



Hansestadt Stralsund, 24.08.2020

Erntefest am Schaalsee: Bio-Braugerste für Störtebeker Brauspezialitäten gedroschen

Gefragt wie nie: Die Bio-Brauspezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur verzeichneten 2019 ein enormes Wachstum. Ein Teil der Braugerste hierfür stammt von heimischen Bauern aus der Region und wurde in den letzten Wochen mit dem Einsatz großer Technik geerntet.

169 Tonnen Braugerste in bester Bio-Qualität: So lautet die Ausbeute von nur einem Tag Ernte bei Bio-Bauer Jens Rasim vom Gut Gallin am Schaalsee. Fazit: „Ein sehr gutes Ernteergebnis, nicht nur für mich persönlich, sondern auch für die Braumanufaktur. Schließlich können daraus über 6 Millionen Liter Bier gebraut werden“, so Bauer Rasim.

Der gebürtige Mecklenburger ist bereits seit 25 Jahren selbstständiger Bauer im ökologischen Landbau und baut unter anderem Hafer, Dinkel, Weizen und Roggen an. Auf 50 Hektar stand in diesem Jahr Bio-Braugerste, exklusiv für die Störtebeker Braumanufaktur. Schon seit vier Jahren bezieht die Brauerei aus Stralsund einen Teil des Getreides von Jens Rasim, das im Anschluss vermälzt und schließlich zum Brauen der mittlerweile 11 Bio-Biere eingesetzt wird. „Die Qualität unserer Rohstoffe steht für uns an erster Stelle, daher schätzen wir die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Jens Rasim sehr“, so Christoph Puttnies, Leiter der Herstellung.

i

Hintergrund: Störtebeker Bio-Brauspezialitäten

Mittlerweile 11 verschiedene Brauspezialitäten in Bio-Qualität entstehen in der Störtebeker Braumanufaktur – von alkoholfrei bis zu Spezialitäten mit über 9% vol. Alkohol, von strohblond bis tiefschwarz, von hopfig-herb bis schokoladig-röstig ist für jeden Geschmack das passende Bier dabei. Das Malz hierfür kommt, sofern es die Witterung zulässt, von heimischen Bauern aus der Region. Der Bio-Hopfen stammt ausschließlich von Hopfenbauer Markus Eckert aus der Hallertau.

BILDMATERIAL:

Stoertebeker_Braugerste-Ernte_2020_Jens_Rasim.jpg: Bauer Jens Rasim baut bereits seit vier Jahren Braugerste für die Störtebeker Braumanufaktur an (©Störtebeker Braumanufaktur GmbH).



Stoertebeker_Braugerste-Ernte_2020_Keller-Bier-1402.jpg: Nachdem die Gerste geerntet und vermälzt wurde, kann es zum Brauen der Bio-Brauspezialitäten eingesetzt werden, zum Beispiel für das Störtebeker Keller-Bier 1402 (©Störtebeker Braumanufaktur GmbH).

HINTERGRUND STÖRTEBEKER BRAUMANUFABKTUR:

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen eigenständiger Brauspezialitäten in großer Sortenvielfalt verschrieben – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Insgesamt 20 verschiedene Brauspezialitäten sowie saisonale Kreationen umfasst das derzeitige Sortiment. Diese mit Liebe und Sorgfalt gebrauten Spezialitäten finden breite internationale Anerkennung – auch bei den großen Bierwettbewerben der Welt: So sind zwei der Störtebeker Brauspezialitäten – das Keller-Bier 1402 und das Roggen-Weizen – in den vergangenen Jahren zu Weltmeistern gekürt worden. Daneben gab es Auszeichnungen beim European Beer Star, beim Meiningers International Craft Beer Award und von der Deutschen Lebensmittelgesellschaft.

KONTAKT:

*Störtebeker Braumanufaktur GmbH
Elisa Raus
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Hansestadt Stralsund
Tel.: 03831 - 255 582
E-Mail: e.raus@stoertebeker.com
www.stoertebeker.com*

