



bier-und-brauhaus.de

# BIER & BRAUHAUS

Ausgabe 40 · Winter 4/2018 · 5,- €



Magazin für Biergenuss und Braukultur



## MALZ VOM LANDWIRT

# Landmalz

Regionalität ist eines der Megathemen unserer Zeit. Beim Hopfen ist sie schon in der Bierbranche angekommen. In der Hallertau gewachsener Mandarina Bavaria, in Single Hop-Bieren verarbeitet, ist für manche Bierliebhaber ein absoluter Kaufanreiz. Beim Getreide sind wir davon noch ein gutes Stück entfernt. Aus welcher Gerste Biere gebraut wurde, ist heute kaum bis gar nicht nachvollziehbar. Der Landwirt Moritz Bartmer will das ändern.

Moritz Bartmer war unzufrieden. „Vom Einkauf des Saatgutes über die Aussaat und die Bestellung der Felder bis hin zur Ernte liegt alles völlig in unserer Hand“, sagt der Agraringenieur vom Gut Immenbeck, das einige Kilometer südwestlich von Hamburg liegt. „Danach wird die Braugerste über verschiedene Handelsstufen an Mälzereien verkauft und findet irgendwie irgendwo irgendwann den Weg in irgendeinen Braukessel. Dieser Prozess ist für uns Landwirte nicht mehr nachvollziehbar. So kann ich nicht sagen, welches Bier konkret überhaupt mit meiner Gerste gebraut wird. Gleichzeitig reden alle von Regionalität. Das passt doch nicht wirklich zusammen.“

Deshalb hat er eine Mälzanlage entwickelt, mit der Landwirte ihre Gerste direkt auf ihrem Hof vermälzen und dann als regionales Produkt an Brauereien verkaufen können. Für die Brauer sei es ein wichtiger Aspekt, dass die Rohstoffe nicht aus verschiedenen Quellen zusammengemischt werden, sondern transpa-



Moritz Bartmer



Die Landmalz-Mälzanlage

Fotos: Landmalz

rent nachvollziehbar aus der Region und von einem konkreten Landwirt stammen, meint Moritz.

Das System seiner Anlage lehnt sich an die Technik der Trommelmälzerei an. Die Idee ist dabei, dass alle notwendigen Arbeitsschritte „vom Korn zum Malz“ in einer einzigen Anlage stattfinden. Zum Wasserentzug wird die Vakuumtrocknung eingesetzt. Durch den Unterdruck wird die Siedetemperatur vom Wasser auf etwa 50 Grad Celsius herabgesetzt. Mit der Anlage können Malze bis zu 25 EBC produziert werden, also alles vom Pilsner bis zum Münchner Malz.

Farbmalz, Röstmalz und Caramalz müssen extra geröstet werden.

Darüber hinaus will Moritz Bartmer auch einen Landmalz-Verbund aufbauen, in dem die Landwirte beraten, im Umgang mit der Anlage geschult und auch bei der Vermarktung unterstützt werden. Die Entwicklung seiner Trommelmälzanlage wurde vom Bundeswirtschaftsministerium gefördert.

---

 FALK OSTERLOH
 

---