

BAYERN

Seite 14, DK Nr. 124, Donnerstag, 31. Mai 2012

Das Bier als Lebewesen

Brauer Michael Krieger aus Riedenburg schwört auf ökologische Rohstoffe



BIERGESCHICHTEN
Bier ist in Bayern ein Kulturgut – wenn auch manchmal ein gefährliches. In einer neunteiligen Serie erzählen wir Geschichten aus der Region vom Bier, vom Brauwesen und von Menschen, die damit zu tun haben. In der heutigen Folge erzählt Michael Krieger von seinem Weg zum Öko-Bier.

Von Lorenz Erl

Der Schriftzug „Riedenburg Brauhaus“ mit den drei roten Rosen auf den Etiketten und Werbebannern ist über die Jahre nicht nur für Bierkenner zum Magnet geworden. Auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin – der bekanntesten Lebensmittelmesse Deutschlands – werden sogar Politiker aller Couleur magisch von diesem Logo angezogen. Sie pilgern, mit ihrem Pressetross im Schlepptau, zur Theke von Martha und Michael Krieger. Dann klicken die Kameras. Die Poliprominenz lässt sich gerne mit dem Bierbrauereipaar aus Riedenburg samt ein paar schlummelnden Krigen voll Emmer-, Dinkel- oder Hirsebier im hoffenscheinlichsten Ambiente fotografieren. Die Politiker wollen von der Glaubwürdigkeit des Ehepaars in der Öko-Welt profitieren, und das kleine Familienbrauhaus im Altmühltal kann die Werbung in den großen Zeitungen und illustrierten gut gebrauchen.

In der heutigen Folge unserer Biergeschichten stellen wir einen Brauer vor, der schon früh einen streng ökologischen Weg eingeschlagen hat und dabei mit vielen Widerständen zu kämpfen hatte: Michael Krieger. Als einer der ersten Brauer in Bayern und wohl sogar weltweit wandte er sich rigoros ab von der reinen Betriebsausrichtung nach immer kostengünstigeren und rationaleren Produktionsverfahren. Dem Trend zu immer billigeren Bieren wollte er nicht nachlaufen. „Ich habe schon bald bemerkt, dass wir hier den Brauerel-



DIE PERSON

Michael Krieger ist Betriebswirt, Diplombrauemeister und Öko-Brauer aus tiefster Überzeugung. Seit dem Jahr 1984 trägt der 71-Jährige die Verantwortung für die Riedenburger Familienbrauerei mit 17 Beschäftigten. Vor 20 Jahren stellte er die Produktion kompromisslos auf rein ökologische Brauweise um.

DIE FIRMA

Gut 20 000 Hektoliter Bier verlassen jährlich die bereits 1866 gegründete Brauerei. Neben den eigenen Erzeugnissen ist die Kooperation des Riedenburger Brauhauses mit der Benediktinerabtei Plankstetten ein weiterer wichtiger Arbeitsbereich. Die Brauerei bezieht die kleinstliche Bio-Getreidearte und braut und vertreibt das Plankstettener Bier.

DIE REGION

Riedenburg und das Altmühltal sind prädestiniert für feine Braukünste. Auf den umliegenden Jurahängen reift beste Braugerste, die Hopfen der Hallertau sind nah und frisches Quellwasser sprudelt aus dem Untergrund. Dank der feierfreudigen Bewohner sowie der Touristen ist die Region ein verlässlicher Bierabsatz garantiert. Davon profitieren die relativ vielen Brauereien wie Schattenhofer, Beilinger, Riemhofer, Riedenburg, Schneider, Essing, und die Schlossbrauerei Sandersdorf. Fotos: Erl, Rössle

konzernen unterlegen sind“, erinnert er sich.

Der Wandel war nicht leicht, denn Bier zu brauen ist eine über Generationen gepflegte Familientradition und Michael Krieger ist der vierte Brauer in der Ahnenreihe. Im Jahr 1866 kauften seine Vorfahren die Brauerei. Die frühesten Gerichte, die Krieger als Wickelkind umwehen, prägen ihm den Duft von kochender Mältsche und gärendem Sud ein. „Wenn ich in die Brauerei komme, kann ich schon riechen, ob alles richtig läuft“, sagt er.

Den 71-Jährigen hat der gerühmte „Verwandlungsprozess“ von Malz, Wasser, Hopfen und Hefe zu Bier ein Leben lang fasziniert. Als erstgeborener Sohn von acht Geschwistern war er selbstverständlich als Brauer auserkoren

und er hat diese Vorsehung nie hinterfragt. „Es war so – und ich habe das so akzeptiert.“

Damals war es nicht einfach, Abitur machen zu dürfen und auch das Verhältnis zum Vater war nicht immer spannungsgelad. So studierte er erst einmal Betriebswirtschaft. Dann ging er mit 28 Jahren weg zu einer Brauerei bei Würzburg und sammelte Erfahrung in Frankreich. Krieger wollte dort auch neue Wege beschreiben, denn zu Hause war mit Vaters angestammter Wirtschaftsweise nicht viel veränderbar. Auf Betreiben der Mutter kam er 1970 wieder heim und begann ein zweites Studium – Brauwesen. „Aus Pflichtbewusstsein habe ich nicht gemacht. Es war mein innerer Wunsch, die Brauerei zu übernehmen. Mein Berufsziel war Bier“, stellt er klar.

