

Von der Saat bis zum letzten Schluck garantierte heimische Qualität



Gemeinsam zum Wohle des Kunden: Die Rhöner Brauereien setzen gemeinsam mit Landwirten und Mälzern auf heimische Rohstoffe und nachvollziehbare Produktionswege für ihre Bierspezialitäten.

Foto: Schulz

Mellrichstadt. Immer mehr Verbraucher achten beim Kauf von Lebensmitteln auf deren Herkunft und Inhaltsstoffe. Wer ein Bier einer Rhöner Brauerei trinkt, kann das Getränk bis zum letzten Schluck ganz beruhigt genießen, wird es doch mit Rohstoffen der Region umweltfreundlich und qualitativ hochwertig hergestellt. Für ihre Qualitätsbiere warben kurz vor der Gerstenernte erstmals gemeinsam alle sechs Brauereien der Rhön mit Vertretern aus Landwirtschaft und Mälzerei.

Die Vorteile von Bieren aus Rhön-Grabfeld präsentierten im Rahmen der Werbeaktion Landwirtschaftsdirektor Johann Gighuber, die Landwirte Dietmar May, Armin Stumpf, Erich Züchner, BayWa-Repräsentant Martin Junius, Thomas Lang und Andreas Schätzel von Rhön-Malz sowie Uli Klebl, Klosterbrauerei Kreuzberg (Bischofsheim), Fritz Weydringer, Rother Bräu (Hausen/Roth), Stephan Kowalsky, Privatbrauerei Peter (Ostheim), Axel Kochinki von der Privatbrauerei Streck (Ostheim), Herbert Brust von Karmeliter-Bräu (Salz), sowie Werner Lang von der Privatbrauerei Lang (Waltershausen).

Die Brauer aus dem Landkreis Rhön-Grabfeld verwenden seit jeher überwiegend hei-

mische Rohstoffe wie Gersten- und Weizenmalz. Dies entspricht mehr denn je modernen Verbraucherwünschen für nachvollziehbare Produktionswege. Entgegen dem heute üblichen Globalisierungstrend, der Transportwege kreuz und quer über die ganze Erde zur Folge hat, gestalten sich die Rohstoffe der Rhöner Brauer vom Acker über die Brauerei bis zum Kunden kurz und bleiben innerhalb des Landkreises. Dies ist umweltfreundlich und trägt zur Wertschöpfung in der Region bei. Vorteil für den Kunden ist vor allem die Frische und hohe Qualität seines Bieres, denn kurze Wege bedeuten auch kurze Lager- und Transportzeiten. Positive Inhaltsstoffe wie B-Vitamine, Aminosäuren und leicht verdauliche Kohlenhydrate bleiben so erhalten. Zudem, so Thomas Lang von der Rhön-Malz, sei ein frisches Rhöner Bier fett-, cholesterin- und nitratfrei und — in Maßen genossen — gesund.

Eigens zur Trennung ausgewählter Kornpartien wurden nun in der Rhön-Malz GmbH in Mellrichstadt neue Silozellen errichtet. Das Landwirtschaftsamt in Bad Neustadt hat das neue Verfahren bezuschusst, um der Bevölkerung Rohstoffe aus der Region anbieten zu können. Zudem werden die kurzen Produktionswege im Landkreis und die Wertschöpfung in der Region gefördert. Landwir-

te, Brauer und Mälzer sehen so der anstehenden Ernte zufrieden entgegen.

Weitere Informationen erteilt die Rhön-Malz, Thomas Lang, unter Tel. 0 97 76/2 05.