

Bio made in Ober- schwaben

Die Königsegger WalderBräu AG kann für sich einen Exotenstatus beanspruchen. Sie ist die einzige Aktienbrauerei in Oberschwaben und die letzte mit eigener Mälzerei.

Die Königsegger WalderBräu AG braut ihre Biere ausschließlich mit Malz aus oberschwäbischem Getreide. Das gesamte Biersortiment wird also vom Malz bis zum fertigen Bier nach den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg hergestellt. WalderBräu ist als Zeichennutzer des QZ eingetragen. Seit den 90-er Jahren wird in Königseggwald auch Bio-Malz im Lohnmälzverfahren für andere Bio-Brauer hergestellt. Die Königsegger WalderBräu AG hat sich nun entschlossen, ein eigenes Bio-Bier herzustellen, das „WalderBräu Bio-Haferbier“.

Das WalderBräu Bio-Haferbier wird ausschließlich aus Getreide aus ökologischem Anbau der Region hergestellt. Bei Bio-Haferbier handelt es sich um eine Innovation-Wiedereinführung! In früheren Jahrhunderten wurde schon Bier aus Hafer gebraut. Bereits im Jahre 1687 wurde es im landwirtschaftlichen Lehrbuch erwähnt. Das Haferbier – aus brautechnischen Gründen eine Mischung aus Hafer- und Gerstenmalz – wurde aufgrund der damaligen Ernährungssituation folgendermaßen eingeschätzt:

Zitat aus „Georgica curiosa“:

» **Das Bier, so aus Gersten- und Haber-
malz gebrauen wird, verstopft weniger,
macht auch nicht soviel Winde, nährt aber
weniger. Das rechte, gute braune Gersten-
bier nährt den Menschen wol und
machtet ihn fett.** «

Das Haferbier hat eine bislang unbekannte Geschmacksnote. Durch den hohen Anteil an Hafermalz hebt sich das Bio-Haferbier von anderen, konventionellen Bieren deutlich ab. Es hat einen angenehmen, süßlichen Antrunk und einen leicht trockenen Abgang.



*Unsere Brauerei
unser Bier*



WalderBräu
Bier-Spezialitäten
KÖNIGSEGGER
WalderBräu
Bier-Spezialitäten AG

Königsegger WalderBräu AG • Hauptstraße 6 •
88376 Königseggwald • www.walderbraeu.de