

Vom goldenen Halm bis zum Gold im Krug

Brauereien, Rhön Malz und Landkreis schließen sich in einem Leader-Projekt zu einem Netzwerk zusammen

Oberstreu. (kri) Bier brauen ist gelebte Tradition. Wenn nicht im Freistaat Bayern, wo sonst? In der bayerischen Rhön haben eine Reihe von kleinen Brauereien bis heute die Zeit überdauert und brauen den Gerstensaft nach wie vor in kleinen Mengen. Sogar neue Brauereien wie die Pax-Bräu in Oberelsbach sind hinzugekommen. Künftig werden neun Brauereien gemeinsam mit dem Landkreis Rhön-Grabfeld und der Tourismus GmbH Bayerische Rhön an einem Strang ziehen und in einem Leader-Projekt dafür sorgen, dass ihr heimisches Bier noch bekannter wird in der Region.

Mit dem Begriff Bier lassen sich viele Schlagworte verbinden. Heimat, Tradition, Regionalität und vieles mehr. Kein Wunder also, dass die Förderung heimischer und kleiner Brauereien genau ins Bild der Leader-Projekte im Landkreis Rhön-Grabfeld hineinpasst. Schließlich geht es in diesen Projekten immer wieder darum, die Region zu stärken und den Menschen bewusst ihre Heimat nahezubringen. Nun also das Bier.

„Wir haben das Glück, dass in unserem Landkreis zahlreiche kleine und mittelständische Brauereien erhalten geblieben sind. Sie verkörpern einen Teil unserer Tradition und Kultur“, sagte der stellvertretende Landrat Helmut Will bei der Übergabe des Förderbescheides im Brauhaus Oberstreu. Der Förderbescheid kam vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und ging an den Landkreis Rhön-Grabfeld. Doch nicht nur die heimischen Biere werden in dem neuen Leader-Projekt zusammengefasst, auch die einzige Mälzerei in der Region, die Rhön Malz GmbH in Mellrichstadt ist mit im Boot des Projektes, dass aus diesem Grund den Sinn gebenden Titel „Vom Halm zum Krug“ trägt.

Als Brauereien mit dabei im neuen Leader-Projekt sind das Brauhaus Oberstreu, das Brauhaus Niederlauer, die Pax-Bräu in Oberelsbach, die Privatbrauerei Lang in Walters-



Gemeinsam für das heimische Bier in einem Leader-Projekt: Im Biergarten des Brauhauses Oberstreu trafen sich (von links) Thomas Lang (Mälzerei Lang), Christian Rath (Bürgerliches Brauhaus Ostheim), Xaver Weydringer (Rother Bräu), Christian Schmitt (Oberstreuer Brauhaus), Ursula Schneider (Regionalmanagement), Leader-Manager Wolfgang Fuchs, Landwirt Karl Groenen, Karl-Heinz Suhl vom Amt für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, Axel Kochinki (Streck-Bräu), Cornelia Federlein (Niederläurer Brauhaus), Landwirt Eugen Hippeli, Michael Pfaff (Tourismus GmbH Bayerische Rhön) sowie der stellvertretende Landrat Helmut Will und Herbert Brust (Karmeliter).

FOTO: KRITZER

hausen, die Ostheimer Bürgerbräu, die Streck Bräu in Ostheim sowie die Franziskaner Klosterbetriebe GmbH am Kreuzberg, die Karmeliter Bräu in Salz und die Rother Bräu in Roth. Insgesamt produzieren die Rhön-Grabfelder Brauereien rund 83.000 Hektoliter Bier pro Jahr. Der Hopfen hierzu stammt zu 95 Prozent aus Bayern, das Malz nahezu komplett aus der Mellrichstädter Mälzerei und somit aus dem regionalen Braugesteckbau. In diesem Jahr wuchs die Braugerste auf rund 3.260 Hektar

landwirtschaftlicher Fläche im Landkreis.

Das Projekt soll nun das Bewusstsein der Menschen in der Region für die heimischen Biere schärfen. Die geplanten Maßnahmen sollen informieren und motivieren. Entlang eines Radwanderweges soll der Werdegang vom goldenen Halm bis zum Gold im Krug und dessen Bedeutung für die Kulturlandschaft veranschaulicht werden. So wird jeder Besucher die Möglichkeit haben, auch anhand

professioneller Führungen und Einkerkmöglichkeiten bei den Brauereien, sein Rhön-Grabfelder Bier zu entdecken. Ein Imagefilm und eine Internetseite zum Thema sind zudem in Planung, wie Regionalmanagerin Ursula Schneider bei der Vorstellung des Projektes bekannt gab.

Die Gesamtkosten des Projektes belaufen sich auf fast 50.000 Euro. Die Hälfte der Summe wird durch Leader gefördert. Die restlichen 25.000 Euro kommen als Eigenanteil

vom Landkreis Rhön-Grabfeld, der Tourismus GmbH Bayerische Rhön, den Brauereien und der Rhön Malz GmbH. Für den Geschäftsführer der Tourismus GmbH Bayerische Rhön Michael Pfaff ist das Projekt perfekt für die „Bewusstseinsbildung über ein regionales Alleinstellungsmerkmal“. Über das heimische Bier weiß Pfaff die Kulturlandschaft wie auch die Tradition und das Heimatgefühl gefördert. „Das Bewusstsein für Bier wie für die regionale Kultur ist ja schließlich da“, so Pfaff.