

# Süffiges Motto: Bier braucht Heimat

Bauernverband, Mälzer und Brauer wollen Bewusstsein für regionale Produkte schärfen



Bier braucht Heimat: Mit diesem Slogan wollen Landwirte, Brauer und Mälzer für regionale Produkte werben. In der Mellrichstädter Malzfabrik trafen sich dazu (von links) Bauernverbandspräsident Karl Groenen, Thomas Lang von der Rhön-Malz und Xaver Weydringer von der Rother Bräu.  
FOTO GERHARD FISCHER

**MELLRICHSTADT (FG)** Spätestens seit der Fußballweltmeisterschaft in Deutschland mit dem Bier-Riesen Anheuser Busch ist klar, dass Brauen ein globales Geschäft ist. Umso aktiver werben Landwirtschaft und die Brauer in Rhön-Grabfeld um ein regionales Bewusstsein beim Genuss von Gerstensaft.

So nutzte Karl Groenen, Präsident des unterfränkischen Bauernverbandes, bei einem Pressegespräch die Gelegenheit, die wirtschaftliche Bedeutung der regionalen Brauereien hervorzuheben.

So produzieren die Landwirte in Rhön-Grabfeld am meisten Sommergerste in Unterfranken. Rund 5200 Tonnen von insgesamt rund 29 000 Tonnen im Regierungsbezirk sind im vergangenen Jahr im Landkreis gewachsen. „Wenn alles so weiter läuft, dann dürften die Landwirte auch heuer diese Menge ernten“, schätzt Groenen, der zum Ende dieses Jahres seine Präsidentschaft beim Bauernverband beendet.

## Sommergerste gut gereift

Was die Qualität der Sommergerste betrifft, so rechnet Thomas Lang, Geschäftsführer der Mellrichstädter Mälzerei Rhön-Malz, wieder mit einer guten Qualität der Pflanzen. „Wir liegen in der goldenen Mitte Europas“, lobt Lang die günstigen klimatischen Bedingungen. Allerdings habe auch hier der heiße

Sommer zu Ernteeinbußen geführt. Wie Lang schätzt, werden rund 30 Prozent der Sommergerste nicht zur Malzherstellung geeignet sein und nur als Futtergerste dienen.

Deutschlandweit rechnet der Bauernverband mit einer Ernte von rund 2,2 Millionen Tonnen Sommergerste. Die Braugerste ist somit die dritt wichtigste Feldfrucht in der Landwirtschaft, die freilich ebenfalls mit internationalen Anbietern konkurrieren muss.

Was die Marktpreise betrifft, so rechnet Karl Groenen mit einem Erlös von rund 15 Euro pro 100 Kilogramm Braugerste. Nachdem für einen Liter Bier etwa 170 Gramm Malz benötigt werden, enthält ein halber Liter Bier für rund 120 Cent veredelte Braugerste.

Welche Bedeutung die mittelständischen Brauereien der Region haben, zeigt die Mellrichstädter Mälzerei, früher einer der bedeutendsten

Arbeitgeber der Stadt. Die Malzfabrik bezieht ihre Braugerste zu 90 Prozent aus umliegenden Feldern. „Hier kann der Kunde noch die Herkunft der Bestandteile nachvollziehen“, wirbt Thomas Lang für regionale Wirtschaftskreisläufe.

„Die Regionalisierung sichert die Zukunft heimischer Betriebe“, ergänzt auch Bauernfunktionär Karl Groenen und weist auf die

zahlreichen Arbeitsplätze in den mittelständischen Betrieben hin.

Xaver Weydringer von der Rother Bräu sprach stellvertretend für seine Kollegen in der Region. „Viele Einheimische, aber auch Urlaubsgäste wollen regionale Biere trinken“, weiß der Brauerei-Chef. „Aber die Menschen müssen wissen, dass ein kleiner Familienbetrieb nicht so kostenoptimal arbeiten kann wie ein internationaler Konzern“, so Weydringer, der sich in diesem Sommer zu einer Preiserhöhung gezwungen sah.

Es gelte weiterhin, alles zu tun, um auch bei der jüngeren Generation ein Bewusstsein für regionales Denken zu schaffen. Das Motto des Pressegesprächs wäre jedenfalls ein griffiger Slogan, den auch Jüngere nachvollziehen können: „Bier braucht Heimat!“