



MEDIENINFORMATION

THEMA: Hand in Hand mehr Nachhaltigkeit durch Regionalität:
Erzeugergemeinschaft für Braugerste

DATUM: 30.07.2021

Hand in Hand mehr Nachhaltigkeit durch Regionalität: Erzeugergemeinschaft für Braugerste

- Gillamoos-Bier der Brauerei zum Kuchlbauer erstmalig mit 100 % regionaler Braugerste
- 16 Landwirte bilden regionale Erzeugergemeinschaft für Braugerste
- Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura ist Kooperationspartner für Saatgut, Vertrieb, Lagerung und Vermessung

Abensberg, 30. Juli 2021 – Begriffe wie Nachhaltigkeit und Regionalität stehen hoch im Kurs. Doch was bedeutet das ganz konkret? Ein gelungenes Beispiel ist das Gillamoos-Bier der Abensberger Brauerei zum Kuchlbauer: Erstmalig stammt in diesem Jahr die Braugerste für das Gillamoos-Bier ausschließlich von Erzeugern aus der unmittelbaren Region. Ermöglicht wurde dieses Projekt durch die erfolgreiche Kooperation zwischen 16 Landwirten in und um Abensberg, der Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura und der Brauerei zum Kuchlbauer.

Am Anfang des Projekts stand schon 2017/2018 der Wunsch von Kuchlbauer-Chef Jacob Horsch, im Sinne des nachhaltigen Brauens Landwirte aus der Region dafür zu gewinnen, Braugerste ausschließlich für das Gillamoos-Bier und die Weißbiere der Brauerei zum Kuchlbauer anzubauen. „Ich wollte unseren Rohstoffbezug noch stärker in der Region bündeln und unseren Kunden auch ein Gesicht zur Herkunft unseres Bieres geben. Wenn jemand unser Bier trinkt, soll er genau wissen, dass die Braugerste wirklich vor unserer Haustüre von Landwirten aus der Heimat angebaut wird“, erklärt Horsch seine Motivation. Für seine Idee von der regionalen Erzeugergemeinschaft konnte Horsch Franz Rohrhuber gewinnen, Landwirt aus Abensberg-Offenstetten und Warenleiter der Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura. Rohrhuber vertreibt nicht nur das Saatgut für die Braugerste, sondern kennt selbstverständlich auch viele Landwirte aus der Region. „Auf Anhieb konnten wir sechs Landwirte von unserer Idee überzeugen, das war ein toller Start mit der ersten Aussaat 2018“, berichtet Horsch. Inzwischen ist die Erzeugergemeinschaft auf 16 Landwirte angewachsen.

Doch der Weg bis zum fertigen Gillamoos-Bier ist weit und muss auch zeitlich perfekt auf den Gillamoos rund um den ersten Sonntag im September abgestimmt sein. Am Anfang des Weges steht aber bekanntlich das Korn und seine Aussaat. Das Saatgut beziehen die Landwirte der Erzeugergemeinschaft über die Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura. Jedes Jahr gegen Anfang Juli findet die voll ausgereifte Gerste dann ihren Weg vom Feld zurück zur Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura, wo es geputzt und vermessen wird. Gespannt warten die Landwirte wie auch die Braumeister der Brauerei zum Kuchlbauer auf die Ergebnisse, wobei das Hauptaugenmerk auf dem Eiweißwert liegt. Dieser entscheidet darüber, ob die Gerste überhaupt für das Gillamoos-Bier verwendet werden kann. Idealerweise sollte der Eiweißgehalt bei maximal 11,5 % liegen.

Stimmen die Werte, geht die Reise weiter in die Mälzerei Rast nach Riedenburg. Das fertige Gerstenmalz findet nun seinen Weg zur Brauerei zum Kuchlbauer nach Abensberg. Dort werden dem Gerstenmalz gemäß dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 Wasser und Hallertauer Hopfen beigelegt. Nach einer streng gehüteten Familienrezeptur entsteht dann das goldgelbe, süßliche Gillamoos-Bier.

Um sich vom ausgezeichneten Zustand der heimischen Gerste persönlich ein Bild machen zu können, trafen sich kürzlich die Landwirte der Erzeugergemeinschaft, Vertreter der Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura und der Brauerei zum Kuchlbauer direkt am Feld. Bei der Braugersterundfahrt wurde gemeinsam besprochen, wie langfristig dafür gesorgt werden kann, den hohen Qualitätsstandard der erstklassigen und nachhaltig erzeugten Braugerste zu halten. „Uns als Brauerei macht es große Freude, sich mit den Menschen hinter den Rohstoffen zu vernetzen. Wenn wir uns ein- bis zweimal im Jahr bei den Feldtagen treffen, ist es immer interessant zu hören, welche aktuellen Probleme bestehen und was so passiert auf den Feldern. Da entsteht automatisch noch mehr Heimatverbundenheit“, beschreibt Horsch die Zusammenarbeit.

