

Regionale Gerste für bestes Bier

Bei den hochwertigen Zutaten setzt die Brauerei Schloss Eggenberg künftig noch mehr auf Regionalität. Neben Wasser aus den eigenen Quellen in Vorchdorf und Hopfen aus dem Mühlviertel wird seit dem Vorjahr auch Malz aus Oberösterreich aus Winterbraugerste gewonnen.

„Heuer haben bereits vierzehn Landwirte aus den umliegenden Gemeinden Vorchdorf, Pettenbach, Kirchham, Laakirchen und Pinsdorf auf einer Anbaufläche von 70 Hektar gut 400 Tonnen Gerste geerntet“, freut sich Schloss Eggenberg Geschäftsführer Hubert Stöhr, und hofft, dass sich in Zukunft noch weitere Landwirte der Kooperation anschließen werden.

Die Winterbraugerste, die von der Saatzucht Donau in jahrelanger Züchtungsarbeit entwickelt

wurde, besticht durch Top-Qualität und ist eine lokale Alternative zur sonst klassischen – aber leider vom Klimawandel stark betroffenen Sommergerste aus Niederösterreich.

„Unser heuriger Festbock wurde bereits eingebraut, erstmals kommen sämtliche Zutaten aus Oberösterreich“, berichtet Braumeister Thomas Lugmayr.

Regionaler kann wohl kaum ein Bier produziert werden. Die ausgewählte Gerstensorte MONROE ist für die anspruchsvollen Bedingungen bestens geeignet. Durch die bessere Ausnutzung der Winterfeuchte ist die Winterbraugerste der Sommerbraugerste ertraglich überlegen und kommt wegen der früheren Abreife besser mit Trockenphasen im Frühsommer zurecht, zudem ist sie stabil im Ertrag.



Anzeige

Am Foto in einem Gerstenfeld in Vorchdorf v.l.: Braumeister Thomas Lugmayr, Brauerei Eggenberg-Geschäftsführer Hubert Stöhr, Saatbau-Linz-Geschäftsführer Karl Fischer und Vertragslandwirt Hermann Schauflinger aus Vorchdorf.

Die Sparkasse OÖ lädt zur

SPARKASSE
Oberösterreich

170

7. Sept. 2019
20.30 Uhr
im Linzer
Donaupark

JAHRE
JUBILÄUMS-
KLANGWOLKE