

WIR MACHEN ALLES FÜR DAS BIER

Hier wächst **Braugerste**

Im März ausgesät kann sie meistens Ende Juli geerntet werden. Mälzereien verarbeiten die Gerste zu bestem Braumalz. Die im Korn eingelagerte Stärke wird dort in einem mehrtägigen Keimungsprozess in Zucker umgewandelt. Zucker wiederum ist die Grundlage für das durch alkoholische Gärung entstehende Bier. Für zehn Liter Bier (1 Kasten) benötigt man etwa zwei Kilogramm Braugerste. Dies entspricht einem Rohstoffeinsatz von circa 40 Cent und benötigt etwa vier Quadratmeter Ackerfläche.

Hätten Sie es gewusst?

Was beim Bierbrauen als Feststoff übrigbleibt wird „Biertreber“ genannt und landet als proteinreiches, hochwertiges Tierfutter wieder auf unseren Betrieben.

IHRE LANDWIRTE