

Braugerste aus Engadiner Hochland

Engadiner Bauern bauen das Getreide für das Bio-Bier der Brauerei Locher an

Das Untergadin ist Europas höchst gelegenes Anbaugelbiet für Braugerste: 16 Landwirte bauen das Getreide seit zwei Jahren auf einer Höhe bis 1600 Meter über Meer im biologischen Ackerbau an – für die Appenzeller Brauerei Locher.

Daniel Wirth/sda

Deutschland, Frankreich und Tschechien sind die traditionellen Anbaugelbiete für Braugerste. Dort wächst das Getreide auf grossen Feldern, meist auf einer Höhe von 200 bis 500 Metern über Meer. Dass nun im Engadin Braugerste angebaut wird, hat seinen Ursprung im Appenzellerland.

Ein Bauer in Stein AR baute das Getreide für die Brauerei Locher an. Mit sechs Getreidesorten wurden Versuche gemacht, begleitet von Fachleuten der landwirtschaftlichen Schule in Salaz SG. Lehrer der Bildungsstätte gelangten dann zu Karl Locher mit dem Hinweis, es gebe im Engadin

ein Bauern, die am Braugerstein Anbau interessiert seien.

40 Tonnen beste Qualität

Der innovative Bierbrauer schaltete schnell: 2002 wurden im Engadin Versuche gemacht und 2003 bauten neun Graubündner Bauern Braugerste an. Locher garantierte ihnen eine Abnahme. In diesem Frühjahr machten 16 Landwirte mit. Die Brauerei Locher rechnet mit einem Ertrag von 30 Tonnen Malz, das ergibt 2500 Hektoliter Bier.

Ein Vergleich Lochers: Eine mittlere Wirtschaft schenkt pro Jahr rund 50 Hektoliter Gerstensaft aus. Die Engadiner Braugerste hat ihren Preis: Locher zahlt den Bauern 190 Franken für 100 Kilogramm. In Deutschland kostet die gleiche Menge Bio-Gerste 85 Franken.

Unterstützung für Berggebiete

Karl Locher, der sein Engagement auch als Unterstützung der Berggebiete sieht, sagt: «Qualität hat ihren Preis». Die Engadiner Braugerste wird biologisch an

gebaut, was in Höhenlagen weitaus leichter ist als im Unterland. Die harten Winter machen Schädlingen und Pilzen auf natürlichem Weg den Garaus.

Christian Bühler, Bauer in Urmein GR, bestätigt das. Braugerste sei geeignet für den biologischen Ackerbau. Drei Wochen nach der Aussaat, die im April gemacht wurde, sei der Boden seines 100 Aren grossen Ackers mit Jungpflanzen bedeckt gewesen. Bis zur Ernte Ende August habe er mit der Gerste wenig zu tun. Bühler ist zufrieden.

Die Braugerste werfe zudem Stroh ab, was für einen Bio-Bauern von grosser Bedeutung sei. Braugerste müsse er kaum düngen, sagt Christian Bühler. Der höfliche Döbinger reiche bei weitem aus.

Wissenstransfer

Die Braugerste wächst in den Alpen langsamer als im Unterland. «Aus ihrem Malz entsteht ein kerniges Bier mit einem dichten Geschmack». Locher getätigt dabei ins Schwärmen. Grund ge-



Karl Locher, erfolgreicher Bierbrauer in Imnerhoden.

(Bild: Archiv AV)

nug für ihn, im kommenden Jahr ein neues Appenzeller Bio-Bier auf den Markt zu bringen. Den Namen des exklusiven Gebirgsbiertranks verrät er noch nicht.

Bereits im vergangenen Jahr produzierte Locher aus einem Teil der Engadiner Braugerste (Bier-)Wissen an. Bier. Fazit: Die Tranksame kommt an. In Tschlin GR ist eine Kleinbrauerei in Planung, die «Bieraria». Dort soll die Braugerste vor Ort zu Gerstensaft gemacht werden. Locher findet das gut, er bietet den Initianten sein (Bier-)Wissen an.