



## **Klimawandel könnte Anbau von Sommerbraugerste bald unmöglich machen**

**Ist im österreichischen Bier Gerste aus Österreich drin? Ob das überhaupt möglich ist, hing zuletzt stark von der Witterung ab. Im Gegensatz zur Vergangenheit konnte Österreich 2017 und 2018 seinen Bedarf an Sommerbraugerste nicht mehr selbst decken. Für die Ernte 2019 sieht es ähnlich schlecht aus. Die Hoffnung liegt auf der Winterbraugerste. Der Verein *Land schafft Leben* hat ausführlich über die Produktion von Bier und dessen Rohstoffe in Österreich recherchiert und stellt die Ergebnisse auf seiner Webseite zur Verfügung.**

Die Jahre 2017 und 2018 waren zu trocken und zu heiß, um halbwegs gute Ernteerträge und Qualitäten bei der Sommergerste zu erzielen. Durch den Klimawandel verlängern sich jene Perioden, in denen Warm- oder Kaltluft aus Nord oder Süd nach Österreich verfrachtet wird. Daher steigt die Wahrscheinlichkeit für längere Trockenperioden. Fällt im Frühjahr und Frühsommer zu wenig Niederschlag, sinken die Erträge extrem und die Proteinwerte steigen auf ein für Bierbrauer unbrauchbares Maß. Die Brauereien akzeptierten 2017 und 2018 höhere Proteinwerte. Trotzdem mussten sie in ungewöhnlich hohem Ausmaß auf Gerste aus anderen Ländern zurückgreifen.

### **Anonyme Herkunft der Rohstoffe**

Beim Bier achten Konsumenten wie bei kaum einem anderen Lebensmittel auf die Marke, Handelsmarken spielen keine Rolle. Den größten Absatz haben Brauereien in unmittelbarer Umgebung ihres Standortes. Was genau am Etikett steht, lesen laut SGS-Verbraucherstudie 2014 so wenige Konsumenten, wie bei keiner anderen der 22 verglichenen Warengruppen aus dem Lebensmittel-Bereich.

Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, regt an:

*„Wer denkt schon daran, dass im Bier wertvolle landwirtschaftliche Rohstoffe stecken? Und wem ist aufgefallen, als 2017 und 2018 wegen der schlechten Ernte in Österreich Braugerste aus anderen Ländern zum Einsatz kam? Wir Bauern müssen uns dafür einsetzen, dass die Herkunft der Rohstoffe gekennzeichnet ist. Denn nur dadurch wird unsere Arbeit sichtbar und der Konsument kann ganz einfach erkennen, in welchen Produkten auch tatsächlich Österreich drin ist.“*

### **Trend zur Winterbraugerste**

Immer weniger Bauern wollen das Risiko eingehen, Sommergerste anzubauen. 2019 wurden in Österreich auf 35.600 Hektar Sommergerste angebaut – ein historischer Tiefstand und zu wenig für eine Selbstversorgung. Die Hoffnung liegt auf der Wintergerste. Sie 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. Seit zehn Jahren versuchen Züchter die Winterbraugerste braufähig zu machen, mit steigendem Erfolg. Viele Brauereien sind aber noch skeptisch, ob sie mit Winterbraugerste dieselbe Qualität und Produktionsmenge erzielen können. Derzeit kommen etwa 30 Prozent des Malzes aus Winterbraugerste. Experten aus der Züchtung und von den Brauereien sind sich einig, dass 100 Prozent langfristig möglich sein dürften, da sich die Qualität nicht mehr unterscheidet. Lediglich in der Ausbeute liegt die Winterbraugerste um wenige Prozent hinter der Sommerbraugerste. So gilt die Winterbraugerste als Hoffnungsträger, dass es trotz Klimawandel weiterhin ausreichend Getreide aus Österreich für Bier aus Österreich gibt. Ein weiterer Versuch zur Steigerung der Selbstversorgung mit heimischem Braugetreide ist, Sommerbraugerstensorten, die besonders winterhart sind, schon im Herbst anzubauen. Auch die ersten Auswertungen der Versuche 2019 zeigen vielversprechende Ergebnisse.

**Links:**

Pressebilder: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Videoreihe über Bier: [www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier/videos](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier/videos)

Alles über Bier aus Österreich: [www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier)

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

**Julia Eder**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

[julia.eder@landschaftleben.at](mailto:julia.eder@landschaftleben.at)

**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 Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten 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. Das 14-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 55 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.