




Bio-Handwerkskunst Bier und Brauwesen



Bio-Produkte haben's drauf.



Entdecken Sie die Genüsse der Bio-Hand- werkskunst!

Tradition und Können vereint mit moder-
ner Technologie.

Bei der Herstellung von Lebensmitteln aus biologischem Anbau spielt das Lebensmittelhandwerk eine ganz besondere Rolle. Alle Kunstfertigkeit des handwerklichen Verarbeiters und viel Zeit für die natürlichen Prozesse und die Reifung sind nötig, um geschmacklich individuelle Produkte zu schaffen, wie sie für das Handwerk typisch sind.


Wertvolle, natürliche Bio-Rohstoffe werden in Backstuben, Fleischereien, Käsereien und Brauereien frisch und mit hohen Anforderungen an Qualität und Rezepturen zu Bio-Produkten verarbeitet. Im Idealfall bezieht der Handwerksbetrieb seine Zutaten direkt von Bio-Bauern aus der Region. Der Anspruch im Bio-Handwerk, mit nur einem Bruchteil

der für konventionelle Produkte rechtlich zugelassene Hilfsstoffe und Zusätze auszukommen sowie mit Rohstoffen zu arbeiten, die manchmal auch neu für die traditionellen Rezepturen sind, erfordert Kreativität und Innovationsgeist. Als Kundinnen und Kunden können Sie es genießen:

Entdecken Sie ein individuelles Bio-Sortiment und viele regionale Spezialitäten, immer öfter direkt vor Ihrer Haustür.

Dabei kennzeichnet das Bio-Siegel (siehe Titelseite), dass die Produkte nach EG-Öko-Verordnung produziert sind. Mit dem Anspruch, Produkte mit zusätzlichen Anforderungen herzustellen, arbeiten viele Bio-Handwerksbetriebe darüber hinaus nach den Richtlinien eines der Öko-Anbauverbände und zeichnen ihre Produkte mit dem jeweiligen Warenzeichen (siehe Rückseite) aus.

In dieser Broschüre stellen Ihnen die Öko-Anbauverbände und Bio-Handwerker die Kunst des Bio-Brauhandwerks vor. Entdecken Sie Bio-Handwerkskunst auch in Ihrer Region!



I. Erzeugung

Das Getreide ist ein wichtiger Bestandteil in der Fruchtfolge eines Bio-Betriebes. Und ebenso wichtig bei der Herstellung eines guten Biers. Denn für die Bio-Brauerei sind die wesentlichen Rohstoffe zur Malzherstellung Gerste, Weizen, Roggen und Dinkel. Und natürlich Hopfen.

Die Erzeugung dieser Produkte erfolgt ohne Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel sowie leicht löslicher mineralischer Düngemittel.

Der Bio-Hopfenanbau ist sehr anspruchsvoll. Derzeit gibt es nur fünf Bio-Anbauer in Deutschland. Der Hopfengarten wird als Mischkultur angelegt. Klee, Buchweizen oder Wicken werden als Untersaat zwischen den Hopfenreben eingesät und gemulcht.



Mit Hilfe von Bodenorganismen werden die abgestorbenen, nährstoffreichen Pflanzenteile in Naturdünger umgewandelt, der positiv auf das Wachstum des Hopfens wirkt.

Durch die Erzeugung von hochwertigem Bio-Hopfen und Bio-Getreide wird eine sehr gute Qualität der Zutaten erreicht.

Georg Prantl, Bioland

„Wir Hopfenbauern pflanzen zwischen den Hopfenzeilen Kräuter und Klee. So kann sich die Hopfenrebe die Nährstoffe aus dem Boden holen. Gesunder Boden – gesunder Hopfen!“ Quelle Foto: Georg Prantl

2. Lager und Transport

Auf dem Weg zur Brauerei wird darauf geachtet, dass die geernteten Produkte beim Transport und in der Lagerung keine Qualitätseinbußen erleiden. Hinter dem Wort Qualitätssicherung steckt daher vor allem ein sauberes Lager, Kühlung und Belüftung von Getreide sowie regelmäßiges Kontrollieren auf Schädlingsfreiheit und Temperatur.

In der Lagerung außerhalb des erzeugenden Bio-Betriebes beginnt auch die genaue räumliche Trennung von konventionellem Getreide, falls nicht ohnehin ausschließlich Bio-Getreide gelagert wird. Aufgrund des Öko-Kontrollsystems können alle Bio-Bier-Rohstoffe in ihrer Herkunft bis zum Anfang des Produktzyklus rückverfolgt werden.



