

Qualität vom Feld bis ins Glas

Der Hopfenring betreut ein Pilotprojekt mit der Brauerei Gutmann

Eichstätt Zunehmend wird die Vermarktbarkeit von Rohstoffen für das Bierbrauen von einer nachgewiesenen nachhaltigen Rohstoffherzeugung abhängen. Für die Hopfenproduktion ist es den deutschen Hopfenerzeugern bereits seit 2014 möglich, ihren Betrieb auf Nachhaltigkeit selbst zu überprüfen und registrieren zu lassen.

Der Hopfenring arbeitet, vom Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. (LKP) beauftragt, daran, die Nachhaltigkeitskriterien in der bayerischen Landwirtschaft zu bewerten. Er übernimmt in Person von HR-Qualitätsmanagementbeauftragtem Thomas Janscheck sowohl die beratende Funktion als auch die Registrierung der Datensätze, die interne Überprüfung (Audit) sowie Weiterbildung zum Nachhaltigkeitssystem.

So fiel heuer der Startschuss für ein Pilotprojekt bei Braugetreide. Dazu wurden die Erzeuger zu Jahresbeginn von Janscheck über die „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft“ informiert. In der Folge wurden die Nachhaltigkeitskriterien des NH-Systems im Hopfen an die Braugetreideherzeugung angepasst, Ende April der „NH-Selbstcheck für Braugetreideherzeugung“ an die Erzeugerbetriebe versandt und anschließend bei jedem Betrieb überprüft.

Insgesamt konnten am Ende 15 Braugetreide-Erzeuger für die Brauerei Gutmann als nachhaltig erklärt werden. Diese bewirtschaften in der Summe 291 ha Braugetreide. „Die Betriebe konnten im Durchschnitt 19,7 von 25 geforderten Kriterien realisieren. Alle Teilnehmer konnten mindestens drei Basiskriterien erfüllen und wurden demnach als nachhaltig registriert“, stellt Qualitätsmanagementbeauftragter Thomas Janscheck fest, der das Ergebnis des internen Audits auswertet.

Empfohlene Maßnahmen

Folgende Maßnahmen wurden nach Auskunft von Janscheck für die Erzeugergemeinschaft „Braugetreide Gutmann“ im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses empfohlen und forciert: Angebot einer Fortbildung für „Arbeitssicherheit und Hygienemanagement“, Workshop zum Thema „Boden“: Erosionsschutz, Förderung der Wasserhaltefähigkeit, Erstellung eines betriebseigenen CO₂-Abdrucks, Förderung der Biodiversität durch Einsatz eines Insektenstreifens, Arbeitsgruppe für Betriebswirtschaft sowie Exkursion in die Hallertau mit Besuch bei nachhaltigen Hopfenerzeugerbetrieben.

Die Brauerei Gutmann blickt auf 300 Jahre Brautradition zurück. Seit



Nachhaltigkeit im Blick: Thomas Janscheck (l.) und Michael Gutmann arbeiten für das Projekt eng zusammen.

1855 ist diese im Besitz von Familie Gutmann. Mittlerweile ist das Unternehmen auf die Herstellung von Hefeweizen spezialisiert. Die mittelständische Weißbierbrauerei legt viel Wert auf die Bierrohstoffe. So wird die eigene, 50 ha große Landwirtschaft mit 30 ha Getreideanbau bewirtschaftet. Das restliche Getreide wird hauptsächlich von der Erzeugergemeinschaft Jura-Land (EG) bezogen. Ein Teil davon wird in der eigenen Mälzerei verarbeitet. Von der EG werden jährlich rund 1500 t Brauge-

treide abgenommen, was den Hauptteil des gesamten Malzbedarfes ausmacht. Insgesamt werden von der Brauerei 30 % Gerste und 70 % Weizen benötigt. Hopfen wird von der IGN Niederlauterbach und der HVG Spalt eingekauft. Das Wasser kommt von der Gemeinde Titting.

„Wir wollen einen Qualitätseinfluss vom Feld bis zum Bierglas.“ So lautet die Philosophie von Juniorchef Michael Gutmann, die auch schon seit Jahrzehnten praktiziert wird. Der 35-jährige Diplom-Brau-

meister erklärt, dass dazu neben der eigenen Landwirtschaft und Mälzerei auch eigene Gaststätten gehören, die verpachtet sind.

