



Öko-Erlebnistage durchziehen den Monat September. So waren am vergangenen Samstag auch alle Interessierten aus der gesamten Region zu einem „Tag der offenen Tür“ in die Rhön-Malz GmbH nach Mellrichstadt eingeladen, wo deren Geschäftsführer Thomas Lang interessante Führungen durch die Malzfabrik anbot (siehe Bild). Danach konnte man die aus dem Ökomalz gebrauten Öko-Biere der Firma Rother Bräu genießen sowie die Öko-Säfte der Firma Elm kosten.

(rebi/Foto: Rebhan)

60 Tonnen Gerste für 500000 Halbe Bier

Informativer Öko-Erlebnistag in der Mellrichstädter Rhön-Malz – Kleine, aber feine Fabrik

MELLRICHSTADT (FE) Ein Öko-Erlebnistag fand am vergangenen Sonntag auf dem Gelände der Mellrichstädter Malzfabrik statt. Rhön Malz und Rother Bräu sowie die Kelterei Elm aus dem hessischen Fliesen hatten eingeladen, um über ihre Produkte und deren Herstellung zu informieren. Bei dieser Gelegenheit durften die Besucher Biere, Säfte und Weine kosten. Ebenfalls mit dabei war ein Lebensmittelstand vom Ökozentrum Vachdorf/Thüringen.

Der Wert der Lebensmittel müsse wieder erkannt werden, fordert der unterfränkische Bauernverbandspräsident Karl Groenen. Der Verbraucher ist ebenfalls gefordert, er müsse begreifen, dass „Bio mehr bedeutet als artgerechte Tierhaltung und Verzicht auf Pflanzenschutzmittel“. Die Ziele des ökologischen Landbaus – Natur-, Arten- und Wasserschutz sowie der Erhalt der heimischen landwirtschaftlichen Arbeitsplätze – können nur erreicht werden, wenn das Prinzip der kurzen Wege, vom Produzenten zum Verbraucher, praktiziert wird.

