



Auf dem Braugerste-Lehrpfad zwischen Grebendorf und Jestädt: (von links) Tanja Beck, Christian Flender, Reinhard Strauß, Ramon Menthe, Johannes Strauß, Ulrich Klesper, Julia Klesper, Herbert Wicke und Hans-Werner Kretschmer.

Foto: Maurice Morth

Vom Feld bis in die Flasche

Braugerste-Lehrpfad der Eschweger Klosterbrauerei informiert über Produktionsweg des Bieres

Von Maurice Morth

GREBENDORF. Vom Feld bis in die Bierflasche: Über diesen Produktionsweg können sich Interessierte ab sofort auf dem Braugerste-Lehrpfad der Eschweger Klosterbrauerei informieren. In diesem Jahr befindet sich der Pfad auf den Braugerstefeldern der Landwirte Menthe und Strauß, direkt am Radweg beim Meinhardsee zwischen Grebendorf und Jestädt.

Radfahrer und Spaziergänger sollten sich allerdings beeilen, denn aufgrund des trockenen Wetters wird der Pfad mit Beginn der Ernte in etwa

14 Tagen wieder abgebaut. Auf insgesamt fünf Schautafeln wird alles rund um die Braugerste und das Braumalz erläutert. „Vor vier Jahren haben wir den Lehrpfad zum ersten Mal aufgebaut“, erzählt Tanja Beck, die Marketingleiterin der Eschweger Klosterbrauerei. „Wir wollen dem Endverbraucher zeigen, dass unsere regionale Brauerei regionale Produkte verwendet und ihm den Produktionsprozess näherbringen. Darüber, dass wir dieses Jahr auf den Feldern der Landwirte Strauß und Menthe Halt machen dürfen, sind wir sehr dankbar“, so Tanja Beck weiter.

Durch die Braugerste wird das für das Bier so wichtige Malz gewonnen, das seine Geschmacksfülle und Farbe an das Bier abgibt. Es ist entscheidend für den Charakter des Bieres. Nach der Ernte liefert der Anbauer die Gerste an die Erfassungsstelle. Dort wird sie gereinigt und in Silos aufbewahrt, ehe die Mälzerei die Gerste abholt. Das Malz entsteht anschließend durch das natürliche Keimen des Getreides.

„Jede Ernte hat ihre eigene Besonderheit. In diesem Jahr kämpfen wir mit der monatelangen Trockenheit im Kreisgebiet. Normalerweise fallen

im Jahr 650 Millimeter Regen im Raum Eschwege, aktuell liegen wir bei gerade einmal 185 Millimetern“, erklärt Hans-Werner Kretschmer von der Erzeugergemeinschaft Braugerste. „Es ist ein Wunder, dass die Braugerste mit so wenig Wasser so viel ausgetrieben hat. Seit Beginn des Anbaus hatten wir hinsichtlich des Niederschlags noch kein so extremes Jahr“, so Kretschmer weiter.

Insgesamt 17 Landwirte produzieren im Werra-Meißner-Kreis seit mittlerweile 20 Jahren Braugerste, die komplett für die Produkte der Eschweger Klosterbrauerei

verwendet wird. Vom Anbau der Gerste – in diesem Jahr wurde die Sorte „Avalon“ ausgesät – profitieren alle. Der Verbraucher erhält ein regionales Produkt, die Klosterbrauerei erhält hochwertige Zutaten aus der Region, die Natur wird nicht belastet, da aus Qualitätsgründen beim Anbau von Braugerste nur geringe Mengen von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln eingesetzt werden, und die Landwirte haben einen verbindlichen Abnehmer ihrer Ernte. Geerntet werden 2018 voraussichtlich 500 Tonnen, die im März auf einer Fläche von 150 Hektar ausgesät wurden.