



Gersten- und Hopfenschau in Moosburg eröffnet

Beitrag

Im Rahmen der Herbstschau zum Jubiläum „1250 Jahre Moosburg“ findet von 15. bis 18. September auch die Gersten- und Hopfenschau statt. Bei dieser traditionsreichen Veranstaltung finden Beurteilungen statt und die besten Sorten werden prämiert. „Die Grundlage für die Bierqualität wird auf dem Acker gelegt. Mit dem Malz aus der Braugerste steuert der Brauer die Farbe, den Geschmack und den Charakter des Bieres. Und der Hallertauer Hopfen steht für die Seele des Bieres“, sagte LfL-Präsident Stephan Sedlmayer bei seiner Festrede zur Eröffnung in der Moosburger Schöfflerhalle.

Dass Hopfen und Malz als zentrale Zutaten für bayerisches Bier zum allergrößten Teil aus der Region kommen, ist keine Selbstverständlichkeit: „Bayern unterstützt kleinere und mittleren Unternehmen der Pflanzenzüchtung, der Brauwirtschaft, der Mälzereien mit angewandter Züchtungsforschung, Anbauempfehlungen, Pflanzenschutzhinweisen, Qualitätsverbesserungsmaßnahmen bei den Malzeigenschaften sowie bei betriebswirtschaftlichen und Markt-Fragen. Nur so können wir den bayerischen Gegebenheiten Rechnung tragen und angepasste Sorten anbieten, welche den aktuellen Herausforderungen gewachsen sind“, so Sedlmayer.

Doch wurden Mitte der 1970er Jahre noch 400.000 Hektar Sommergerste in Bayern angebaut, waren es zuletzt jeweils nur noch deutlich unter 100.000 Hektar. Die Erzeugerpreise werden nicht regional, sondern durch den weltweiten Handel bestimmt, sodass Landwirte häufiger zu risikoärmeren lukrativeren Alternativen greifen. Aufgrund der weltweiten Versorgungslage ist der Preis für Getreide nun angestiegen und auch die Braugerste ist wieder attraktiver geworden „Nach dem starken Einbruch im letzten Jahre nahm die Fläche heuer um 13.500 ha zu und lag bei rund 98.600 Hektar. Das ist ein gutes Zeichen, denn Bier braucht Heimat und heimische Rohstoffe“, sagte Sedlmayer. „Ich bin der Überzeugung: Bayerisches Bier sollte grundsätzlich aus bayerischem Malz und damit aus bayerischer Braugerste hergestellt werden. Wir haben die Flächen. Wir haben das Knowhow. Was beim Wasser und beim Hopfen für das Bier selbstverständlich ist, sollte deshalb auch eine Selbstverständlichkeit bei der Gerste sein!“

Die Moosburger Gersten- und Hopfenschau ist vor mehr als hundert Jahren entstanden, um genau diesen regionalen Anbau zu stärken und zu erhalten. Denn große, einheitliche Partien aus Nord- und

Ostdeutschland oder aus dem Ausland drohten den heimischen Gerstenanbau zu verdrängen. Neue, bessere Sorten, ackerbauliches Wissen und Zusammenhalt waren gefragt. Auf der Grundlage von vier Zentnern niederbayerischer Landgerste aus den Weihestephaner Zuchtgärten, die von der Bayerischen Landessaatzuchtanstalt – und damit einer der Vorgängereinrichtungen der Landesanstalt für Landwirtschaft – zur Verfügung gestellt wurden, konnte die „Moosburger Rhätia“ gezüchtet werden. „Das war die Grundlage für den sortenreinen Anbau. Grundlage des Erfolges der bayerischen Züchtung ist nach wie vor die Verbindung aus Forschung und Praxis“, sagte Sedlmayer. Durch diese Zusammenarbeit mit den bayerischen Züchtern konnten in den vergangenen 120 Jahren Sorten wie Rhätia, Isaria oder als aktuelle Sorte Accordine hervorgebracht werden.

Bei der Gersten- und Hopfenschau im Rahmen der Moosburger Herbstschau stellen vom 15. bis 18. September Erzeuger und Aussteller von Braugerste aus den Landkreisen Freising, Erding, Ebersberg, Landshut, Kelheim, München, Dachau, Fürstenfeldbruck, Neuburg-Schrobenhausen, Eichstätt, Altötting, Mühldorf, Traunstein und Rosenheim in der Schäfflerhalle aus. Geöffnet ist Donnerstag von 13.30 bis 18 Uhr, Freitag von 14.30 bis 19.30 Uhr, Samstag von 14.30 bis 19.30 Uhr und Sonntag von 11 bis 19.30 Uhr.

Weitere Informationen: [Moosburger Herbstschau 2022 mit Gersten- und Hopfenschau](#)

Bericht und Foto: LfL



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bayern
2. LfL
3. Moosburg
4. München-Oberbayern