

Mit Respekt vor der Natur: Maximilian Krieger, Geschäftsführer der Riedenburger Brauerei

# aufs KORN gekommen

Seit 25 Jahren ist das Riedenburger Brauhaus im bayerischen Altmühltal als reine Bio-Brauerei zertifiziert. Sie ist die zweitgrößte Öko-Brauerei im Land und auf das Brauen mit alten Getreidesorten spezialisiert. Ihr Pioniergeist zahlt sich aus: Riedenburger partizipiert nicht nur am Trend für bewusste Ernährung. Die Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer trotzen auch den Auswirkungen des Klimawandels.

Text: CAROLINE HENNEMANN

Fotos: DANIEL REITER

**F**ür manche mag Bio nur ein Trend sein. Maximilian Krieger kennt es nicht anders. Für ihn und seine Familie ist es eine Lebenshaltung und tiefe Überzeugung. Vor 25 Jahren schon haben seine Eltern ihre Brauerei, das Riedenburger Brauhaus, komplett auf Bio umgestellt. Lange bevor es staatliche Bio-Siegel gibt. Zu einer Zeit, als in der Bevölkerung weder Bewusstsein noch Akzeptanz für ökologische Lebensmittel herrscht. Ein großes Wagnis. Das sich aber gelohnt hat. Heute ist Riedenburger mit einem Ausstoß von knapp 30.000 Hektolitern bundesweit die zweitgrößte reine Öko-Brauerei nach der Neumarkter Lammsbräu. Die Zeichen stehen auf Wachstum: Im nächsten Frühjahr

soll ein neuer Gär- und Lagerkeller gebaut werden. „Nachdem wir vor einigen Jahren die Füllerei erneuert haben, ist das nun der nächste Schritt, um unsere Kapazität zu erweitern, damit wir mehr produzieren können“, sagt Geschäftsführer Maximilian Krieger. Das alte Gebäude daneben wird teilweise umgebaut und erneuert und wird weiterhin das Sudhaus beherbergen. Aber nicht nur im Inneren, auch am äußeren Erscheinungsbild soll sich etwas ändern. So werden momentan die Flaschenetiketten überarbeitet und vereinheitlicht. „Alle traditionellen Biere bekommen ein komplett neues, einheitliches Design, damit Marke und Sorte besser erkennbar sind“, erzählt Krieger. Geplant ist der Relaunch für Februar 2020.

Einzig die Craftbier-Range sowie das „Historische Emmerbier“ behalten ihren Look.

Riedenburger profitiert nun davon, dass Themen wie Nachhaltigkeit und Regionalität langsam mitten in der Bevölkerung ankommen. „Beides ist mir sehr wichtig“, betont Krieger. „Ich bin damit aufgewachsen, es hat mich geprägt. Unser Geschäftsmodell kann nicht darauf gründen, die Umwelt und andere Menschen auszubeuten. Was wir nehmen, müssen wir auch zurückgeben.“ Seit 2015 ist der 39-jährige Juniorchef, leitet seitdem die Geschicke der Brauerei gemeinsam mit seinem Vater Michael. Selbst einmal Teil der Brauerei zu werden, war jedoch nicht immer sein Wunsch. Er studiert BWL und trinkt bis zu





„ WAS WIR NEHMEN,  
MÜSSEN WIR AUCH  
ZURÜCKGEBEN



seinem zwanzigsten Lebensjahr nicht einmal gerne Bier. Erst spät keimt in ihm der Wunsch auf, doch ins Familienunternehmen einzusteigen. Er macht die Ausbildung zum Brauer und besucht die Meisterschule. „Vielleicht muss man erst einmal weggehen, um zurückzufinden“, sagt er lächelnd.

### Über den Tellerrand

Seine Lehre absolviert er in fremden Betrieben, will seinen Blickwinkel ändern. „Wenn man in einer Brauerei aufwächst, hat man natürlich Kompetenz. Aber eben nur die eigene“, sagt Krieger. Es ist ihm wichtig, über den Tellerrand hinauszuschauen. Nach seiner Ausbildung verbringt er deshalb drei Jahre in Italien. Eher zufällig, weil ein Bekannter einen Braumeister sucht. Aus heutiger Sicht war es für ihn jedoch eine glückliche Fügung. Als er ankommt, ist das Land gerade im Aufbruch. Während seiner Zeit habe sich in Italien die Zahl der Brauereien fast verfünffacht. „Ich habe viel von dort mitgenommen“, sagt er. „Die Herangehensweise ist eine

---

↪ Familie Krieger setzt bei allen Bieren auf offene Gärung.

