



Ein Prost auf die Kooperation. Sie macht Urstrom zum Ökobier, dessen goldgelber Urstoff Braugerste aus dem Dänischen Wohld kommt: Biolandwirt Burkhard von Langendorff vom Gut Hohenhain und Braumeister Axel Hartwig (rechts) stießen direkt vor der Ernte darauf an. Fotos C. Müller

Wo der Urstrom fließt

Schleswig-Holsteins einziges Biobier wird aus Braugerste aus dem Dänischen Wohld hergestellt

Schwedeneck. Bernsteinfarben, süffig. Sein Rohstoff ist unter stahlblauem Himmel bei Ostseebrise im Dänischen Wohld gereift. Das ist Urstrom, Schleswig-Holsteins einziges Biobier. Mit dem Biolandprodukt, dessen Braugerste auf Gut Hohenhain an der Schwedenecker Steilküste wächst, wollen die Brauereibesitzer Axel Hartwig und Werner Sauer aus Flensburg Biertrinker erobern.

Von Cornelia Müller

Ein Biertisch im leuchtenden Kornfeld, darüber das Himmelszelt mit einem weißen Wölkchen, im Ohr leise das Rauschen der blauen Wellen vom Strand. Das ist der perfekte Farbklang für den Tag, an dem der promovierte Braumeister Hartwig und der Ökolandwirt Burkhard von Langendorff Bierbrüderschaft trinken. Um sie herum wiegt sich zarte Gerste im Wind. Der Stoff, aus dem gutes Gerstenmalz wird, die Hauptzutat für goldenes, unfiltriertes Bier.

„Hier ist alles grün“, bekräftigt Hartwig trotzdem. „Wie gewirtschaftet wird bei der Gersten- und Hopfenproduktion, beim Mälzen, beim Brauen. Und unsere Farbe.“ Das grüne Urstrom-

Transparent ist schon gespannt an der Straße, auf der Neugierige langsam fahren. Radler stoppen und fragen prompt, wo denn wohl der Urstrom fließt. „Im Moment hier noch nicht, das ist nur fürs Foto. Aber kommen Sie mal auf unseren Hof, da haben wir es schon. Das ist ein Biobier von hier“, gibt von Langendorff zurück. Schnell befestigt er noch die Flagge seiner Gemeinde unter dem Transparent.

Dass Familie von Langendorff Feuer und Flamme ist, macht Hartwig und Sauer rundum froh. 2011 gründeten sie, damals noch mit einer kleinen Privatbrauerei in Flensburg. Sauer, der 25 Jahre Braumeister und Technischer Leiter der Flensburger Brauerei war,

kannte Hartwig schon als Schüler und Lehrling. Nach seiner Lehre studierte auch er wie der erfahrene Kollege an der Hochschule Weihenstephan bei München Brauereiwesen. Sie wollten ein Biobier auf den Markt bringen, das höchste Ansprüche erfüllt und aus der Region kommt. Doch so einfach war



Die Gerste von der Ostsee ist das, was man sich wünscht als Brauer: zweizeilig mit schön großen Körnern.

das nicht. Der Mitgründer aus Wallsbüll stieg aus. Und bayrische Ökobiere sind auch bei Bierfans im Norden geschätzt.

„Das Urstromtal von Wallsbüll gab den Namen. Allerdings kam unsere ökologisch angebaute Gerste zuerst aus ganz Norddeutschland“, berichtet Sauer. „Jetzt haben wir endlich unser Ziel erreicht. Wir haben eine Mälzerei gefunden, die 25 Tonnen Gerste von einem Betrieb auf einmal verarbeiten kann. Das ist die nördlichste Biomälzerei der Republik in Melrichstadt in der Rhön.“ Und Hartwig erläutert: „Gebraut wird bei der Dithmarscher Brauerei. Wir nehmen an, dass die Wassersicht, aus der das Brauwasser kommt, mit dem Wallsbüller Urstromtal verbunden ist.“ Nur für den Bioland-Aromahopfen, unverzichtbar für eine runde und dezente bittere Note, muss Urstrom fremdgehen. Er wächst in der Hallertau bei München und in Tetttnang am Bodensee. Für 100 Liter Bier, das aus 20 Kilogramm Gerstenmalz entsteht, sind allerdings nur 200

Gramm Hopfen nötig.

Landwirt von Langendorff frohlockt, denn seine Ernte ist in diesem ersten Biersommer spitz. „Und ich bin eher ein Bier- als ein Weintrinker.“ Dass der fertige Urstrom mit 13 Prozent Stammwürze und 5,5 Prozent Alkohol seine 35 Tonnen Sommergerste enthält, macht ihn stolz. Eine erste Charge ist bereits abgefüllt. Beispielsweise in den Golfclubs Altenhof und Güby, im Kieler Yachtclub, im Restaurant Stolz in Plön fließt dieses Bier schon aus dem Hahn. In großen Biomärkten wird es bald flaschenweise stehen.

Großkörnig und zweizeilig leuchtet die Hohenhainer Sommergerste noch ein letztes Mal in der Augustsonne auf. Minuten später frisst sich der Mähdrescher durch das Feld an der Küste. Und die Brauer haben den Blick schon auf ihre nächste Spezialität gerichtet. In der Dolleruper Destille, die sie übernommen haben, reift gerade ihr erster Whisky heran. Und sie sind jetzt auch Mitglied bei Schleswig-Holsteins Genussmarke Feinheimisch.