Böhm & Reitberger GbR, Biokreis

„Christian Böhm und Georg Reitberger, die Betreiber des Gutsbräu Straßkirchen, setzen auf handwerklich gebrauchte Biersorten ökologischer Qualität.“

Quelle Foto: Böhm & Reitberger GbR

3. In der Brauerei

Bio-Bier wird unter Berücksichtigung des Deutschen Reinheitsgebots nach traditioneller Braukunst hergestellt. Das Bier wird auf schonende Weise gebraut und gering oder teils überhaupt nicht gefiltert. Es bekommt ferner Zeit für die natürliche Gärung und Reifung. Das beeinflusst den Geschmack des Bieres positiv.

Der erste Schritt im Brauprozess ist das Mälzen. Es beginnt mit dem Einweichen von Getreide in Wasser, was einen für den Brauvorgang erforderlichen Keimungsprozess auslöst. Durch das Darren, bei dem die gekeimte Gerste trocknet, wird der Keimprozess beendet. Je nach Trocknungsbedingungen erhält man helleres oder dunkleres Malz.

Nach dem Schroten wird dem Malz wieder Wasser zugefügt. In dieser nach Erhitzen entstehenden Maische spaltet sich die Stärke weiter zu Zucker. Anschließend wird die Flüssigkeit mit dem Läutern von den Feststoffen abfiltriert. Hier helfen die Spelzen der Gerste auf natürliche Weise als Filterschicht. Die so erhaltene Würze wird mit Hopfen

Brauhaus, Neumarkter Lammsbräu

„Unsere Bierhefe wird traditionell hergestellt. Der Einsatz gentechnisch veränderter Hefen ist nicht mit der EG-Öko-Verordnung vereinbar.“

Quelle Foto: Neumarkter Lammsbräu

gekocht und nach dem Abkühlen mit Bierhefe versetzt. Jetzt beginnt der Gärvorgang zur Alkoholbildung. Anschließend lässt man das Bier dann in den Kellern bis zu 90 Tage in Ruhe gären.

Danach – bei der Nachgärung in Lagertanks – reift das Bier und in dieser Zeit bildet sich die Kohlensäure, die das Bier spritzig macht.

Wenige Filterprozesse können sich anschließen. Zusätzlich hilft eine kühle Lagerung, damit das Bio-Bier auf natürliche Weise klarer wird und auch ungefiltert abgefüllt werden kann.

Eine Hitzebehandlung (Pasteurisation) zur Haltbarkeitsverbesserung wird in der Regel nur bei alkoholfreiem Bio-Bier durchgeführt, da es durch den höheren Zuckergehalt und dem fehlenden Alkohol weniger haltbar ist.



4. Zutaten

Bei der Herstellung von Bio-Bier werden oftmals noch ganze Hopfendolden verwendet, die ohne Schwefel konserviert werden. Mit Lösungsmitteln gewonnene Hopfenextrakte dürfen nicht eingesetzt werden.

Das Brauwasser aus eigenen Brunnen ist der Schatz der meisten traditionellen Brauereien. Gutes Brauwasser enthält möglichst gar kein Nitrat. Zum Teil natürlich vorkommende hohe Kalkgehalte im Wasser können mit klassischer Kalkmilch (Kalk in Wasser gelöst) entfernt werden.

Auch Bio-Brauer setzen gemäß deutschem Reinheitsgebot zur Herstellung von Bier nur Malz, Hopfen, Wasser und Hefe ein.



5. Produktvielfalt

Die am meisten verwendeten Braugetreide sind Gerste und Weizen. Aber es gibt im Bio-Markt zunehmend Spezialitäten, die mit anderen Malzgetreidesorten – wie Dinkel und Roggen – hergestellt werden. Angeboten werden auch Biere aus ganz alten wieder neu entdeckten Getreidesorten, wie z. B. Einkorn.

Die Produktinnovationen fördern den Anbau dieser alten Sorten im Ökolandbau. Auch alkoholfreie Biersorten, Malzbier oder besonders leichte Sorten sind als Öko-Bier erhältlich.

