

Es wird zu warm für's Bier: Klimawandel setzt Braugerste zu

Österreichs Brauereien setzen bei der Bierherstellung weitgehend auf regionale Rohstoffe. Bald könnten unsere Breitengrade jedoch zu trocken und zu heiß für den Anbau der dafür benötigten Sommergerste werden. Um die Versorgung mit heimischer Gerste weiterhin sicherstellen zu können, liegt die Hoffnung auf der robusteren Wintergerste. Der Verein *Land schafft Leben* klärt zum Tag des Bieres am 5. August auf.

Mit dem zweithöchsten Pro-Kopf-Konsum weltweit kann man Österreich gut und gerne als „Biernation“ bezeichnen. Auf immerhin 104 Liter haben wir es im vergangenen Jahr gebracht. Bier hat dabei etwas geschafft, was sonst kaum einem Lebensmittel gelingt: Die Erhaltung regionaler Marken. Kaum jemandem ist es egal, welcher Markenname auf dem Etikett steht, und der Absatz der Brauereien ist in und um deren Heimatort in der Regel am größten. Österreichisches Bier ist aber nicht nur auf dem Etikett regional, sondern enthält großteils auch regionale Rohstoffe. Das könnte durch den Klimawandel zu einer Herausforderung werden, denn längere Trockenperioden führen zu weniger Ertrag und veränderten Proteinwerten bei der für die Bierproduktion benötigten Gerste.

Klimawandel verknappt regionale Rohstoffe

Bier wird in Österreich in erster Linie aus Gerste hergestellt. Gerste ist besonders gut für die Bierherstellung geeignet, weil sie einen hohen Stärkeanteil hat und der äußere Teil des Kornes, den man Spelze nennt, für einen bestimmten Schritt im Brauprozess notwendig ist. Aus einem Quadratmeter Acker erhält man in etwa die Menge Gerste, die man für die Produktion von drei Krügel Bier benötigt. Die sogenannte Sommergerste wird hauptsächlich für die Bierproduktion angebaut, während Wintergerste bislang vordergründig als Tierfutter dient. Österreich ist eines der südlichsten Länder, in denen Sommergerste angebaut wird.

Durch den Klimawandel könnten unsere Breitengrade jedoch bald zu trocken und zu heiß dafür werden. Denn: Die Wahrscheinlichkeit länger andauernder Trockenperioden steigt. Das kann der Sommergerste deshalb zum Verhängnis werden, weil sie im Gegensatz zur Wintergerste nur drei Monate Zeit hat, um sich vom Samenkorn zur erntereifen Pflanze zu entwickeln. Fällt in diesen drei Monaten zu wenig Niederschlag, sinken nicht nur die Erträge extrem, sondern steigen auch die Proteinwerte auf ein für Bierbrauereien unbrauchbares Maß. So erntet die Bäuerin oder der Bauer zu wenig und die Ernte kann nur mehr als Futtergerste verwendet werden. **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben* und selbst Bergbauer, dazu:

„Kaum jemand denkt beim Biertrinken daran, dass die Rohstoffe dafür vom Acker kommen – noch dazu hauptsächlich von unseren heimischen. Dass dies auch keineswegs selbstverständlich ist, führt uns der Klimawandel mit geringeren Erntemengen immer deutlicher vor Augen.“

Hoffnung auf Winterbraugerste

2021 wurden auf rund 32.000 Hektar Sommergerste angebaut. Zum Vergleich: 2018 waren es noch über 47.000 Hektar, 2010 sogar noch 83.000. Dass sich Österreich mit Gerste momentan dennoch selbst versorgen kann, ist der Wintergerste zu verdanken. Diese hat den Vorteil, dass sie die feuchteren Monate der kalten Jahreszeit ausnutzen kann und weniger stark auf Regen im Frühjahr angewiesen ist. Außerdem hat sie ein besseres Wurzelsystem. Bereits seit einigen Jahrzehnten arbeitet man durch Züchtung an der Braufähigkeit der Winterbraugerste – mit steigendem Erfolg.

Derzeit kommen knapp 40 Prozent des Malzes aus Wintergerste. Auch 100 Prozent dürften langfristig möglich sein, lediglich in der Erntemenge liegt die Winterbraugerste um wenige Prozent hinter der Sommerbraugerste. Ein weiterer Versuch zur Steigerung der Selbstversorgung mit heimischem Braugetreide ist, Sommerbraugerstensorten, die weniger frostempfindlich sind, schon im Herbst anzubauen.

Auch das Wasser beeinflusst den Geschmack

Abgesehen vom Getreide ist auch das Wasser ein nicht zu unterschätzender Rohstoff bei der Bierherstellung – immerhin besteht Bier zu über 90 Prozent daraus. Dementsprechend groß ist auch der Einfluss des Wassers auf den Geschmack des Endproduktes. Hier sind die österreichischen Brauereien privilegiert, denn die Qualität des österreichischen Wassers ist hervorragend. Manche Brauereien gewinnen dieses aus ihren eigenen Brunnen oder sogar Quellen, während andere ganz einfach die Ortswasserleitung nutzen.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik 1: wann Sommer- und Wintergerste angebaut und geerntet werden; © Land schafft Leben
- Infografik 2: Bierkonsum in Österreich seit 1980; © Land schafft Leben
- Infografik 3: Österreich ist Vize-Weltmeister im Biertrinken; © Land schafft Leben
- Bild 1: Gerste auf dem Feld; © Land schafft Leben
- Bild 2: Regionale Rohstoffe für heimisches Bier werden schwieriger verfügbar; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr über die Herstellung von Bier:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/bier/herstellung/gerste>

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben*

Presseaussendung

Wien, 03.08.22



greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.