↗ Das „Historische Emmerbier“ ist bundesweit die stärkste Sorte der Brauerei.



ganz andere. Die Italiener denken vom Wein ausgehend ans Bier. Ihnen geht es um Genuss, nicht um Menge.“ In Italien lernt Krieger auch Craft-Pionier Garrett Oliver von der amerikanischen Brooklyn Brewery kennen. Mehrfach besucht er ihn in den USA. „Dort habe ich vor allem den Wert vom Hopfen fürs Bier mitgenommen“, erinnert er sich. „Als ich zurückkam, haben wir unser IPA gebraut.“ Aber auch im Craft-Bereich setzt er kompromisslos auf Bio, schränkt sich bewusst ein. „Natürlich lebt Craftbier von neuen Hopfensorten aus dem Ausland, wo es generell wenig Bio gibt“, sagt er. „Aber das widerspricht ohnehin unserem Konzept. Regional kaufen und nachhaltig sein steht bei uns an erster Stelle.“ Zwar gebe es hierzulande nicht einmal zehn Bio-Hopfensorten. „Wir arbeiten aber zum Glück mit einem Hopfenbauern zusammen, der für uns auch neue Sorten wie Ariana oder Callista anbaut.“ Vor einigen Jahren noch hätten sie sich mit

lediglich einer Hopfensorte begnügt, mittlerweile seien es acht.

Seit 1866 braut Familie Krieger in Riedenburg, seit 1900 am heutigen Standort im Stadtteil St. Anna. Als Michael Krieger die Brauerei 1970 in vierter Generation übernimmt, denkt er um. Will nicht einfach machen, was alle tun. „Die Landwirtschaft wurde damals immer industrieller und intensiver“, weiß Maximilian. „Der Boden wurde immer stärker bewirtschaftet.“ So hätten sie nicht weitermachen, die massive Ausbeutung nicht mehr guten Gewissens verantworten können. Ab 1989 wird die Brauerei innerhalb von fünf Jahren zu einem Öko-Betrieb nach Bioland-Richtlinien umgestellt. Kein leichtes Unterfangen. Zwar ist ökologisches Wirtschaften nicht neu, das Wissen darum jedoch verloren gegangen. „Vor der industriellen Landwirtschaft war ja alles Bio“, sagt Krieger. „Nur wusste keiner mehr, wie es geht.“



Anzeige

# FED-S



- » Gär- und Lagerbehälter
- » In verschiedenen Größen und Ausführungen verfügbar
- » Vorkonfiguriert für Betriebsdruck 1.2 oder 2.5 bar
- » Mit effektivem, lasergeschweißtem Doppelmantel
- » Einzigartige Verarbeitungsqualität
- » Perfekte, hygienische Oberflächen und Schweißnähte
- » Made in Germany





← Auch für einige der Craftbiere, die unter dem Label „Doldensud“ laufen, wird Emmermalz verwendet.

↳ Urgetreide gilt als gehaltvoll und robust (v.l.): Dinkel, Emmer und Einkorn



Das Angebot an Getreide und Hopfen in Bio-Qualität ist damals rar. Krieger versucht regionale Landwirte zu überzeugen, ökologisch für sie anzubauen. Investiert Zeit und Kraft. Bietet den Bauern eine Perspektive durch langjährige Verträge und feste Preise. Viele Partnerschaften bestehen bis heute. Zunächst aber musste die Brauerei herbe Einbußen hinnehmen: Innerhalb weniger Jahre verliert sie die Hälfte ihres Ausstoßes und einen guten Teil ihres Heimatmarktes. Die Leute fremdeln offenbar mit dem Bio-Label und empfinden auch den Geschmack verändert. Heute bezieht Riedenburger sein Getreide von mehr als 40 Bauern aus der Region. Neben Gerste und Weizen setzt die Brauerei dabei auch auf ungekreuztes Urgetreide wie Dinkel, Emmer und Einkorn. Und hat sich auf diesem Gebiet zu einem Spezialisten entwickelt. Aktuell wird unter anderem mit den Kollegen von Neumarkter Lammsbräu am Einsatz einer wetterresistenteren Braugerste namens Odilia geforscht.