Einige Jahre hat der junge Diplombrauemeister im Zeitalter der Fortschrittsfähigkeit, der Rationalisierung und der möglichst effizienten und billigen Produktionsverfahren versucht, die Lehrinhalte beider Studien in die Praxis umzusetzen. „Ich bin erst viel später ein richtiger Brauer geworden, zu vor war ich ein Technokrat. Ein Technokrat hält Werte ein, ein Brauer sieht das Bier als Lebewesen. Heute bin ich Brauer mit Leib und Seele“, erzählt er. Dabei ist das Öko-Bier, das Michael Krieger heute braut, nur das Ergebnis eines weit komplexeren Prozesses, der mit einer inneren Verwandlung begann. Einen Anstoß dazu gab seine Frau Martha: „Sie kommt von einem Bauernhof und hat

einen wesentlich besseren Bezug zu Lebensmitteln als ich. Sie hat mich und die vier Kinder, schon zu einer Zeit vollwertig ernährt, als es das Wort Öko noch gar nicht gab.“

Das persönliche Schlüsselereignis war der Bau des Main-Donau-Kanals durch Riedenburg, den er auch heute noch für ökologisch und wirtschaftlich unsinnig hält. Damals fiel die Entscheidung, sein Bier so wie früher als vollwertiges Lebensmittel herzustellen – in Zusammenarbeit mit den Bauern als Rohstofflieferanten.

„Das deutsche Reinheitsgebot besagt zwar, dass nur Wasser, Hopfen, Malz und Hefe ins Bier dürfen, aber nicht wie diese beschaffen sein müssen“, erklärt der Brauer den Unterschied. Bei der Umsetzung dieser Erkenntnis war er sich der

enormen Risiken bewusst und handelte dennoch entschlossen. „Im Grunde haben wir die alte Brauerei zugesperrt und es komplett neues Brauhaus wieder eröffnet“, sagt er. Seither stammen alle Rohstoffe aus kontrollierten biologischen Vertragsanbau von Landwirten aus der Region. Das Brauwasser sprudelt aus dem eigenen Tiefbrunnen. In den Gärböden schäumt die Hefe nun über Einkorn- oder Fünft-Korn-Überbier, Edelbock und Michael-Dinkel, Hirse- und natürlich dem sehr fragten Emmerbier. Für das Öko-Kloster der Benediktiner im nahen Plankstetten brodeln zudem das Plankstettener Dinkel und drei weitere Biere in seinen Kesseln.

Klar, dass Krieger für diesen Aufwand von den Kunden mehr Geld verlangen muss. Für die

Familie und ihn war die Umstellung nicht einfach. „Alte Kunden brachen weg. Ich, meine Frau und die Mitarbeiter sind bekümpft und angeleindet worden – selbst die Kinder waren betroffen“, erzählt er aus dieser tristen Phase.

Das Blatt hat sich gewendet. Heute produzieren der Chef, der ausgebildete Bier-Sommelier ist, und die 17 Mitarbeiter der Brauerei auf rein ökologischer Basis. Erstaunlicherweise werden die süßigen Biere sehr stark im europäischen Ausland und selbst in Amerika nachgefragt. „Bier ist viel zu schade, um nur den Durst damit zu stillen“, urteilt Krieger.

Nächsten Dienstag kommen in den Biergeschichten zwei Konkurrenten aus Eichstätt, die sich gut verstehen, zu Wort.

Gewinnspiel

Bei jeder Folge unserer Serie verlosen wir 10 x 2 Eintrittskarten für das Deutsche Hopfenmuseum in Wolnzach. Und als Spezialpreis jeweils zwei Gutscheine für ein Biereisenmar. Am 7. Juli können die Gewinner dort von Christoph Pinz (fast) alles über die Welt des Bieres erfahren und verschiedene Sorten kosten.

Wer gewinnen will, ruft unter (0 13 79) 88 55 19 an, nennt das Stichwort „Bier“, seinen Namen, seine Adresse und seine Telefonnummer. Die Telefonate sind heute bis Mitternacht freigeschaltet. (0,50 Euro pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, ggf. anwachsende Mobilfunkpreise)

(Der Bierweg ist angeschlossen)

DONAUKURIER Dornblößen, Mitternachts

BIERGEHEIMNISSE

Sind dunkle Biere grundsätzlich stärker?

Christoph Pinz vom Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach erklärt: „In keiner Weise. Dunkle Farbe im Bier kommt von dunkleren Malzsorten. Viel braucht es davon nicht, der Großteil beim Dunkeln ist ganz normales Standardmalz. Soll das Bier stärker werden, muss man mehr Malz nehmen, aber nicht unbedingt dunkleres. Früher waren alle Biere eigentlich dunkle Biere. Die irrige Meinung, dass dunkle Biere stärker sein



müssen, mag auch damit zusammenhängen, dass heute nur noch wenig dunkle Biere getrunken wird. Und gleichzeitig bei den starken Doppelbock mit -ator im Namen bekannt ist. Manche dunklen Biere werden inzwischen eher eingeführt. Mit Malzlarbustoff. Malzcouleur genannt. Findet man auch gerne in so genannten Vollkornmehlen. Sollte eigentlich nicht sein, passiert aber immer öfter. Gute Braumeister behaupten aber, dass sie so etwas schmecken. Erfahrene Biertrinker auch.“