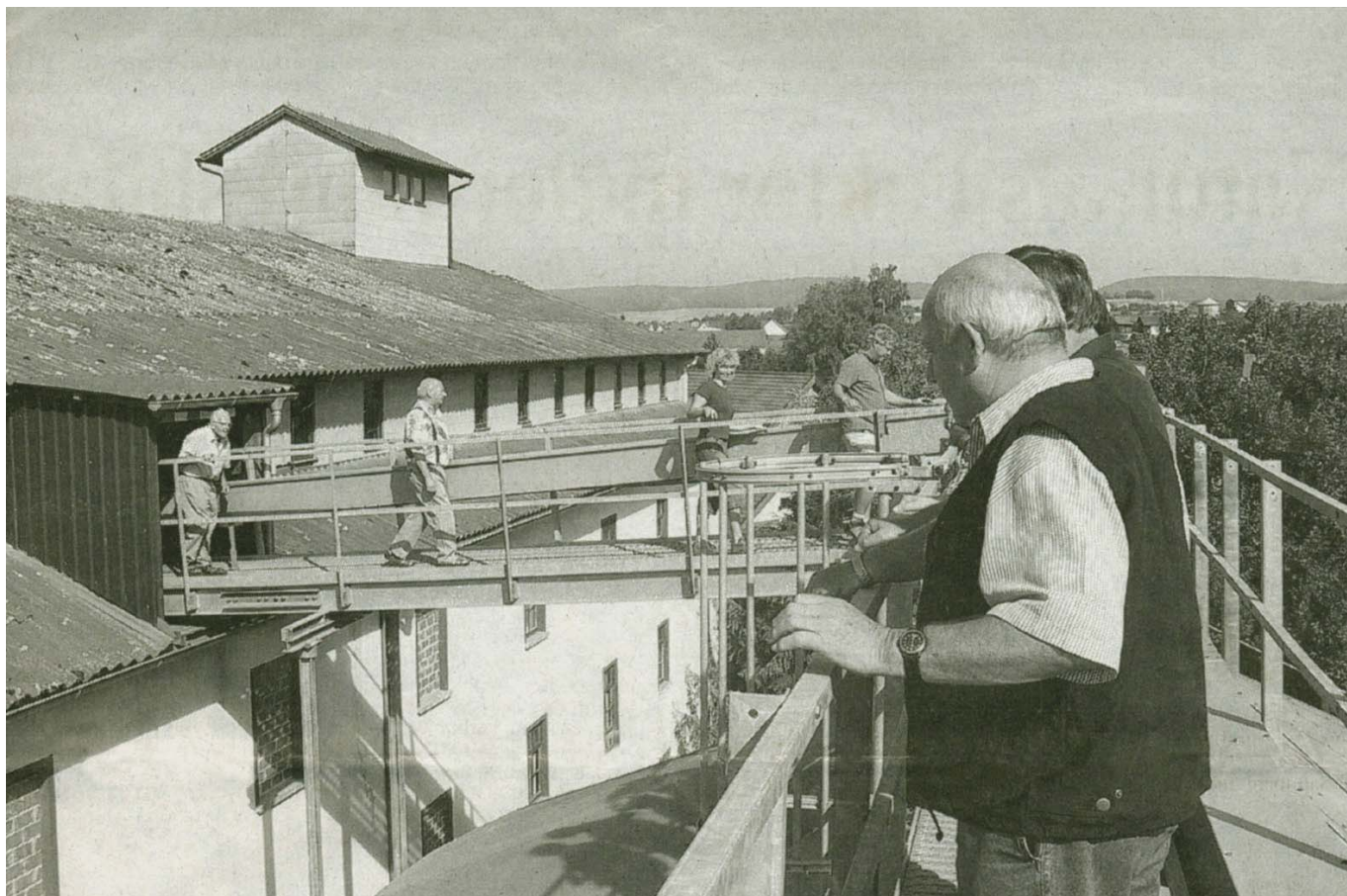
Es liege in der Verantwortung der Bürger, so Groenen weiter, regionale Produkte zu nutzen und somit eine Ertragsvielfalt und vor allem eine Nachhaltigkeit zu garantieren. Fritz und Georg Weydringer von der Rother Bräu versicherten, dass ihre Brauerei nur Rohstoffe beziehungsweise Vorprodukte aus der näheren Umgebung verarbeitet. Auch dann, wenn zum Beispiel qualitativ hochwertiges Öko-Malz aus Mecklenburg-Vorpommern zu einem günstigeren Preis angeboten wird.

Zahlreiche Besucher nutzten die seltene Gelegenheit, die Malzfabrik zu besichtigen. Thomas Lang, Geschäftsführer der Rhön-Malz, leitete die Führungen durch das Gebäude. In der Gründerzeit, 1882 begonnen, wurde die erste Mellrichstädter Fabrik bis 1884 fertig gestellt. Wegen seinerzeit fehlender Kühlmöglichkeiten wurde nur im Winter Malz fabriziert. Heute ist die Malzfabrik aufgrund ihrer Größe - sie gehört zu den kleinsten - flexibel genug, um spezielle Kundenwünsche zu erfüllen. Mehr als ein Jahr kann Braugerste in belüfteten Silos ge-

lagert werden. Fast jeder Besucher nutzte die einmalige Gelegenheit, auf dem zirka 20 Meter hohen Steg über die vier Außensilos zu gehen und bei schönstem Wetter eine außerordentliche Perspektive von Mellrichstadt zu genießen.

Das Mälzen beginnt mit der „Weiche“, wobei die Braugerste durch die Spelzen Wasser aufnimmt und zu keimen beginnt. Nach der Weiche wird die Gerste in den Keimkasten gepumpt, wo über einen Siebboden das Wasser abläuft. Bei der Besichtigung eines mit 60 Tonnen Gerste gefüllten Keimkastens informierte Lang die Besucher, dass daraus zunächst 50 Tonnen Malz und daraus wiederum 500 000 „Halbe“ Bier entstehen werden.

Nach sechs Tagen der Keimung erfolgt die Trocknung, Darren genannt, wo wiederum Wasser entzogen wird und dadurch das so genannte Grünmalz lagerfähig wird. Hierbei bilden sich die Geschmacks- und Aromastoffe, Melanoidine, die später Geschmack, Farbe und Aroma des Bieres ausmachen.

