

Boom beim Bio-Bier



Von Stephan Herbert Fuchs

Weißenstadt – West oder Ost heißt in Franken auch Bier oder Wein. Während im Westen die großen Weinanbaugebiete, das Kernland des Frankenweins, liegen, ist der östliche Bereich als Bierregion bekannt. Der Regierungsbezirk Oberfranken reklamiert sogar die größte

Brauereidichte Deutschlands, wenn nicht der ganzen Welt, für sich. Mehr als 200 handwerkliche Brauereien gibt es hier, die fast 1000 verschiedene Sorten zum Fließen bringen. Dabei gilt stets das bayerische Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516, das Herzog Wilhelm IV. von Bayern erlassen hatte und das besagt, dass Bier in Bayern nur aus Malz, Hopfen und Wasser gebraut werden darf. Beim Weißbier ist lediglich noch Hefe erlaubt. Dieses Reinheitsgebot ist damit die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. „Nicht mehr und nicht weniger“, sagt Hermann Michael (47), Chef der gleichnamigen Privatbrauerei in Weißenstadt im Fichtelgebirge, Landkreis Wunsiedel. Eigentlich sei das Reinheitsgebot nichts anderes als eine Zutatenverordnung. Wie diese Zutaten aber angebaut werden, darüber steht in dem Erlass nichts. Deshalb wird in Weißenstadt seit 1906 nach dem Reinheitsgebot gebraut, seit dem Jahr 2004 aber auch nach Bioland-Richtlinien. Ein Zeitungsartikel über eine Biobäckerei habe ihn auf die Idee gebracht, diese Nische zu besetzen, so Michael, der das Handwerk des Braumeisters in der Bierstadt Kulmbach erlernt hatte. Daraufhin sei alles Schlag auf Schlag gegangen, ersten Kontakten mit dem Bioland-Verband folgten erfolgreiche Verhandlungen mit der Bamberger Malzfabrik Weyermann, ehe das erste Bio-Pils und gleich darauf das Bio-Dinkel auf den Markt kamen. Mittlerweile bietet die Brauerei Hermann Michael unter dem Produktnamen „Luchs“ auch ein helles, fränkisches Bio-Hefeweißbier, ein deftiges Kellerbier sowie ein Leichtbier mit nur 26 Kalorien pro 100 Milliliter an. Saisonal erhältlich ist zudem das Bio-Festbier, das der Braumeister eigens

zum 100. Geburtstag seiner Brauerei auf den Markt gebracht hat. Eines haben alle sechs Biere gemeinsam: Sie werden ausschließlich aus Felsquellwasser, aus Tettninger Hopfen, heimischem Malz und das Weißbier mit flüssiger Hefe hergestellt. Michael kennt seine Lieferanten persönlich und weiß, dass sie alle „1000-prozentig“ arbeiten. Das müssen sie auch, denn zwei Mal pro Jahr, einmal angemeldet, einmal unangemeldet, stehen die Biolandkontrolleure vor der Tür. Sie stellen nicht nur die Produktion auf den Kopf, sondern nehmen auch Einsicht in die Buchhaltung. „Der Verbraucher kann sich darauf verlassen: wo Bioland draufsteht, ist auch Bioland drin“, sagt Michael, der es durchaus kritisch sieht, dass so manche Großbrauerei auf den erfolgreichen Zug der Biobiere aufspringt. „Bei uns steckt die ganze Familie voll und ganz dahinter“, sagt Michael. Lohn für das Engagement: Vor knapp einem Jahr zeichnete der internationale Zusammenschluss der Bio-Hotels alle fünf ständigen Biere aus Weißenstadt mit dem Award „Best of Bio“ aus. Die Brauerei Michael gilt seitdem als einzige Brauerei Deutschlands und Österreichs, deren eingereichte Bio-Biere alle prämiert wurden. „Demzufolge stellen wir eines der besten Bio-Biere in ganz Deutschland und Österreich her“, folgert Michael, der das Familienunternehmen zusammen mit der tatkräftigen Unterstützung seiner Ehefrau Beate bereits in vierter Generation leitet. Mit Tochter Maria steht die nächste Generation bereits in den Startlöchern. Schon heute kümmert sich die Studentin der Betriebswirtschaftslehre um das richtige Marketing für die Brauerei. Wenn sich eine derart kleine Brauerei mit gerade einmal fünf Brauern, einem Auszubildenden, der Ehefrau im Büro und einer Aushilfe auf dem schwierigen Biermarkt erfolgreiche behauptet, dann liegt dies vor allem am Bio-Bier, ist sich der Chef des Hauses sicher. „Bio ist für uns der Erfolgsfaktor.“ Nicht nur Edeka, sondern auch viele andere Verbraucher- und natürlich Biomärkte in Bayern haben die Luchs-Biere aus Weißenstadt gelistet, dank ihrer großen Messepräsenz ist die Brauerei Michael auch in Norddeutschland gut vertreten. Das bekannte Bio- und Gesundheitshotel Stellshagen an der Ostsee schenkt die Fichtelgebirgsbiere genauso aus wie die Berliner Kultkneipe Lux in Kreuzberg. Die Namensverwandtschaft zu den Luchs-Bieren ist übrigens rein zufällig. Für den Namen Luchs als Wappentier auf den Etiketten hatte sich Michael deshalb entschieden, weil

ausgerechnet im Jahr 2004 erste Luchsspuren auf dem Schneeberg, der mit über 1000 Metern höchsten Erhebung des Fichtelgebirges, entdeckt wurden. Tierfreunden zufolge steht die Rückkehr des Luchses in das Mittelgebirge ohnehin bevor.

Quelle: <http://www.frankenpost.de/nachrichten/regional/wirtschaft-fp/art2448,939176>