

# Süffiges Bier mit Gerste aus Königsbach

## Bier vom Eichhändlerhof war keine Schnapsidee

**Königsbach-Stein** (ufa). Just zum Start von Grillsaison und Fußballweltmeisterschaft ist es dem Königsbacher Landwirtschaftsmeister Martin Ehrismann gelungen, ein spezielles Bier, gebraut mit Gerste von seinem „Eichhändlerhof“, auf den Markt zu bringen. Und das war beileibe keine spontane Schnapsidee und auch keine Bierlaune, aus der die Geschichte geboren wurde. „Ich habe schon länger mit diesem Gedanken gespielt, so Ehrismann, „aber dazu braucht man einen Partner.“ Bei einer Bierprobe des Königsbacher Bier-Sommeliers Thorsten Ackermann stieß er bei diesem auf offene Ohren.

„Thorsten hat sich umgehört und schon drei Tage später hatte ich die Adresse von der Lammbrauerei Gruibingen auf dem Tisch“, freut sich Ehrismann über die rasche Unterstützung. Schnell waren sich Brauer und Landwirt einig. In Gruibinger wird nun das Eichhändlerhof-Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot und mit der Königsbacher Gerste gebraut. Eigene, unverwechselbare Eichhändlerhof-Etiketten auf den 0,33-Liter-Flaschen mit dem praktischen Bügelverschluss weisen auf die besondere Herkunft hin und werben

für „Landwirtschaft von ihrer besten Seite.“ Von Biersommelier Ackermann bekommt der Königsbacher Gerstensaft gute Noten: Er sei sehr gelungen, vollmundig süffig, eine Art naturtrübes Export und „absolut WM-tauglich“, findet Ackermann. „Beim Abgang ist eine leichte Hopfenbittere erkennbar, und – wie auch schon die ersten Kunden festgestellt haben: es passt sehr gut zum Grillen.“ Seit vielen Generationen werde

in Deutschland Gerste zu Malz verarbeitet und Hopfen angebaut, erinnert Ehrismann an die lange Tradition der Kunst des Bier-

brauens, die über die Jahre immer wieder verbessert und verfeinert wurde. „Doch in unserer heutigen Gesellschaft, mit ihren modernen Handels- und Warenströmen, geht leider der Bezug zum eigentlichen Produzenten und somit zur Entstehung der Rohstoffe wie Hopfen und Malz nahezu verloren“, bedauert der Landwirt aus Passion und Familientradition. Jeder wisse zwar, dass Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser hergestellt werde, wo indes die einzelnen Rohstoffe herkommen, die von Menschen oft im Schweiße ihres Angesichts erzeugt werden, dieser Zusammenhang

trayal: Das neue haben. Aber ein Zugang zu dem mit Jonath

Die Samstagsreportage



**STOLZ AUF DAS EIGENE BIER:** In einem von Ehrismanns Gerstenfeldern stoßen Martin Ehrismann (links) und Thorsten Ackermann mit dem neuen Bier vom Eichhändlerhof an. Foto: Faulhaber

werde heute leider kaum mehr deutlich, weiß der Königsbacher nur zu gut. „Somit geht auch leider ein Stück Heimat- und Naturverbundenheit verloren.“

Ehrismanns Anliegen ist es nun, mit dem Bier vom Eichhändlerhof den Biergenießern vor Ort ein Stück Heimat zu-

rückzugeben. „Wir wollen den Menschen die Möglichkeit geben, Ja zu sagen, zu einer bäuerlichen Landwirtschaft mit einer nachhaltigen, naturbewussten Produktion, naturverbunden, transparent und zum Greifen nah“, betont der Landwirt. Das Eichhändlerhof-

Bier gibt es exklusiv bei Getränke Ackermann in Königsbach sowie auf dem Eichhändlerhof.

**i Service**

Infos unter [www.eichhaelderhof.de](http://www.eichhaelderhof.de) oder per Mail an [info@eichhaelderhof.de](mailto:info@eichhaelderhof.de).