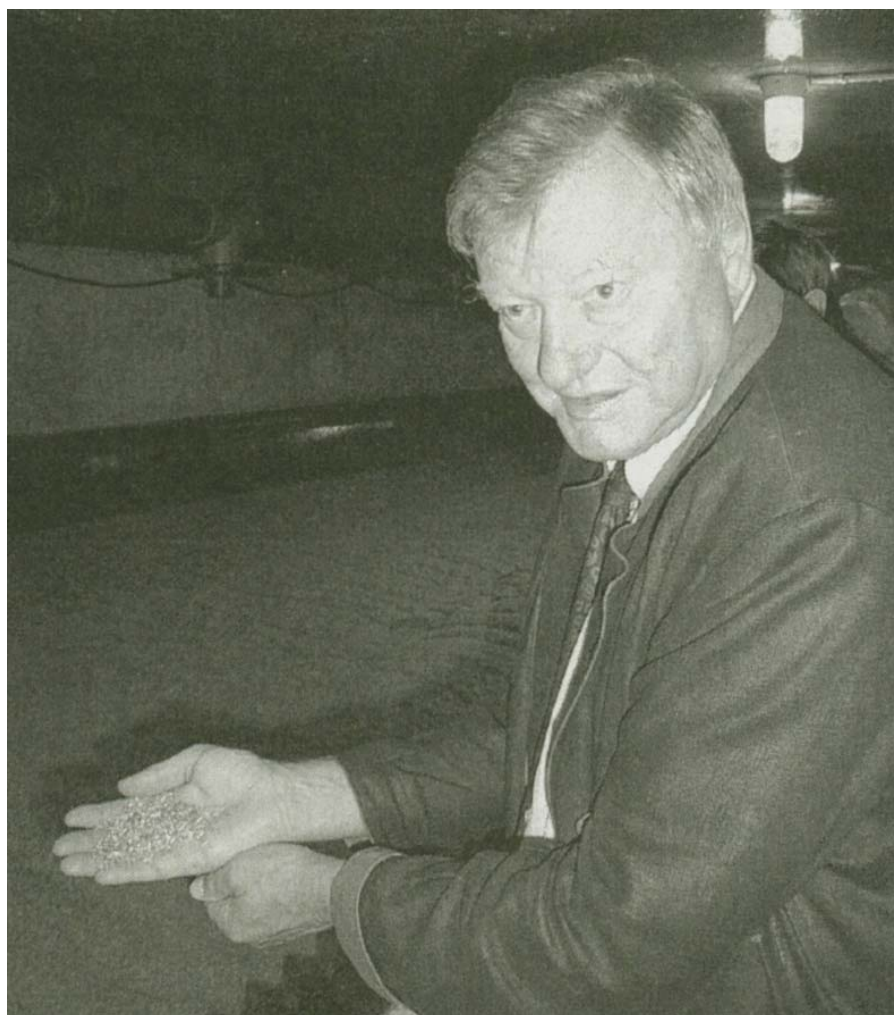


Seltene Gelegenheit: Bei der Führung durch die Malzfabrik durften Besucher auf dem Steg über die vier Außensilos ungewohnte Mellrichstädter Perspektiven erleben.

FOTO PETER FEDERLEIN

Nach der Darre werden die Keime vom Korn im Gegenstromreiniger „abpoliert“. Anschließend wird das Malz mindestens eine Woche gelagert, bevor es verkauft wird. Am Ende sieht das Malz fast so aus wie die angelieferte Gerste, nur etwas größer, weil die Körner aufgequollen und der Mehlkörper mürber geworden ist. Die abgetrennten Keime werden als Viehfutter verwendet.

Seit 1981 ist die Mellrichstädter Malzfabrik im Besitz der Firma Lang. Die Handwerksmälzerei ist die kleinste ihrer Art weit und breit und produziert konventionelle helle und dunkle Gerstenmalze sowie helles Weizenmalz. Außerdem werden zur Zeit helles Gerstenmalz aus integriertem sowie helles und dunkles Gerstenmalz aus ökologischem Anbau hergestellt.



Der unterfränkische Bauernverbandspräsident Karl Groenen überzeugt sich von der Qualität des Grünmalzes aus heimischen Anbau. FOTO FEDERLEIN