



Hintergrundinformation Bierkulturregion

Freyung-Grafenau/Passau. Im Sommer 2016 schließen sich die Landkreise Freyung-Grafenau und Passau, acht regionale Brauereien, 17 Gastronomie- und Hotelbetriebe und eine Glasmanufaktur zur Bierkulturregion Niederbayern zusammen.

Ihr Ziel: Aus Regionalität, Bierkompetenz und Kulturbewusstsein spannende Biere und eine Kulinarik mit regionaler DNA zu entwickeln und darüber hinaus Service, Trink- und Tischkultur weiterdenken. Langfristig könne sich daraus sogar eine neue kulinarische Leitidee für die Region entwickeln, die stil- und genussorientierte Kenner begeistert, so die Überzeugung der Initiatoren.

Dieser Mission liegt ein strukturierter Erkenntnisprozess zugrunde, der im Vorfeld der Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ in Aldersbach beginnt. Denn die Vorbereitung auf diesen Event zeigte auf, welche kulturelle Bedeutung Bier in der Region schon immer hatte und wie viel davon bis heute lebendig geblieben ist.

So konzentrieren sich auf engstem Raum zwischen Freyung, Grafenau und Passau zwei der letzten echten Stadtbrauereien mit Braustätte mitten im Stadtzentrum, eine der kleinsten Weißbierbrauereien der Welt, der Erfinder des Dinkelbieres, der erste Biersommelierwirt Deutschlands, eine begehrte Klosterbrauerei und zwei Brauereien, die als Genossenschaften ihren Bürgern gehören.

Dieser bemerkenswert dichte und zugleich differenzierte Bierkosmos trifft auf eine leidenschaftliche Bevölkerung, die seit Generationen das Bier als Teil ihres Lebensgefühls wertschätzt und dies in zahlreichen rituellen Handlungen ausdrückt.

So beginnt beinahe jedes traditionelle Volksfest mit einer Bierprobe, einem festlichen Ausmarsch mit Brauereipferden und Blasmusik und dem obligatorischen Bieranstich als Erlösungs- und Auftaktritual für die wartenden Festbesucher. Sogar eine eigene Währung, das „Bierzeichen“, hat sich als Volksfest-Parallelwährung etabliert und ist an Festtagen beehrlicher als Bargeld.

Alles in allem haben sich über lange Zeit Bierverbundenheit und Braukompetenz in der Region zu Werten verdichtet und machen als Erbe die Glaubwürdigkeit der Bierkulturregion aus.

Trotz aller Tradition und Bodenständigkeit änderten sich in vergangenen Jahrzehnten die Branchenstrukturen und Biergeschmäcker weltweit. Diese Zeit stand ganz im Zeichen der Industrialisierung des Brauereiwesens. Regionale Biere wurden von industriellen Massenbieren abgelöst und der Preis wichtiger als der Geschmack. Dieser Trend erreichte schließlich auch die letzten Winkel des Landes.



Inzwischen dreht sich das Blatt. In Zeiten von Globalisierung, Überfluss und Austauschbarkeit sind Individualität und Regionalität zu echten Sehnsuchtsmotiven der Menschen geworden. Entsprechend groß ist die Nachfrage nach Angeboten mit Wurzeln und eigener Geschichte.

Genau hier setzt die Bierkulturregion an. Die Akteure der Bierkulturregion sind fest davon überzeugt, dass Menschen heute Sinn und Sehnsucht kaufen wollen und keine Produkte. Um diesen Anspruch gerecht werden zu können, haben sie sich der gemeinsamen Positionierung als „die weltoffenste Bierkulturregion für Genießer“ verschrieben. In diesem einen Satz drücken sie Haltung und Zukunftswillen aus und beschreiben zugleich den Sinn ihrer Kooperation. Weltoffen bedeutet dabei nicht den Abschied vom Reinheitsgebot. Im Gegenteil: Je enger die Grenzen bei den Zutaten gesteckt sind, desto größer ist das Potenzial für eigenwillige Biere mit unverwechselbarem Charakter.

Die Brauer der Bierkulturregion sind allesamt erfolgreiche Unternehmer mit langjähriger Erfahrung in völlig unterschiedlicher Unternehmensgröße. Als Partner der Bierkulturregion setzen sie darauf, ihre Handwerkskunst für sensorische Tiefe beim Bierbrauen einzusetzen. Dazu bringt sich jeder Zutat und Wissen ein, mit dem er in der Vergangenheit gute Erfahrungen gemacht hat.

In den Rezepturen übernehmen die Aromen der Biere die sensorische Führungsrolle. Eine schöne Farbe und ein gutes Mundgefühl sind dagegen Pflicht. Für die Premierenspezialität wurde lange experimentiert, eine besondere Flasche ausgewählt und ein Bierglas gesucht und in der Heimat gefunden, das dem Aromaanspruch gerecht wird.

Klar festgelegt ist auch, was die Bierkulturregion mit ihren Brauern bewusst nicht machen will: nämlich große Menge produzieren, sie über verschiedenste Kanäle abzusetzen und den Preis als Kaufargument zu nutzen.

Deshalb wird schon die Premiere-Spezialität limitiert und nummeriert und ausschließlich über die Partner der Kooperation erhältlich sein. Am 7. Mai 2018 wird die Bierkulturregion erstmals in der Öffentlichkeit auftreten und seine erste Bierspezialität am Ort der Braustätte einem großen Kreis von Ehrengästen zur Verkostung reichen.

Weitere Auskünfte:

Bernhard Hain
Tourismusreferent Landkreis Freyung-Grafenau
Tel.: +49 8551 57246
Mail: bernhard.hain@lra.landkreis-frg.de

Edith Bottler
Tourismusreferentin Landkreis Passau
Tel.: +49 851397-600 oder +49 171 864 3961
Mail: edith.bottler@landkreis-passau.de