



Biergenuss als Form der Heimatliebe: Die Teilnehmer am Leader-Projekt „Vom Halm zum Krug“ (v. links): Thomas Lang (Mälzerei Lang), Christian Rath (Bürgerliches Brauhaus Ostheim), Xaver Weydringer (Rother Bräu), Christian Schmitt (Oberstreuer Brauhaus), Ursula Schneider (Regionalmanagement), Wolfgang Fuchs (Leader-Manager), Karl Groenen (Landwirt), Karl-Heinz Suhl (Amt für Landwirtschaft), Axel Kochinki (Streck-Bräu), Cornelia Federlein (Niederläurer Brauhaus), Eugen Hippeli (Landwirt), Michael Pfaff (Rhön-Tourismus), Helmut Will (stellv. Landrat), Herbert Brust (Karmeliter). FOTO: G. FISCHER

Heimat ist unser aller Bier

Leader-Projekt „Vom Halm zum Krug“ wirbt für Rhön-Grabfelder Brautradition

Von unserem Redaktionsmitglied
GERHARD FISCHER

OBERSTREU Pressetermin um 10 Uhr morgens, und auf den Tischen stehen die Halben mit honiggoldenem, schaumbekränztem Vollbier. Was da in den Krügen glänzt, ist kein Massenprodukt aus Jever oder Warstein, sondern das gute Ende einer Veredelungskette, die sich fast ganz allein auf den Landkreis Rhön-Grabfeld beschränkt. Rhöner Gerste und Malz, Fränkischer Hopfen, und dazu das handwerkliche Geschick von Rhön-Grabfelder Brauern.

Vom Halm bis zum Krug ein Stück Heimat. Schluck für Schluck regional gedacht, damit Arbeitsplätze erhalten werden und ein Stück weit auch das Landschaftsbild. Das ist, auf seinen Kern reduziert, das neueste Leader-Projekt unter dem Titel „Vom Halm zum Krug“, für das am Mittwochvormittag im Oberstreuer Brauhaus von Christian Schmitt der Förderbescheid an Michael Pfaff von der Tourismus GmbH Bayerische Rhön übergeben wurde.

Bei Michael Pfaff laufen die Fäden des Projektes zusammen. „Wir stehen nicht nur für das Marketing der Rhön, sondern sind auch ein Instrument der Regionalentwicklung“, wie Pfaff es formulierte.

Bei dem Projekt geht es um eine Vernetzung der an der Bierproduktion Beteiligten. Das sind die Landwirte, die in Rhön und Grabfeld die Bräugerste anbauen, dazu die Mellrichstädter Malzfabrik und dann die Reihe von neun Brauereien des Landkreises, die vom Ein-Mann-Betrieb bis zum mittelständischen Unternehmen die unterschiedlichsten Strukturen aufweisen.

Mit seiner Brauerei-Vielfalt ist der Landkreis genau auf der Linie eines Trends zu einem regionalen Genießen. „Ein solches Projekt kam noch nie so gut wie zum jetzigen Zeitpunkt“, so der Mellrichstädter Landwirt Karl Groenen, der die Idee zu diesem Zusammenschluss hatte. Bei einem regelmäßigen Stammtisch werden Erfahrungen ausgetauscht,

erst kürzlich weilte eine Delegation im Allgäu, um sich dort Regionalbrauereien anzusehen, auf die die Allgäuer besonders stolz sind.

Konkret geht es jetzt darum, für den Zusammenschluss der Brauereien einen gemeinsamen Internetauftritt zu entwerfen, einen eigenen Slogan, Logos, Flyer und Kartenmaterial sowie einen Werbefilm, der auch auf Plattformen wie Youtube zu sehen sein wird, wie die Regionalmanagerin Ursula Schneider erklärte. „Wir denken zum Beispiel an einen Rundweg, bei dem man mit dem Rad die Braustätten entdecken kann“, so Schneider.

Mit welchen weiteren Ideen das Projekt gefüllt wird, hängt nun auch von den Akteuren ab, wie Leader-Manager Wolfgang Fuchs deutlich

machte. Er wisse um den Wettbewerb, der auch zwischen regionalen und den Großbrauereien tobe. Mit einem Projekt wie dem aktuellen sollen auch die Bürger der Region mit der Frage konfrontiert werden: „Was ist uns wert?“ Und den Wert eines regionalen Erzeugnisses für die eigene Lebensqualität gelte es zu vermitteln. Auch dieses Leader-Projekt kreise letztendlich um die Kernfrage „Wie gestalten die Bürger ihre Heimat mit?“, so Fuchs.

Stellvertretender Landrat Helmut Will freute sich ebenfalls über die Zusammenarbeit. Mit den Rhön-Grabfelder Brauereien gebe es ein Angebot der kurzen Wege, das durchaus nachhaltig sei, so Will.

Vom „Irrsinn einer globalen Verfügbarkeit aller erdenklichen Produkte“ sprach Karl-Heinz Suhl vom Amt für Landwirtschaft Bad Neustadt bei der Übergabe des Zuwendungsbescheides. Viel besser sei es, dass sich Produkte der Region in Position brächten wie in diesem Fall.

Die Gesamtkosten des Projekts betragen 50000 Euro, die Hälfte der Summe wird durch EU-Mittel aus Leader gefördert. Die andere Hälfte werden vom Landkreis Rhön-Grabfeld, der Tourismus GmbH, den Brauereien und der Rhönmalz GmbH getragen.

Leader Projekt „Vom Halm zum Krug“

Bei den beteiligten Brauereien handelt es sich um das Brauhaus Oberstreu, das Brauhaus Niederlauer, die Pax-Bräu in Oberelsbach, die Privatbrauerei Lang in Waltershausen, die Ostheimer Bürgerbräu und die Streck Bräu in Ostheim, die Franziskaner Klosterbetriebe GmbH am Kreuzberg, die Karmeliter Bräu in Salz und die Rother

Bräu in Hausen. Der jährliche Bierausstoß der Rhön-Grabfelder Brauereien beträgt zusammen etwas mehr als 83.000 hl. Der Hopfen stammt zu 95% aus Bayern, das Malz nahezu völlig aus der Mellrichstädter Mälzerei und somit auch vom regionalen Braugertentenanbau (im Jahr 2013 ca. 3260 ha im Landkreis).