Urban Winkler, Klosterbrauerei Weißenhohe, Bioland
„Als Bioland-Brauerei stellen wir höchste Ansprüche an die Reinheit des Brauwassers. Der Bio-Landbau trägt dazu bei, dass auch in Zukunft Brauwasser ohne Nitrat und Rückstände von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln verfügbar ist.“

Quelle Foto: Klosterbrauerei Weißenhohe

7. Verkauf

Durch sorgfältige Auswahl der Qualität der Braurohstoffe kann der Braumeister ein ausgereiftes Bier brauen. Alle Geschmacksstoffe und Inhaltsstoffe aus dem Hopfen und den Braugetreiden sollen die Biertrinker vollständig in den naturtrüben oder schonend filtrierten Bio-Bieren wiederfinden.

Die Begriffe „Bio“ oder „Öko“ sind im Zusammenhang mit Lebensmitteln durch die „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ (EG-Öko-Verordnung) gesetzlich geschützt. Bei der Kennzeichnung der Produkte muss der Name und/oder die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle angegeben werden. Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die unter Einhaltung der EG-Öko-Verordnung hergestellt wurden.

Biertrinker finden Biere in Bio-Qualität vor allem in Naturkostgeschäften, in Bio-Restaurants oder Bio-Hotels. Bio-Biere von regionalen Brauereien werden auch manchmal schon im konventionellen Getränkemarkt verkauft.

Umfassende Informationen über Bio-Bier erhält man auch unmittelbar von den Braue-

reien. Außerdem bieten sie viele Veranstaltungen wie Führungen, Verkostungen und Bildungsarbeit mit jungen Menschen an.

Wer wissen möchte, wo man Bio-Produkte in seiner Region beziehen kann, wird beispielsweise im Internet fündig. Die Anbauverbände des ökologischen Landbaus beispielsweise bieten auf ihrer jeweiligen Homepage Informationen hierzu an. Hinweisen finden Sie auch unter www.oekolandbau.de.



Neumarkter Lammsbräu



„Das Reinheitsgebot fängt auf dem Acker an.“ Mit Öko-Bier hat sich das oberpfälzische Familien-

unternehmen Neumarkter Lammsbräu einen Namen gemacht. 1980 verankerte der Inhaber und Geschäftsführer Dr. Franz Ehrnsperger den Aspekt Umwelt in seiner Unternehmensstrategie. In den folgenden Jahren beschäftigte sich Neumarkter Lammsbräu mit der Entwicklung und Erprobung ökologischer Malz- und Bierherstellung auch im Hinblick auf ernährungsspezifische Anforderungen.

„Unsere Rohstoffe sind rein und naturbelassen. Nachdem das Getreide in Einweichbehältern gewaschen wurde, kommt es zum Keimen in die Keimkästen und anschließend zum Trocknen auf die Darre. Aus dem Hersbrucker und Spalter Raum kommt der Aromahopfen, der den würzigen Geschmack verleiht und in der reinen Doldenform verarbeitet wird. Erhitzungsverfahren, die die Haltbarkeit stark verlängern oder Prozesse beschleunigen, werden bei uns nicht angewendet. Wir lassen das Bier in den Kellern in Ruhe gären und reifen, danach ist es für den Konsum abfüllbereit.“

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger



Die mittelständische Privatbrauerei braut ausschließlich ökologische Bierspezialitäten. Grundlage der Unternehmensphilosophie sind die ökologischen Unternehmensrichtlinien, das integrierte Managementsystem nach ISO 9001 sowie die Bioland-Richtlinien.

Martha und Michael Krieger setzen mit ihrer Braukunst auch auf die Entwicklung von Bierspezialitäten aus fast in Vergessenheit geratenen Urgetreidesorten wie Einkorn, Emmer und Dinkel. Das Brauverfahren wurde speziell auf die eiweißreichen Urgetreidearten abgestimmt. In einem manuellen handwerklichen Maischeverfahren wird der Brauprozess schonend vollzogen. Um Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Mineralstoffe und Ballaststoffe zu erhalten, bleibt das Bier deshalb bewusst naturtrüb.

Malzfabrik Geisenhausen



„Seit 1993 verarbeiten wir Braugetreide aus ökologischem Anbau nach Naturland Richtlinien. Wir stellen sortenreine Braumalze von höchster handwerklicher Qualität her, auch für glutenfreies Bier. Weil Malze unterschiedlich schäumen, bieten wir Spezialmalze zur Schaumverbesserung an. Besonders hergestellte Karamelmalze können zur Farb- und Geschmacksabstimmung verwendet werden.“

*Steffen Mucha von Öko-Bauernhöfe
Sachsen GmbH, Gää*

„Unsere Braugerste ist die Grundlage für ein vollmundiges Bier.“

Herrmannsdorfer Schweinsbräu



Christian Lange,
Braumeister in den
Herrmannsdorfer
Landwerkstätten
„Unser Herrmanns-
dorfer Schweinsbräu

