

Bio ist die bessere Wahl – auch beim Bier

Mehr Gesundheit Schluck für Schluck

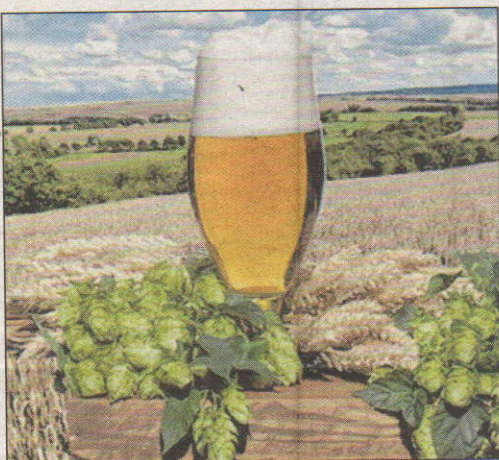
Nachdem allmählich sämtliche Lebensmittel auch in Bio-Qualität zu haben sind, reift nun auch des Mannes liebstes Getränk in den Braukesseln zunehmend in Bio-Qualität heran. Beim Bio-Bier stammen die Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau.

Den Mehrwert von Bio kann man erkennen, wenn man das Reinheitsgebot in seinem historischen Kontext sieht. Es stammt in seiner ursprünglichen Fassung aus dem Jahr 1516, einer Zeit also, in der Hopfen noch Hopfen war und „Entwicklungen“ wie genmanipuliertes Getreide und Pestizideinsatz nicht einmal in den kühnsten diabolischen Fantasien eines Hieronymus Bosch zu finden waren. Der kleinste gemeinsame Nenner für Bio-Bier ist die ausschließliche Verwendung von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau, also Bio-Getreide und Bio-Hopfen. Nachdem die Hefe kein landwirtschaftliches Produkt ist, muss dafür zumindest Gentechnikfreiheit garantiert sein.



Foto: Meir

Mit der Übernahme der Neufeldner Brauerei im Frühjahr sorgten die Brüder Alois (li.) und Martin Meir für Aufsehen in der Bierbranche. Heute ist die Traditionsbrauerei Oberösterreichs erste Bio-Brauerei. „Wir sind mit unseren Bio-Bieren auf einem sehr guten Weg – sowohl im Handel wie auch in der Gastronomie“, so die Brüder.



Am Anfang von Bio-Bier steht der Rohstoff

Gastronomie zeigt großes Interesse am Bier der Neufeldner Bio-Brauerei

Natur, die man(n) schmeckt

Damit hatte im Frühjahr wohl keiner gerechnet, als die Brüder Alois und Martin Meir die Übernahme der Neufeldner Brauerei verkündete. Nur wenige Monate später verfügt Oberösterreich über die erste zertifizierte Bio-Brauerei. Damit findet die lange Brautradition, die in Neufelden immerhin bis ins Jahr 1523 zurückreicht, ihre Fortsetzung. Seit Anfang November gibt es das Bio-Bier in ausgesuchten Hotel- und Gastronomiebetrieben frisch vom Zapfhahn. „Die Nachfrage nach unserem Bier ist so groß, dass wir kurzfristig sogar völlig ausverkauft waren. Mit einem derartigen Ansturm auf unser Bier haben wir ehrlich gesagt nicht gerechnet“, freut sich Alois

Meir. Mit den Lagerhausgenossenschaften Rohrbach und Urfahr-Umgebung hat die Bio-Brauerei rasch auch verlässliche Partner im Handel gefunden. „s’Hopferl“ und

„s’Zwickl“, so heißen die ersten beiden Sorten, sind seit November in allen Verkaufsstellen der erwähnten Lagerhausgenossenschaften und in ausgewählten SPAR- sowie Nah &

Frisch-Märkten zu haben. Die Brüder setzen bei ihren unverkennbaren Bieren ausschließlich auf regionale Rohstoffe aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft. Der Bio-Hopfen stammt aus dem Mühlviertel und das Bio-Gerstenmalz kommt aus der Region. Laut Braumeister Richard Grasmück wird für die Neufeldner Biere, die übrigens in offenen Gärbottichen reifen, ausschließlich der beste Mühlviertler Hopfen verwendet. Das Gleiche gilt auch für das Bio-Malz, auch hier soll nur das Teuerste und Beste am Markt verwendet werden. „Wir werben nicht nur mit besten Rohstoffen, sondern verwenden sie wirklich. Das schmeckt man,“ betont Grasmück.



Foto: www.salzburg24.at

Überschäumendes Vergnügen – das Neufeldner Bio-Bier