

# ALLES BIO ODER WAS?

Bio-Brot, Bio-Käse, Bio-Wurst. Der Trend zu ökologisch produzierten Lebensmitteln reißt nicht ab und hat auch die Bierbranche erfasst. Immer mehr Brauereien führen Biere mit einem Bio-Siegel. Manche sind sogar als reine Bio-Brauerei zertifiziert. Lohnt sich Bio beim Bier? Bürgt nicht schon das Reinheitsgebot für gute Qualität? Wir haben uns in der Branche umgehört.

Text: CAROLINE HENNEMANN



**E**iner, der bei Bio groß denkt, ist Friedrich Carl Richard Matthies, kurz genannt Fiete. Seit 2014 betreibt der Diplom-Braumeister mit der Unterstützung seiner Brüder das Wildwuchs Brauwerk. Erst Ende März hat er im Stadtteil Wilhelmsburg offiziell Hamburgs erste Bio-Brauerei samt Schankraum eröffnet. Zuvor produzierten sie im niedersächsischen Bleckede. „Wie-so Bio? Wir haben doch das Reinheitsgebot?“, wird Fiete Matthies nun häufig gefragt. „Den Unterschied muss man vielen erst einmal erklären“, sagt er. Worin aber besteht der? Das Reinheitsgebot von 1516 regelt zwar, welche Zutaten ins Bier dürfen. Nicht aber deren Qualität. Anders beim Bio-Bier. Hier müssen alle Inhaltsstoffe aus ökologischem Anbau stammen. Gentechnik, Kunstdünger oder synthetische Pflanzenschutzmittel – alles verboten. Bereits seit 2017 sind die Wildwuchs-Biere nach europäischen Richtlinien zertifiziert, tragen das EU-Bio-Logo. Für Fiete Matthies ein Anliegen. Ein Muss, um die Umwelt zu schonen. „Wir wollen so nachhaltig und ökologisch produzieren wie möglich“, sagt er. Wie alle Hersteller von Bio-Produkten muss Matthies dafür die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung erfüllen und sich bei einer zugelassenen Öko-Kontrollstelle registrieren. „Mindestens einmal pro Jahr wird neu geprüft“, erklärt er. Auch zusätzliche,

Die Umwelt zu schützen, auch das ist für die Bio-Brauer ein Anliegen.

unangemeldete Stichproben sind jederzeit möglich. Inspiziert wird alles. Von der Finanzbuchführung bis hin zur Lagerung der Rohstoffe. Und gerade diese machen Bio insbesondere für Craftbrauer zum Wagnis. Denn nicht alle Hopfensorten sind in zertifizierter Qualität verfügbar. Gerade solche, die geschmacklich interessant sind, kommen häufig aus dem Ausland. Für Wildwuchs keine Option. Sie möchten so regional wie möglich produzieren. Schränken sich bewusst in der Vielfalt ein. „Das machen wir aber auch gerne und versuchen eher, unsere Hopfenpflanzler zu bewegen, neue Sorten anzubauen“, erklärt Matthies.

Ein Schritt, den die Störtebeker Braumanufaktur noch nicht gehen will. Wird ein neues Rezept entwickelt, versucht die Brauerei zwar immer, dieses als Bio-Variante herzustellen. Sind die notwendigen Rohstoffe jedoch nicht in ökologischer Qualität verfügbar, „verzichten wir auf das Siegel zugunsten der Sensorik“, erklärt Pressesprecherin Elisa Raus. Störtebeker setzt mittlerweile bei der Hälfte des Sortiments



FOTO: NEUMARKTER LAMPENBROU

auf Bio. Zehn Biere sind nach EU-Richtlinien zertifiziert. Das erste hat die Brauerei aus Stralsund bereits vor elf Jahren auf den Markt gebracht. 2018 war für Störtebeker in Sachen Absatz ein Rekordjahr, angekurbelt vor allem durch die Öko-Biere. Ihr Anteil machte am Gesamtabsatz von 248.000 Hektoliter satte 25 Prozent aus. „Besonders zugelegt haben die beiden alkoholfreien



ILLUSTRATIONEN: SIMPLINE / REINWALD - STOCK.ADOBE.COM



Setzen mit ihren Brauereien komplett auf Bio: Ulrich Sander (v. l. oben), Johannes Ehrnsperger, Fiete Matthies und Maximilian Krieger



mer mehr zu den Ansprüchen, die Verbraucher an die Produkte haben.“ Auch in Zukunft wird Bio im Hause Störtebeker eine wichtige Rolle spielen. „Wenn es die Rohstoffe und die Sensorik zulassen, werden wir versuchen, weitere Sorten auf Bio umzustellen.“

