

7. Genussgipfel „Essen als >Religion< - Moral als Würze“ 2. November 2019 Münsingen

Genussforum Mission Vielfalt

Biodiversität und Braukunst

Ausgangslage

„Drink local - think global“ ist in der Wertschöpfungskette „Bier“ oft ein häufig verwendeter Slogan. Aber auch hier gilt, dass Worte wie Schall und Rauch sind, wenn nicht entsprechende Konzepte - ausgehend von der eigenen Tradition und der entsprechenden Verwurzelung in der Region der Brauereien – entwickelt und umgesetzt werden. Auch müssen diese Konzepte entsprechend den sich ggf. ändernden Anforderungen der Verbraucher und der Gesellschaft im Hinblick auf die ökologischen, ökonomischen und sozialen Herausforderungen angepasst bzw. weiterentwickelt werden.

Ansatz

Die Bergbrauerei Zimmermann kann auf eine über viele Jahrzehnte erfolgreich bestehende direkte Zusammenarbeit mit ihren Braugetreideanbauern aus der Region zurückblicken. Diese Tradition und „Kultur“ der Zusammenarbeit ist - neben dem unternehmerischen „Können“ - die Grundlage für den Erfolg des Unternehmens mit transparenter und nachvollziehbarer Regionalität sich in einem schwierigen Biermarkt erfolgreich zu behaupten. Ein Schwerpunkt bzw. Erfolgsfaktor ist dabei auch, dass die Braukunst und –verfahren, im Sinne von „Handwerkskunst“ weiterentwickelt werden und vielfach ein Blick zurück ein wichtiger Schritt nach vorne ist, um damit „alte“ Brauhandwerksverfahren wieder zu beleben und auch im Sinne mehr Genuss und Vielfalt nutzen zu können.

Die Veränderungen des Verbraucherverhaltens und dem Erfordernis nachfrageseitig Anbausysteme in der Landwirtschaft zu unterstützen, die z. B. der Sicherstellung und der Stärkung der Artenvielfalt und Biodiversität Rechnung tragen können, sind eine Herausforderung und Chance auch in dieser Wertschöpfungskette. Braugerste ist dabei als Fruchtfolgeglied gerade unter diesem Aspekt eine besonders „wertvolle“ Frucht, die z. B. bei uns auch ein wichtiger „Partner“ für die Produktion heimischer

Linsen ist. Das Thema Biolandwirtschaft und regionale Biorohstoffe gewinnt dabei weiter an Bedeutung. Anfang dieses Jahrtausends wurde mit „Schäfleshimmel“ die erste Biobiersorte in Berg gebraut. Auch hier ist die Grundlage die vertrauensvolle lange Zusammenarbeit mit Landwirten und die Kooperation mit regionalen Lieferanten und Handwerkern aus der Region. Dabei kann auf die sich vor mehr als 25 Jahre auf der Schwäbischen Alb entwickelte „Regionale Wertschöpfungskultur“ der Land- und Ernährungswirtschaft zurückgegriffen werden. Insbesondere hat in diesem Kontext die Initiative und das Wirken der „Schmeck den Süden“- Gastronomen“ auf der Alb seit dem Ende des letzten Jahrhunderts wichtige Pionierarbeiten geleistet.

Inhalt und Methodik

Die Wertschöpfungspartner Brauer & Bauer stellen gemeinsam die Herausforderungen, die Treiber und die Entwicklung eines erfolgreichen Zusammenspiels von regionaler Braukunst, der Förderung der Biodiversität in und mit der Landwirtschaft vor Ort sowie die Stärkung entsprechender Wertschöpfungsketten und die erforderliche Kommunikation mit den Kunden am Beispiel der Produktion und Vermarktung von Bergbier vor. Im Mittelpunkt stehen die Menschen und die Produktion der Rohstoffe bis hin zum trinkfertigen Genussprodukt einschl. einer Verkostung regionaler handwerklicher Biobiere aus Berg.

Referenten des Genussforums:

Ulrich Zimmermann

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Brauhausstraße 2
89584 Ehingen-Berg

Franz Häussler

Biobetrieb
Hochsträß 20
89604 Allmendingen-Schwörzkirch

Moderation

Herr Bruno Krieglstein, MLR