

Kleine Brauereien besetzen die Bio-Bier-Nische

Von Thorsten Winter



Aus der Reihe der Großbrauereien tut sich bisher nur Flensburger mit einem Bio-Bier hervor

31. Januar 2008 Nicht nur im „Herzen der Natur“ fließt kristallklares Wasser, das mit saftiggrünem Hopfen und goldgelber, zu duftigem Malz verarbeiteter Gerste zu Bier veredelt wird. Außer der Licher Privatbrauerei spielt eine Vielzahl anderer Brauereien gerne mit dem Bild eines besonders reinen Lebensmittels. Schließlich wird Bier hierzulande nach dem Reinheitsgebot von 1516 hergestellt. Damals verfügte der bayerische Herzog Wilhelm IV., dass „zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“.

So schneiden herkömmliche Biermarken auch bei Prüfungen durch die Zeitung Öko-Test „sehr gut“ ab und werben mit diesem Urteil. Doch manchen Brauereien genügt das nicht. Sie gehen einen Schritt weiter und verwenden zum Brauen nur noch Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Auf dem Etikett erscheint in diesen Fällen das sechseckige europäische Bio-Siegel. Und die Zahl der Bio-Brauer steigt. Pünktlich zur Agrarmesse Grüne Woche präsentierten gerade etwa die Berliner Bürgerbräu Brauerei, **die Luchs Bier-Brauerei aus dem fränkischen Fichtelgebirge** und die Alsfelder Brauerei, als erste aus Hessen, ihre Öko-Biere.

Die Brauerei im Norden Mittelhessens hat ihre neuen Sorten Landpils und Landdinkel vergangene Woche erstmals abgefüllt. Braumeister Josef Lichter gibt sich zuversichtlich: „Bio ist derzeit ein großer Trend, und wir wollen die Marktlücke schließen, die es beim Bier noch gibt.“ Allerdings ist der geplante Ausstoß an Bio-Bier nicht eben riesig: 3000 Liter wollen die Alsfelder dieses Jahr brauen, also 30 Hektoliter. Zum Vergleich: Licher als Marktführer in Hessen stößt jährlich weit mehr als 700.000 Hektoliter aus. Und die Frankfurter Radeberger Gruppe, die auch Binding und Henninger braut, setzte im vergangenen Jahr allein von der Untermarke Schöffelhofer Grapefruit mehr als 100.000 Hektoliter ab.

Ähnlich stellen sich die Verhältnisse auf dem deutschen Markt dar: Der Ausstoß an Bio-Bieren wird von Branchen-Experten auf rund 200.000 Hektoliter im Jahr geschätzt – während die Brauereien hierzulande zuletzt 103 Millionen Hektoliter herstellten. Anders gesagt: Die Bio-Quote beträgt etwa zwei Promille. Den größten Anteil davon vereinigt die Neumarkter Lammsbräu auf sich, die nach Angaben eines Sprechers bis zu 80.000 Hektoliter produziert und deren Produkte auch im Rhein-Main-Gebiet erhältlich sind. Gleiches gilt für die Bio-Biere der Privatbrauerei Peter aus Ostheim vor der Rhön und den Mitbewerber Rother Bräu aus der selben Region.

Die Privatbrauerei Peter, die auch hinter dem wachstumsstarken Erfrischungsgetränk Bionade steht, stellt 10.000 Hektoliter Bio-Bier der Marke Rhöner her. Laut Braumeister Stephan Kowalsky

hat sich das Unternehmen in die Bio-Nische aus einer übergeordneten Überlegung begeben: „Natürlich ist es vollkommen richtig, dass Bier an sich ein reines Getränk ist“, hebt er hervor – doch indem seine Brauerei Gerste und Hopfen aus ökologischem Landbau verwende, leiste sie einen Beitrag zu einer weniger mit Pestiziden und anderen Chemikalien belasteten Umwelt. Dies komme im Falle der Gerste der Rhön zugute, wo Peter den Rohstoff einkaufe, während der Hopfen aus der bayerischen Hallertau komme.

Unerwünschte Stoffe werden herausgefiltert

Kowalsky sieht durchaus Wachstumsmöglichkeiten bei Bio-Bier. Wenn aber die Nachfrage so stark steigen sollte wie bei Bionade, „habe ich ein Problem“. Denn der Markt besonders für Hopfen in Bio-Qualität sei übersichtlich, und es dauere immerhin drei Jahre, bis ein Betrieb auf ökologischen Anbau umgestellt sei. Hinzu kommen andere Mittelständler wie die Alsfelder, die in die Nische treten. Dagegen halten sich Branchen-Riesen noch merklich zurück. So ist die Flensburger Brauerei, die gerade ein Kellerbier mit Bio-Siegel auf den Markt gebracht hat, eine Ausnahme. Radeberger beobachtet aufmerksam das Treiben in der Nische, wie eine Sprecherin sagt. „Das ist ein Thema, das sehr spannend ist“, heißt es bei der Licher Privatbrauerei, deren Biere dessen ungeachtet schon öfter von Öko-Test mit „sehr gut“ bewertet worden sind, ebenso wie Schöffelhofer Weizen. Dabei haben die Öko-Tester nicht nur auf Farbe, Schaum und Geschmack beachtet, sondern auch die Schadstoffbelastung untersucht. Beim Weizenbiertest im Juni 2007 erwiesen sich alle Marken als rückstandsfrei.

Dies liegt nach Angaben des Brauerbunds am Herstellungsprozess, bei dem unerwünschte Stoffe herausgefiltert werden. Also auch Pestizide, die beim Anbau von Hopfen und Gerste gewöhnlich verwendet würden. So nimmt Radeberger für sich in Anspruch, Biere zu brauen, die die Kriterien biologischer Lebensmittel erfüllten – auch wenn nicht „Bio“ draufsteht.

Quelle:

<http://www.faz.net/s/RubBEFA4EA6A59441D98AC2EC17C392932A/Doc~EB6A8AA1A5AC04F84A45543338B19077E~ATpl~Ecomon~Scontent.html>