### Keine Kompromisse

Ein Pionier und mit über 60 Prozent Marktanteil Spitzenreiter im Bereich der Bio-Biere ist die Neumarkter Lammsbräu. Als Dr. Franz Ehrnsperger die Familienbrauerei in sechster Generation übernimmt, krempelt er sie zu einem ökologischen Betrieb um. 1977 erklärt er Umweltschutz zum obersten Unternehmensziel, 1987 kommt das erste Bio-Bier auf den Markt, 1995 ist das Sortiment zu 100 Prozent auf Bio umgestellt. Inspiriert hat ihn der ökologische Landbau. „Die Idee dahinter und die Konsequenz, mit der dort die Umwelt geschützt wurde, hat uns vollständig gepackt“, erzählt sein Sohn Johannes Ehrnsperger, der seit Februar als alleiniger Geschäftsführer die



Bio-Biere“, erzählt Raus. Bio und Alkoholfrei. Kein Wunder, bedienen diese doch gleich zwei aktuelle Trends. Das Streben nach gesundheitsbewusster Ernährung spielt den Bio-Brauern in die Hände. Das Bewusstsein der Verbraucher für Rohstoffe und Produkte sei extrem gewachsen, ist auch Raus überzeugt. „Bio als Qualitätsmerkmal ist immer beliebter, gehört im-



# „WOLLEN NUR VOM BODEN NEHMEN, WAS ER GIBT

Maximilian Krieger, Riedenburger Brauhaus

Geschicke der Brauerei leitet. Damals noch bedient Lammsbräu eine Nische, heute steigert sie jährlich Absatz und Umsatz. Neben den über 20 Bierspezialitäten stellt die Brauerei auch Bio-Limonaden und Mineralwasser her. Im vergangenen Jahr verkaufte sie knapp 240.000 Hektoliter, davon 100.288 Hektoliter Bier. Ein Plus von über sechs Prozent. Neben dem EU-Logo tragen alle Getränke die Siegel nicht-staatlicher Verbände, darunter Naturland und Bioland, deren Richtlinien strenger sind als die der EU-Öko-Verordnung. Sie lassen etwa keine parallele Produktion mit konventionellen Rohstoffen im Betrieb zu. Nachhaltigkeit bedeutet für Lammsbräu auch, den Lieferanten auf Augenhöhe zu begegnen. Ende der 80er wurde deshalb die regionale Erzeugergemeinschaft für Ökologische Braurohstoffe (EZÖB) gegründet, der mittlerweile über 160 Bauern aus der Region angehören. Sie versorgen das Unternehmen mit Hopfen und Braugetreide, das in der hauseigenen Bio-Mälzerei verarbeitet wird. Ihre Vertragsbauern hätten trotz des heißen Sommers auch im vergangenen

Jahr keine Ernteaufälle beklagen müssen. „Ökolandwirte kümmern sich mit ihrer nachhaltigen Wirtschaftsweise auch konkret um die Gesundheit des Bodens“, erklärt Ehrnsperger. „Und wenn er gesund ist, kann er auch mehr Nährstoffe und Wasser speichern.“ Dieser intensivere Arbeitsaufwand ist es, der Bio-Produkte häufig etwas teurer macht als konventionelle.

Eine ähnliche Historie ist die des Riedenburger Brauhauses im bayerischen Altmühltal. Seit 1866 im Familienbesitz, hat auch Michael Krieger in Sachen Bio Pionierarbeit geleistet. Als der die Brauerei 1970 übernimmt, denkt er neu, will respektvoll mit der Natur umgehen. Ab 1989 stellt er die Produktion innerhalb von fünf Jahren komplett auf Bio um. „Die Landwirtschaft wurde damals immer intensiver“, erzählt sein Sohn und heutiger Geschäftsführer Maximilian Krieger. „Meine Eltern wollten einen nachhaltigeren Weg wählen. Vom Boden nur nehmen, was er auch gibt.“ Die Brauerei setzt aber nicht nur konsequent auf Bioland-Rohstoffe, sondern ver-



# NEU BIER IG?



[www.ulmer-hell.de](http://www.ulmer-hell.de)



## EU-BIO-LOGO

Eingeführt 2010, müssen seit dem 1. Juli 2012 alle in der EU hergestellten, vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel verbindlich das EU-Bio-Logo tragen. Es garantiert, dass bei der Herstellung mindestens die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung eingehalten werden. Neben dem Siegel ist ein Code aufgedruckt. Er besteht aus dem Länderkürzel (DE für Deutschland), drei Buchstaben (hierzulande ÖKO) und drei Ziffern, an denen sich die zuständige Öko-Kontrollstelle ablesen lässt.



## DEUTSCHES BIO-SIEGEL

Zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Siegel können Hersteller das deutsche Bio-Siegel verwenden. Eingeführt wurde es 2001, um Bio-Produkte auf den ersten Blick erkennbar zu machen. Wegen seiner Bekanntheit wurde auch nach der Einführung des EU-Logos daran festgehalten.



