

M. Peter, Fliegeneck 2, 83355 Grabenstätt, Tel: 0171/6714548

An die **Lokalredaktion**

- Biobraugerste der Ökomodellregion Waging

Seitenzahl: 3 Fotos: 1 quer

**Trostberg** Was bei der Braugerste aus herkömmlicher Landwirtschaft im Chiemgau schon seit über einem Jahrzehnt erfolgreich praktiziert wird, wird nun auch bei der Braugerste aus heimischem ökologischem Anbau in die Tat umgesetzt. Um die Bio-Biermarke mit Chiemgauer Braugerste brauen zu können, kooperiert die Schlossbrauerei Stein mit der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.



*Bei der Besichtigung der verschiedenen Felder mit Biobraugerste waren alle Teilnehmer mit den Beständen sehr zufrieden. Den Reifegrad nahmen v. l. Biobauer Hans Empl aus Trostberg, Braumeister Markus Milkreiter sowie die Biobauern Andreas Rimmelberger aus Reit/Burgkirchen und Andreas Maier, dem das gezeigte Feld gehört, in Augenschein.*

Bei der Felderbegehung mit den Braugerstenanbauern, dem Braumeister Markus Milkreiter und der Projektleiterin Marlene Stöckl-Berger von der Ökomodellregion verschaffte sich der Braumeister einen ersten Überblick über die kommende Ernte, die Bauern tauschten sich aus und für Fragen der Abwicklung, bis die Braugerste vom Feld in die neu gepachtete Lagerstätte nördlich von Trostberg kommt, stand die Projektleiterin zur Seite.

Haben vergangenes Jahr noch acht Bauern an der Braugerstengemeinschaft für die Biogerste teilgenommen, sind es dieses Jahr schon 12 Bauern. Wichtig ist für alle Beteiligten, dass der Anbau und die Anlieferung substanziell und langsam wachsen und die gewonnenen Erfahrungen in die Fortentwicklung einfließen. Darum ist der Erfahrungsaustausch für die Bauern sehr wichtig. Bei der vergleichenden Felderbegehung stellten einige der beteiligten Bauern ihre Arbeitsweise, Vorfrucht, Saatzeitpunkt, Düngung und mechanische Pflegemaßnahmen vor.



*Biobraugerstenbauern und Braumeister Markus Milkreiter (Foto: ÖMR)*

Biobetriebe dürfen das Unkraut im Bestand nur mechanisch bekämpfen, weil sie auf Pflanzenschutzmittel grundsätzlich verzichten. Der Hack-Spezialist Hans Kraller aus Wies bei Tittmoning setzt bei der Unkrautbekämpfung auf das Hacken und hat für unterschiedliche Kulturen entsprechende Hackgeräte modifiziert und selbst weiterentwickelt. Sein Braugerstenfeld hat er zweimal gehackt, was bei den engen Getreidereihen eine sehr anspruchsvolle Aufgabe ist, weil die Braugerste dabei nicht geschädigt werden darf. Beim Hacken wird nicht nur Unkraut entfernt, der Boden wird gleichzeitig belüftet und Nährstoffe werden verstärkt umgesetzt und für die Pflanze mobilisiert. Zusätzlich hat er das Unkraut nach dem Auflaufen mechanisch mit den Zinken seines Striegels entfernt. Der saubere und gut entwickelte Bestand ohne Disteln zeigte, dass sich die Mühen gelohnt haben.



*Andreas Maier in seinem Braugerstenfeld (Foto: Manfred Peter)*

Junglandwirt und Nachbar Andreas Maier hat zum ersten Mal Braugerste angebaut, vorher standen Ackerbohnen und als Winterzwischenfrucht Senf auf dem Feld. Im April hat er den Bestand gestriegelt und im Mai eine kleine Güllegabe ausgebracht. Sein Bestand hat sich auf eher kiesigem Boden, den die Sommergerste mag, zur vollsten Zufriedenheit entwickelt, ebenso bei Hans Empl aus Trostberg, der diesmal ganz auf mechanische Unkrautbekämpfung verzichtet hat.

Bei der Düngung, die nur organisch erfolgen darf, spielt die Gülle eine wichtige Rolle. Georg Planthaler aus Trostberg hat deshalb auf verschiedenen Feldparzellen einmal vor und einmal nach der Saat die Düngung vorgenommen. Der direkte Vergleich zeigt bisher keinen deutlichen Unterschied im Wuchs, so Planthaler. Die Gerstenanbauer brachten bei der Saat unterschiedliche Mengen von 140 Kilogramm bis 200 Kilogramm pro Hektar aus. Damit wollen sie Informationen erhalten, wie sich die Saattiefe auf die Qualität und die Inhaltsstoffe auswirkt, um künftig die optimale Braugerste liefern zu können.

Insgesamt zeigten sich nicht nur die Landwirte, sondern auch der Braumeister über den Bestand der Felder sehr zufrieden. Er sei gespannt, so Milkreiter, wie sich die unterschiedliche Vorfrucht, Saattiefe und Düngung auf den Eiweißgehalt auswirkten. Zehn bis elf Prozent Eiweißgehalt wären ideal. Doch habe sich gezeigt, dass es auch ein wunderbares Bier mit schöner Schaumbildung gebe, wenn eine neun vor dem Komma stehe, vorausgesetzt, die Balance im Brauvorgang stimme. Anfang August wird die Ernte beginnen und die Proben werden dann Aufschluss über Ertrag, Vollgerstenanteil und Inhaltsstoffe geben. MP