(Biokreis) ist unfiltriert und naturtrüb, frisch vom Lagertank. Dadurch enthält es noch alle wertvollen Aminosäuren, Gerbstoffe und Vitamine aus dem Brauprozess.“





Pinkus Brauerei



Die Brauerei Pinkus-Müller in Münster bietet Müllers Lagerbier. Das Getreide stammt von Demeter-Betrieben aus Franken und wird dort auch vermälzt. Demeter-Naturhopfen bezieht die Brauerei direkt aus Tettngang am Bodensee. Die Rohstoffe werden in der Münsterischen Traditionsbrauerei mit Hefe aus eigener Hefegewinnung entsprechend den Demeter-Braurichtlinien verarbeitet. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und die handwerkliche Braukunst haben bei Pinkus in Münster schon seit fünf Generationen Tradition. Nicht nur bei jedem Demeter-Bier, sondern auch bei den Spezialitäten, die die Brauerei unter dem Bioland-Warenzeichen herstellt.

Hintergrund

Brauereien, die sich an die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung halten und sich somit auch dem Öko-Kontrollsystem verpflichten, können ihre Produkte mit dem Bio-Siegel kennzeichnen.

Bio-Anbauverbände haben die Grundlagen für die Verordnung schon viele Jahre zuvor gelegt. Durch die immer wieder intensive Auseinandersetzung mit Kundenwünschen und den Erfordernissen in der Verarbeitung von Rohstoffen gehen die Verbandsrichtlinien in vielen Bereichen weiter als der gemeinsame rechtliche Rahmen der EG-Öko-Verordnung.

Bauern und Bier-Hersteller, denen diese Aspekte wichtig sind, haben sich einem der Verbände angeschlossen. Zusätzlich zu den gemäß EG-Öko-Verordnung vorgeschriebenen Kontrollen werden ihre Produkte durch den Verband kontrolliert und können dann unter dem jeweiligen Verbandszeichen verkauft werden. Bei den Herstellungsprozessen achten die Bio-Mälzer und -Brauer auf sinnvolle Verarbeitungsschritte, denn auch verarbeitete Bio-Produkte sollen so natürlich wie möglich sein.



Kontrolle

Die gesamte Herstellungskette vom Landwirtschaftsbetrieb bis zum Verkauf wird jährlich durch amtlich zugelassene Kontrollstellen geprüft.

Dafür stehen das staatliche Bio-Siegel und die Warenzeichen der Verbände. Im Rahmen der gesetzlichen Kontrolle wird geprüft, ob in der Herstellung die Bio-Strecke klar getrennt von der konventionellen Herstellung erfolgt. Nur Bio-Biere dürfen auch als solche gekennzeichnet werden.



Biokreis e.V.
Regensburger Str. 34
94036 Passau
Telefon: 0851-75650-0
www.biokreis.de



Bioland e.V.
Kaiserstr. 18
55116 Mainz
Telefon: 06131-239790
www.bioland.de



Biopark e.V.
Karl-Liebknecht-Str. 26
19395 Karow (Meckl.)
Telefon: 038738-70309
www.biopark.de



Demeter Bund e.V.
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Telefon: 06155-8469-0
www.demeter.de



Ecoland e.V.
Raiffeisenstraße 18
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791-93290451
www.ecoland.de



ECOVIN – Bundesverband ökologischer Weinbau e. V.
Wormser Str. 162, 55276 Oppenheim
Telefon: 06133-1640
www.ecovin.org



Gäa – Vereinigung ökologischer Landbau e.V.
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Telefon: 0351-4034253
www.gaea.de



Naturland e.V.
Kleinhaderner Weg 1,
82166 Gräfelfing
Telefon: 089-8980820
www.naturland.de

Überreicht durch:

Impressum

Herausgeberin:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn,
Bestellungen über 01888-8080800

Redaktion:

Gäa e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau
Verbund Öko-Marktpartner Sachsen e. V.
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Email: info@gaea.de, info@oeko-marktpartner.de

Layout/Grafik:

BBDO Campaign GmbH Berlin

Stand: September 2005

Gedruckt auf 100 %-Recyclingpapier

Diese Broschüre wurde finanziert durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Weitere Informationen finden Sie auch auf den Internetseiten der Verbände oder unter www.oekolandbau.de.