

# Ins Bier kommt jetzt nur noch das Korn von hier

*Die Dachsenfranz-Brauerei setzt auf ein neues Rohstoffkonzept: Die Gerste wird vor der Haustur angebaut und bleibt ungespritzt*

**Zuzenhausen.** (cba) „Wenn wir uns alle darauf freuen, dann gibt es auch was Gutes“, prognostiziert Roland Waldi, Vorsitzender der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn. Vor dem Herzstück der Biermanufaktur Dachsenfranz „entploppt“ er mit Juniorchef Tilmann Werner ein Bier. Denn darum geht’s. Um das, woraus Bier gemacht wird: Ihre Gerste bezieht die Brauerei jetzt nämlich ausschließlich von den Bauern der Region, den Mitgliedern von Kraichgaukorn.

Das neue Rohstoffkonzept durch den Pakt mit Kraichgaukorn, eine Gruppe von 32 Landwirten aus dem Kraichgau und der Kurpfalz, hat viele Vorteile: Kraichgaukorn garantiert für regionales Getreide und kontrolliertes Saatgut sowie den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und Gentechnik. Das erste Bier ausschließlich aus ungespritzter regionaler Gerste, erzeugt von den Kraichgaukorn-Landwirten, kommt schon Ende März in den Handel. Denn man hat vorproduziert mit der Ernte von 2014.

„Das Wissen, wo es herkommt, hat eine immense Wirkung“, so Roland Waldi. Alleine fünf Hektar Ackerfläche der guten Gerste werden von Landwirt Thomas Ottenthal in Zuzenhausen angebaut.



Ein Pakt, der viele Vorteile bringen soll: Tilmann Werner (l.) lässt nur noch Kraichgaukorn in die Bierflasche. Der Konsument erhält ein durch und durch regionales Produkt. Foto: Barth

Der geneigte Biertrinker kann dem Rohstoff also beim Wachsen zusehen, denn vor jedem Kraichgaukorn-Acker, auf dem die Gerste für das Dachsenfranz-Bier angebaut wird, steht ab April

ein Hinweisschild. Weitere 25 Hektar sind in den Gemeinden Schatthausen, Pfaffenhofen, Linkenheim und Schwaigern verteilt. Das Vertrauen der Konsumenten zu den Produzenten soll so gefördert

werden, ebenso der Bezug zur Region. „Das Gefühl zu wissen, dass der Rohstoff ordnungsgemäß produziert wird, ist wichtig“, so Waldi, „wir wollen mit dem Qualitätssiegel eine kleine Geschichte erzählen“. Das Bewusstsein für die Prädikate „Natürlich“ und „Gut“ hält Waldi für bedeutend: „Je älter ich werde, desto wichtiger ist mir zu wissen, woher die Lebensmittel kommen, die ich zu mir nehme“.

Die geerntete Gerste wird zentral gelagert bei Kling Malz, der Schriesheimer Mälzerei, und dort verarbeitet.

Die Zuzenhäuser Biermanufaktur, die jetzt künftig ganz auf regionalen Rohstoff setzt, muss für diesen künftig nun auch mehr Geld in die Hand nehmen. Etwa 30 Prozent mehr lässt sich die Brauerei die Garantie auf ungespritztes, ohne Gentechnik produziertes Getreide von hier kosten. Beide, Kraichgaukorn und die Brauerei, erhoffen sich von dem Zusammenschluss eine „Win-Win“-Situation. Denn auf jeder Dachsenfranz-Bierflasche wird nun auch das Label von Kraichgaukorn abgedruckt sein.

Ziel der neuen Kooperation ist auch, „die ganze Sache rund zu machen“, vom Produzent zum Konsument.