Einer der 16 regionalen Braugerstenerzeuger ist Christian Arnhofer aus Hienheim. Mittlerweile sind seine Felder gedroschen. Die Ernte war hervorragend, der Eiweißgehalt eine Punktlandung. Auf die Frage, welches Bier er am liebsten trinkt, überlegt Arnhofer nicht lang: natürlich das Bier aus seiner Gerste. „Da weiß ich, woher es kommt, wie es behandelt wurde und was drinsteckt. Lange Wege gibt es bei uns nicht. Von der Aussaat bis zur fertigen Flasche. Das macht mich schon stolz“, sagt Arnhofer. „Am liebsten genieße ich den goldenen Saft gut gekühlt mit einer deftigen Brotzeit bei mir im eigenen Garten.“

Vom Feld in die Flasche, das klingt ganz einfach. Damit das Gillamoos-Bier auch tatsächlich mit der ausschließlich rund um Abensberg angebauten Gerste gebraut werden kann und pünktlich zum Festbeginn fertig ist, muss von der Aussaat bis zur Abfüllung alles stimmen. Der Gillamoos fällt dieses Jahr leider erneut coronabedingt aus, aber auf das Gillamoos-Bier mit 100 % heimischer Gerste muss 2021 niemand verzichten. Wohl bekomm's!

(Wörter: 713 | Zeichen mit Leerzeichen: 5.067)

FOTOS (Werke nach § 2 UrHGes) | BILDTEXTE



Foto 1 Auf dem diesjährigen Feldtag wurde alles besprochen, was rund um die Braugerste wichtig ist: der Einfluss des Wetters genauso wie der Eiweißgehalt. Links im Bild Kuchlbauer-Chef Jacob Horsch mit Braumeister Felix Fersch. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)



Foto 2 Mit einer Plakataktion macht die Brauerei zum Kuchlbauer um die Gillamoos-Zeit auf die regionale Braugerste aufmerksam. Einer der teilnehmenden Landwirte, Christian Arnhofer. (Foto: Andreas Fuchs)

Alle Fotos zur honorarfreien Veröffentlichung in Verbindung mit dieser Medieninformation bei Nennung des Urhebers/der Urheber Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Unternehmensprofil

„Bier ist ein Genussmittel, das nicht fabriziert wird, sondern entsteht“ – gemäß diesem Leitsatz steht die Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG mit Sitz in Abensberg (Ndb.) seit über 100 Jahren für die handwerkliche, schonende Herstellung von Weissbier-Spezialitäten aus besten regionalen Rohstoffen. Überlieferte Familienrezepturen, der hauseigene Hefestamm und das eigene Brunnenwasser verleihen den Weissbieren einen charakteristischen, unverkennbaren Geschmack. Die Gärung in traditionellen offenen Gärbottichen und der hohe Weizenmalzanteil in den Rezepturen erfordern hohes handwerkliches Geschick und zeichnen die Brauerei zum Kuchlbauer als Weissbier-Spezialist mit hohem Qualitätsanspruch aus. Die 6 Weissbiersorten der Brauerei werden regional vertrieben und weltweit exportiert.

Gegründet um das Jahr 1300 besitzt die Privatbrauerei eines der ältesten Braurechte der Welt. Seit 1903 befindet sie sich im Besitz der Familien Salleck/Horsch. Das Unternehmen wird in neunter Generation von Bräu Jacob Horsch geführt und beschäftigt derzeit rund 80 festangestellte Mitarbeiter. Seit seinem Eintritt in die Geschäftsführung 2014 treibt Horsch die nachhaltige Modernisierung der Brauerei voran mit einem erklärten Ziel: Klimaneutralität.

Überregionale Bekanntheit erlangte die Besucherbrauerei durch das Angebot von Brauereiführungen und die bislang weltweit einzigartige Verbindung von Bier und Kunst: 2009 eröffnete der Kuchlbauer Turm, das heutige Wahrzeichen der Brauerei, basierend auf einer Idee von Friedensreich Hundertwasser. Seit 2014 gewährt das KunstHausAbensberg als begehbares Kunstwerk tiefere Einblicke in das Schaffen des österreichischen Künstlers.

PRESSEKONTAKT:

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG
Telefon: 09443 9101-51
E-Mail: pr@kuchlbauer.de
Domain: www.kuchlbauer.de