

Rhönmalz ist ein „ausgezeichneter“ Betrieb

MdB Susanne Kastner und ihre Parteifreunde erlebten eine eindrucksvolle Führung

Mellrichstadt. (ö) Über die Rhönmalz GmbH in Mellrichstadt wollte die Bundestagsvizepräsidentin Susanne Kastner mehr wissen. Zwar sind die Wahlkreisabgeordneten gerade jetzt – wenige Tage vor den Wahlen – sehr eingespannt. Dieser Besuch aber war der SPD-Bundestagsabgeordneten wichtig. Erste Informationen über den innovativen Betrieb hatte sie vom Vorsitzenden des SPD-Ortsvereins Matthias Kihn während der sommerlichen Fahrradtour durch den Wahlkreis erhalten. Dabei berichtete Matthias Kihn unter anderem über den Anschluss an die Biogasanlage am Stadtrand und die Versorgung der Rhönmalz GmbH durch die Kraft-Wärme-Kopplung. Am vergangenen Dienstag begrüßte Thomas Lang nun die SPD-Bundestagsabgeordnete Susanne Kastner und mit ihr zahlreiche SPD-Mitglieder aus dem Rhön-Grabfeldkreis zu einer kurzen, aber intensiven Führung durch den traditionsreichen Betrieb.



Wechselhafte Historie

Dessen Geschichte begann 1883. Im Laufe der mehr als 125jährigen Geschichte wechselten Firmeninhaber und Geschäftsstruktur. 1981 übernahm die Brauer- und Mälzerfamilie Lang aus Waltershausen den Betrieb in Mellrichstadt und dieser ist seit 27 Jahren „ein Handwerksbetrieb“. Wir stellen keine Industriemalze her, bekräftigte der Geschäftsführer Thomas Lang.

Die Rhönmalz GmbH hat 12 Mitarbeiter, sechs in Vollzeit und sechs in Teilzeit beschäftigt. Sie produzieren den wichtigsten Rohstoff für das Bier und das mit großem Erfolg. Die Rhönmalz ist im wahrsten Sinne des Wortes ein „ausgezeichneter“ Betrieb. In den vergangenen 20 Jahren wurden die Erzeugnisse der Rhönmalz GmbH sowohl auf Bezirks- und Landes- als auch auf Bundesebene ausgezeichnet.

Um den Gästen genau zu erklären, wie aus Gerste schließlich Malz wird, führte Thomas Lang die Gäste durch die riesigen Räume mit den Keimkästen und Hallen und in das Labor. Hier erklärte der Gastgeber, warum das rohe Gerstenkorn nicht zum Brauen geeignet ist, erst sechs Tage quellen und keimen muss, damit sich die wasserunlöslichen Enzyme in wasserlösliche Bestandteile auflösen.

Die Keimung wird in den folgenden Arbeitsgängen gestoppt und das „Grünmalz“ gedarrt, also getrocknet. Die Höhe der Temperaturen und die Dauer, die das gekeimte Getreide (Grünmalz) auf der Darre verbringt, sind ausschlaggebend für die Biersorten.



Schwierige Situation

Die Rhönmalz GmbH ist nach Thomas Lang ein ums Überleben kämpfender Handwerksbetrieb. Von den ehemals 600 Mälzereien in Deutschland sind gerade noch 27 existent. Als Handwerksbetrieb beliefert die Rhönmalz selbstständige Brauereien im 150 Kilometer-Radius.

Gründe für die schwierige Situation liegen nach den Worten des Geschäftsführers u.a. im rückläufigen Bierkonsum, bedingt durch das Alkoholverbot und die Änderung der Trinkgewohnheiten.

Betroffen sind davon auch die Zulieferer der Braugerste, die Landwirte, die Braugerste anbauen. Susanne Kastner interessierte – angesichts des allgemeinen Preisverfalls bei der landwirtschaftlichen Produktion – die Preisgestaltung und sie erfuhr viel über Vorverträge und Auswirkungen auf die derzeitige Lage

Die Führung fand ihr Ende in der gemütlichen Kantine der Rhönmalz GmbH bei einer Erfrischung und Gesprächen auch mit den Mitarbeitern des Betriebes.