### Innovativer Schritt

Auf den Dinkel gekommen sind Kriegers durch die Kooperation mit der nahegelegenen Benediktinerabtei Plankstetten, die selbst ökologische Landwirtschaft betreibt. Seit 1997 braut Riedenburger aus deren Getreide Biere nach altklösterlichen Rezepten. Hinzu kamen Einkorn und Emmer. Das Einkorn, eine der ältesten Getreidesorten der Erde, vermehrte gar das Bundessortenamt eigens für die Brauerei, damit es wieder angebaut werden kann. So rar gesät ist das Urgetreide, weil es weniger ertragreich ist. Dafür erweist es sich

## WAS IST BIO-BIER?

Das Reinheitsgebot gibt zwar vor, welche Zutaten für Bier verwendet werden dürfen. Nicht jedoch in welcher Qualität. Beim Bio-Bier hingegen müssen alle Rohstoffe aus ökologischem Anbau stammen. Gentechnik, synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger sind dabei streng verboten. Auch Hopfenextrakt und Farbebier sowie Schnellgärverfahren sind untersagt. Alle Bio-Produzenten müssen dabei mindestens die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung erfüllen und sich bei einer zuständigen Kontrollstelle registrieren. Alle in der EU hergestellten, vorverpackten und ökologisch erzeugten Lebensmittel müssen seit 2012 verbindlich das EU-Bio-Logo tragen – ein Blatt aus zwölf weißen Sternen auf hellgrünem Grund. Einmal pro Jahr wird jeder Betrieb kontrolliert, auch weitere unangemeldete Stichproben sind möglich. Zusätzlich können sie das deutsche Bio-Siegel verwenden, das 2001 eingeführt wurde: ein Sechseck mit hellgrünem Rand. Darüber hinaus gibt es weitere private Anbauverbände wie Naturland oder Bioland, deren Richtlinien wesentlich strenger sind als die staatlichen Vorgaben.



Naturbelassen:  
Riedenburger verzichtet  
bei allen Bieren aufs  
Filtern.

jedoch stabiler gegen Umwelteinflüsse. Emmer etwa wurzelt tiefer als Weizen und Gerste, was ihn beständiger gegen Hitze macht. „Außerdem hat Urgetreide einen höheren Eiweißgehalt, was die Biere verträglicher, runder und milder macht“, erklärt Krieger. Und die Biere finden Anklang. Das „Historische Emmerbier“ ist bundesweit die stärkste Sorte der Brauerei. „Die Spezialisierung auf alte Getreidesorten war damals ein innovativer Schritt. Meine Eltern sind keinem Trend hinterhergelaufen, sondern haben diese Idee selbst entwickelt“, sagt Krieger stolz. Eine Idee, die er weiterdenkt. Auch für drei der Craftbiere – das IPA „Dolden Sud“, das Porter „Dolden Dark“ und das alkoholfreie „Dolden Null“ – hat er Emmer verwendet. Schlägt damit die Brücke zwischen Tradition und Moderne. Geht den Weg weiter, den seine Eltern geebnet haben.



Let's be clear!

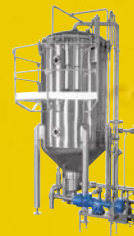
**BrauBeviale**  
November 12–14, 2019  
Nuremberg, Germany  
Hall 9 / Booth 9-320

## Beer Filtration, Stabilization and Beer Recovery

Bucher Unipektin's Competence Center Filtration continues the success of its proven and well known filtration systems and makes way for new developments in beer filtration, stabilization and beer recovery.



**SYNOX® 2.0 PF  
and SECUJET® 2.0**  
Precoat Candle  
Filters



**SYNOX® 2.0 PS**  
Candle Filter for  
PVPP Stabilization



**CERINOX® BR**  
Ceramic Crossflow  
Microfiltration  
for Beer Recovery



**CERINOX® BF**  
Ceramic Crossflow  
Microfiltration for  
Beer

**Bucher Unipektin AG**  
Competence Center Filtration  
Moosmühlestrasse 8  
CH-9000 St.Gallen  
Phone +41 44 857 29 00  
info.ccf@bucherunipektin.com  
www.bucherunipektin.com

**BUCHER**  
unipektin