

# 2024 für Bio-Braugerste schwierig

## Traditionelle Zusammenkunft des „Pionierprojekts“ in Stein

**Stein an der Traun.** Sie ist eine der am längsten laufenden Kooperationen zwischen Erzeugern und Abnehmern im Bio-Bereich in der Region: Die Rede ist von den 20-Braugersten-Produzenten aus den Ökomodellregionen Waginger See-Rupertwinkel und Inn-Salzach, die für die Schlossbrauerei Stein (Lkr. Traunstein) produzieren. Die ersten acht Pioniere begannen bereits vor zehn Jahren.

Mittlerweile sei das Projekt der Schlossbrauerei Stein zum Vorbild für weitere Biobier-Kooperationen geworden, schreiben die Initiatoren: In der Region und in anderen bayerischen Ökomodellregionen, so zum Beispiel im Unterallgäu oder in Freising.

Bei einer jährlichen Zusammenkunft tauschen sich die Teilnehmer der Kooperation aus und schauen auf das vergangene Jahr zurück. Die Bilanz für 2024 fiel bei der diesjährigen Ausgabe laut Pressemitteilung gemischt aus: Zur Hürde für den Anbau von Sommergetreide hätte sich die zunehmenden Witterungsausschläge im Frühjahr entwickelt, die zwischen großer Trockenheit und, wie in den letzten beiden Jahren, großer Nässe pendeln. Das mache es den Bauern schwerer, zufriedenstellende Erträge bei gleichbleibend hoher Qualität einzufahren. Ein laufender Versuch zum



**Regionale Wertschöpfung** mit Vorbildcharakter: Die Teilnehmer der jüngsten Zusammenkunft der Bio-Lieferanten. – Foto: Brauerei Stein

Anbau von Winter- statt Sommergerste, an dem im Moment drei Bauern teilnehmen – der Getreideanbau ist im Herbst oft leichter zu handhaben –, könne nur dann ausgeweitet werden, wenn die Brauqualität passt, heißt es von Seiten der Brauerei. Das soll 2025 nach der neuen Ernte getestet werden. Viele Erfahrungen dazu gebe es bisher nicht, aber, wie Geschäftsführer Markus Milkreiter betonte: „Unsere Brauerei ist gern bereit, zugunsten der Biolandwirte auch neue Wege zu gehen“. Mit Feldschildern, Posts zur Feldarbeit und zum Hofleben sowie regelmäßigem Erfahrungsaus-

tausch zeigen die Bauern umgekehrt ihre Verbundenheit mit dem regionalen Abnehmer.

„Die letzten beiden Jahre waren anbautechnisch nicht einfach für uns“, so Braugersten-Sprecher Hans Empl aus Trostberg „wie auch in anderen Teilen Bayerns. Wir möchten den Weg für mehr lokale Wertschöpfung aber beständig weitergehen. Der Bio-braugerstenanbau für unser eigenes Bier ist ein Projekt, das einfach Spaß macht – wir können uns als Partner aufeinander verlassen“. Hilfreich dabei dürfte sein, dass der Absatz der alkoholfreien Biobiere stetig wächst. – hw