## BIOLAND & NATURLAND

Bioland und Naturland sind ökologische Anbauverbände, deren Richtlinien über die staatlichen Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinausgehen. Bioland ist mit 7.744 Betrieben (Stand 1.1.19) der größte Verband in Deutschland, hervorgegangen ist er aus dem 1971 gegründeten „bio gemüse e.V.“. Dem seit 1982 bestehenden, international ausgerichteten Naturland-Verband gehören eigenen Angaben zufolge weltweit 65.000 Bauern, Imker und Fischwirte aus 58 verschiedenen Ländern an.



wendet auch historisches Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer aus ökologischem Anbau. Kein leichtes Unterfangen. Bedienen sie damit doch die Nische in der Nische. Doch es ist gefragt: Das „Historische Emmerbier“ hat sich zur beliebtesten Spezialität der Brauerei gemausert. „Urgetreide ist speziell in seiner Zusammensetzung, es enthält mehr Eiweiß“, erklärt Max Krieger. „Das macht die Biere vollmundiger und verträglicher.“ Vor zehn Jahren noch hatte Riedenburger Probleme, den Bedarf zu decken, musste den Bestand an Bio-Emmer aus ganz Deutschland aufkaufen. Mittlerweile arbeiten Kriegers mit Bauern aus der Region zusammen, die das Getreide eigens für sie anbauen. Dass Bio an Akzeptanz gewinnt, glaubt auch der junge Brauereichef. Das sehe er an den Absätzen. Über die Jahre hinweg könne die Brauerei stets zweistellig wachsen. „Mittlerweile steht Bio für gute Lebensmittel und Qualität“, sagt er. „Wir merken, dass den Leuten Nachhaltigkeit immer wichtiger wird.“

### Familiensache

In der breiten Masse jedoch habe Bio-Bier häufig noch immer ein schlechtes Image, glaubt hingegen Ulrich Sander. Seit 2012

betreibt er seine Braumanufaktur im rheinhessischen Worms. „Viele denken bei Bio, dass es besonders alternativ schmecken muss“, sagt er. Im Fall von Bier ein Irrtum, da keine Rohstoffe ausgetauscht werden. „Das ist nicht wie beim Müsli-Riegel, bei dem raffinierter Zucker durch Honig ersetzt wird, was den Geschmack verändert.“ Seine Biere in Bio-Qualität herzustellen, stand für Sander trotzdem außer Frage. Die nachhaltige Denkweise wurde ihm in die Wiege gelegt. Sein Großvater war bereits in den 1950ern einer der Wegbereiter für den ökologischen Weinbau, sein Vater stellte in den 80er-Jahren den Familienbetrieb auf Bio um. Das Weingut führt heute Ulrichs älterer Bruder Stefan. „In diesem Betrieb bin ich groß geworden. Habe die Einstellung zu Natur und Landwirtschaft gelebt und verinnerlicht“, erzählt er. All seine Biere tragen das Naturland-Siegel. Für ihn ebenfalls Familiensache. Der Verband steht ihm nah, sein Vater gehörte zu den ersten Mitgliedern. Das EU-Bio-Logo geht Sander ohnehin nicht weit genug. Der entscheidende Punkt: Gemäß der EU-Öko-Verordnung müssen die Rohstoffe zu 95 Prozent aus biologischem Anbau stammen. Zu fünf Prozent dürfen Zutaten verwendet werden, die in



Das „Stark-Bier“  
ist eins der zehn  
Biere aus der  
Bio-Linie von  
Störtebeker.

Bio-Qualität nur schwer oder gar nicht zu beziehen sind. Verbände wie Naturland und Bioland gestatten dies nicht. Gerade ein Genussmittel wie Bier solle die Umwelt doch so wenig belasten wie möglich, findet Sander. „Und ich denke, wo wir alle in der Branche daran arbeiten, dass Bier insgesamt wieder mehr Wertschätzung erfährt, da passt Bio absolut rein und gehört dazu.“



FOTO: STÖRTEBEKERBRAUHAUS/RAKTOR

Anzeige

**RIEDENBURGER SEIT 1866**  
**BRAUHAUS**  
**DOLDEN**

UNFILTRIERT



HANDWERKLICH  
GEBRAUT



OHNE GENTECHNIK



HANDWERKLICH GEBRAUT



Jetzt Probieren

**GEBRAUT NACH DEM  
DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT**



DE-ÖKO-001  
Deutsche  
Landwirtschaft

RIEDENBURGER.DE  
Riedenburger Brauhaus Michael Krieger GmbH & Co.KG, Hammerweg 5, 93339 Riedenburg