vom Stein-Bieren (HvS) heimische Biobraugerste verarbeiten.

Als Grundsatz hat die Ökomodellregion, dass in einer umweltverträglichen und ökonomisch sinnvollen Landwirtschaft Optimierung vor Maximierung geht. „Das entspricht exakt unseren Ansprüchen an unsere Bio-Produkte. Deshalb sind wir überzeugt, dass wir uns ideal ergänzen – die Region mit ihren zukunftsweisenden Projekten und wir

mit unserer langjährigen Erfahrung mit Biobieren“, sagt Steiner-Geschäftsführer Stefan Haunberger.

Sieben Biolandwirte bauen heuer die Biosorte „Grace“ an. „Mit dieser Zusammenar-



Biogerste

beit geben wir den Landwirten auch eine ökonomische Perspektive“, sagt 1. Braumeister Markus Milkreiter. „Keiner erwartet den schnel-

len Erfolg, aber wir müssen die Aufbruchstimmung der Ökomodellregion gemeinsam nutzen. Die Landwirte wollen etwas bewegen, wir wollen dabei helfen. Die Produktqualität verlieren wir aber dabei nicht aus den Augen. Deshalb geben wir dem Projekt die Zeit, um schrittweise zu wachsen.“ Etappenziele seien, die Qualitätsanforderungen für die Mälzerei zu erfüllen und parallel die Logistik aufzubauen – von der Reinigung der Gerste über die Lagerung bis zur Anlieferung. „Wenn sich dann noch mehr Biolandwirte anschließen, soll uns das nur recht sein“, ergänzt Haunberger. Die Steiner sehen bereits eine weitere Perspektive: „Wir können uns sehr gut vorstellen, dass wir bald für die HvS-Weißbiere Bioweizen aus der Ökomodellregion Waginger See einsetzen.“

Weitere Infos unter [www.steiner-bier.de](http://www.steiner-bier.de)