

# Öko-Landbau auf gutem Weg

Ruderting, den 07.11.2016



Im Bräuhaus Haselbach informierte Thomas Muhr-Stockbauer über die Kunst des Bio-Bierbrauens, später dann noch im Gasthaus Billinger. – Fotos: Schmidt

## Bio-Brauerei und Öko-Modell-Region Ilzer Land vorgestellt

**Johannes Schmidt.** Dass der Öko-Landbau auf einem guten Weg in der Region ist, davon konnten sich die Teilnehmer beim „Informativen Oktoberfest“ des BürgerEnergieStammtischs Sittenberg überzeugen, der diesmal an zwei Orten stattfand.

Zuerst trafen sich die Teilnehmer in der alten Schlossbrauerei Haselbach zur Besichtigung der seit 2015 neu gegründeten Bio-Brauerei, einem zertifizierten Betrieb des Biokreises Ostbayern. Im Sudhaus erläuterte der Betreiber Thomas Stockbauer-Muhr den Prozess des Bierbrauens vom Kochen der Maische bis zum Zapfen, wie der „Biercharakter“ hergestellt wird oder welche Geschmacksunterschiede ober- und untergärrige Biersorten haben.

Weitere Informationen und eine Bierprobe gab es nach der Besichtigung im Gasthaus Billinger in Sittenberg. Thomas Stockbauer-Muhr erzählte, wie das Brauen für ihn 2015 als Hobby begann. Er wollte zum Spaß brauen. Der Anstoß zu produzieren kam vom Hans-Peter Wagner aus Ruderting, der den Mangel an regionalem Bio-Bier beklagte. So wurde das Hobby zum erfolgreichen Geschäftsmodell. Handwerklich hergestelltes Bier – ohne Maschineneinsatz, unfiltriert und ohne haltbar machende Zusätze. Sein Bier, sagt der Braumeister, soll deshalb auch nicht „alt“ werden.

Wachsen solle sein Unternehmen derzeit nicht. Nach seinen Vorstellungen soll es ein Ein-Mann-Betrieb bleiben. Neben den Biobieren experimentiere er auch mit sogenanntem „Craftbier“, das durch die Verwendung anderen Malze nicht wie „normales“ Bier schmeckt. Zufrieden zeigte sich Thomas Stockbauer mit dem Rohstoffangebot. Er habe eine Biomälzerei in Oberösterreich gefunden und einen Bio-Hopfgarten im Mühlviertel. In der anschließenden Diskussion ging es um die Glyphosat-Belastung des Biers. Untersuchungen haben gezeigt, dass „Fernsehbier“ am stärksten belastet sind – also solche, die in der TV-Werbung zu sehen sind. Seine Biere und viele in der Region wiesen keine Rückstände auf. Hier spiele es eine Rolle, woher die Gerste bezogen wird.

Beim zweiten Themenschwerpunkt des Abends informierte Projektmanagerin Corinna Ullrich über die Öko-Modell-Region „Ilzer Land“. Ziele und Aufgabenfelder einer Öko-Region seien: 1. die Stärkung ökologisch wirtschaftender Erzeuger, 2. Bildungsveranstaltungen zum

Ökolandbau, 3. die Umstellung von Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie sowie 4. Landschaftsentwicklung und Tourismus. Die Stärkung der Erzeuger betrifft Landwirtschaft, Imkerei und Teichwirtschaft. Dabei geht es um die Förderung der Vermarktung bei der regionalen Gastronomie sowie Verbrauchern. Deren Beratung und Bildung sei zur Bewusstseinsbildung von besonderer Bedeutung, erläuterte Ulrich. Und auch die Öffentlichkeitsarbeit sei wichtig.

Um Projekte biologischer, gesunder Ernährung ging es im dritten Schwerpunkt. Hier sei Vernetzungs- und Beratungsarbeit zu leisten. Vor allem zwischen Erzeugern und Betreibern, aber auch zwischen Landwirten und Metzgern. Bei der Landschaftsentwicklung und dem Tourismus gehe es um Projekte wie Streuobstprojekte und Lehrpfade. Vorgestellt wurden zudem die Grundsätze des Öko-Landbaus.

Den Ausführungen folgte eine Diskussion über Sojaanbau, Kreisläufe der Weidewirtschaft, Milchautomaten und die Dauer der Umstellung. Erläutert wurde dabei die Bedeutung verschiedener Biosiegel. Wobei deutlich wurde, dass die Bezeichnung „regional“ nicht geschützt ist und oft irreführt.

Die Versammlungsleiter Johannes Schmidt und Josef Pauli bedankten sich bei den Referenten für die umfassenden und kompetenten Informationen mit einem Glas Honig, „der garantiert aus der Region stammt“.