



## MIKROBRAUEN TRIFFT MIKROMÄLZEN

Gut Immenbeck startet Landmalz-Initiative

Das Gut Immenbeck ist vor allem Hamburger Golfern ein Begriff. Wer sein Handicap verbessern will, kann dies im Golfclub, in Schlagdistanz von der Hansestadt, nur eine Autostunde entfernt, inmitten von sattem Buxtehuder Grün nach Lust und Laune tun.

Und wem danach nach einem frischen Pils ist, der bekommt dies im hauseigenen Bistro.

Zukünftig wird dieses aus hauseigener Brauerei stammen und – vor allem – aus hauseigenem Malz gebraut sein! Denn der Familienbetrieb betreibt seit Generationen Landwirtschaft und baut Braugerste an. Geschäftsführer MORITZ BARTMER fragte sich seit Übernahme der Verantwortung im Jahr 2001, wieso seine Gerste eigentlich nach dem Verkauf zu einem anonymen, nicht mehr nachverfolgbaren Produkt mutierte.

Dies stand im Gegensatz zu seiner Sicht auf Transparenz und Regionalität. Das Resultat seiner Überlegungen ist die nun frisch ins Leben gerufene LANDMALZ-Initiative. Kern von Landmalz ist vor allem eine neuartige Trommelmälzanlage mit aromenschonender Vakuumtechnik, die er mit Hilfe des Maschinenbauunternehmens Herbst und dem Deutschen Lebensmittelinstitut in Quakenbrück entwickelt hat.

Diese Anlage ermöglicht laut seiner Aussage die Herstellung kleiner Chargen direkt vor Ort und vor allem auch die Umsetzung individueller Kundenwünsche von Seiten der Mikro- und Kreativbrauer. Landmalz soll nach Idee von Bartmer aber vor allem auch ein Verbund von Landwirten werden, die mit der regionalen Mälzung ihrem Getreide seine Identität zurückgeben können.

Landmalz wird auf der BrauBeviale 2018 erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Die ersten Anlagen für Chargen von 3 Tonnen werden ab dem zweiten Quartal 2019 verfügbar sein. Eine 10-Tonnen-Anlage befindet sich darüber hinaus in Planung. Von hellem Pilsner Malz (EBC 2–5) über Ale Malz (5–7), Wiener Malz (8–10) bis Münchner Malz (bis 25) kann laut Bartmer ein breites Spektrum für die Brauer angeboten werden. Einzig Farbmalt, Röstmalz und Caramalt müssen derzeit extra geröstet werden. <|HA

> [landmalz.de](http://landmalz.de)



MORITZ BARTMER,  
GESCHÄFTSFÜHRER GUT IMMENBECK

» Landmalz ist für uns (...) mehr als eine neue Mälzmethode. Es ist auch ein Qualitätsversprechen für Brauer und Biergenießer. «