Die Brauerei setzt alles daran, die Rohstoffe direkt von den Erzeugern zu kaufen. So besteht für Hopfen seit 35 Jahren eine Zusammenarbeit mit der IGN sowie für Braugetreide mit der EG, die vor 28 Jahren gegründet wurde. „Der Grundstock dafür war vorhanden und die Erzeugerrichtlinien wurden von Anfang an abgestimmt“, blickt EG-Vorsitzender Jakob Bösl zurück. Im Laufe der Zeit wurden diese verfeinert und an aktuelle Gegebenheiten angepasst, etwa wurde Glyphosateinsatz für die Getreideanbauer verboten. Nach seiner Auskunft wird die Organisation vom Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung geprüft.

Engagement macht sich bezahlt

Gutmann bewertet das Projekt sehr positiv. „A und O ist die langfristige Qualitätssicherung mit Herkunftssicherheit für Getreide und Rohstoffe sowie die Unterstützung der regionalen Landwirtschaft“, betont er. Das Engagement und die Anstrengung der Landwirte ist ihm auch etwas wert: „Wir wollen das mit einem Aufschlag auf den Getreidepreis fördern – sowohl für die Erfüllung der EG-Regelung als auch die Nachhaltigkeitszertifizierung“. Auch das Pilotprojekt wurde zum Großteil über die Brauerei gefördert.

Helga Gebendorfer



Stimmen aus der Praxis

Zusammenarbeit ist positiv

Jakob Bösl, Titting: „Ich bin Landwirtschaftsmeister, seit acht Jahren Vorsitzender der EG und bewirtschaftete im Vollerwerb einen 100 Hektar großen Ackerbaubetrieb. Neben zehn Hektar Grünland teilt sich die Fläche auf in ein Viertel Raps und drei Viertel Brauweizen, Roggen sowie Sommer- und Winterbraugerste. Ich habe schon vor dem EG-Zusammenschluss an die Brauerei Gutmann geliefert und stehe dem Pilotprojekt positiv gegenüber. Ich schätze die Partnerschaft und mache alles dafür, gute Qualitäten zu erzeugen und langfristig einen guten Preis zu erzielen. Freilich hoffe ich, dass ich den nötigen Aufschlag für den Mehraufwand bekomme. Zudem gehe ich



davon aus, dass ich in Form von Gedankenaustausch und Weiterbildungen für die Praxis dazulernen kann, um noch besser zu werden.“

Josef Kammerbauer, Kaldorf: „Mein Vollerwerbsbetrieb umfasst neben 10 Hektar Wald 80 Hektar LN mit Schwerpunkt Milchviehhaltung. Der Getreideanbau nimmt 35 Hektar ein, wobei Weizen sowie Sommer- und Winterbraugerste angebaut werden. Davon geht die Hälfte an die Brauerei Gutmann



– die Sommergerste komplett und der Weizen zu einem Drittel bis die Hälfte. Unsere Partnerschaft besteht nun schon seit ungefähr 35 Jahren. Anfangs hatte ich durchaus Skepsis gegenüber dem Projekt, aber es gab keine Probleme, die Anforderungen zu erfüllen. Freilich ist es wieder mehr Papierkram, doch ich nehme das in Kauf, um die langjährige Zusammenarbeit noch weiter zu intensivieren. Ich bin für Verbesserungen offen, um mich persönlich

und betrieblich weiterzuentwickeln. Es kann nicht schaden, neue Ideen und Anregungen einzuholen. Auslernen tut man nie. Am Ende hoffe ich, dass die Brauerei meine Anstrengungen durch einen gewissen Aufpreis honoriert.“

Irmgard Pfaller, Herlingshard: „Wir bewirtschaften einen 150 Hektar-Vollerwerbsbetrieb mit Milchviehhaltung und bauen 15 Hektar Weizen und 30 Hektar Sommergerste an. Seit ihrer Gründung sind wir Mitglied bei der EG und liefern an die Brauerei im Durchschnitt 75 Tonnen Weizen und 120 bis 150 Tonnen Sommergerste. Wir wollen aus der Region für die Region produzieren und mit dem Projekt unsere Betriebe und die Brauerei stärken. Denn unser Wunsch ist, unser Bier mit unserem Getreide trinken zu können. Dafür nehmen wir einen gewissen Mehraufwand in Kauf und hoffen natürlich, dass das seitens der Brauerei auch honoriert wird.“



HG