



BIER

mit alten

Wurzeln

Text: Peter Zeitlhofer

Fotos: Trumer Privatbrauerei, Markus Rohrbacher, Zuparino



Am Anfang standen 1.000 Körner Braugerste.
Am Ende stand Salzburgs erstes herkunftszertifiziertes Bier.
Mit viel Einsatz haben die Trumer Privatbrauerei, die HBLA
Ursprung und drei Biohöfe regionale Braugerste rekultiviert und
machen Herkunft im Glas schmeckbar.

War der Getreideanbau im Flachgau früher selbstverständlich, ist er heute vielerorts nur Erinnerung. Genau dort setzt ein ambitioniertes Projekt an, das nach Zukunft schmeckt, weil es sich zuerst um die Vergangenheit kümmert. Die Trumer Privatbrauerei, die HBLA Ursprung und drei Biobetriebe aus dem Salzburger Seenland holen alte Braugerste nach Salzburg zurück. Gemeinsames Ziel: das erste Bier zu brauen, welches das SalzburgerLand Herkunftszertifikat trägt – und damit wirklich von hier ist. Für die Privatbrauerei aus Obertrum ging es dabei nicht um Nostalgie, sondern um Rohstoffqualität und Regionalität. Braumeister Felix Bussler beschreibt, wonach sie gesucht haben: „Wir sind mit Höfen zusammengekommen, die eine eigene Vision haben. Bei einem Projekt wie diesem bedarf es auch einer gewissen Risikobereitschaft und dem gegenseitigen Vertrauen aller teilnehmenden Partner.“



Bernhard Mösl aus Seekirchen hat als einer von drei Biobauern wieder Braugerste angepflanzt.

Im September konnte die erste Braugerste geerntet werden.



Die HBLA Ursprung war mit ihrem Lehrbetrieb ein wesentlicher Baustein des Projekts. Auch 2026 wird auf ihren Feldern wieder Braugerste angebaut.



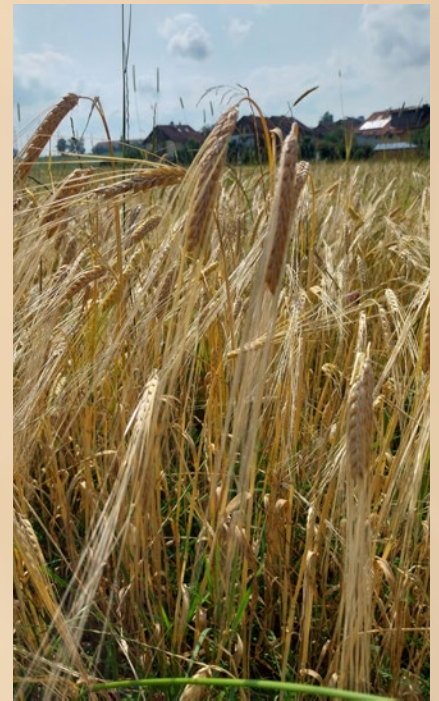
Warum der Anbau von Braugerste im Land Salzburg bisher kaum möglich war? Weil zu einer Idee auch die Umsetzung gehört: die passenden Maschinen, Einrichtungen zur Trocknung, Reinigung und Lagerung, möglichst kurze Wege und vor allem Menschen, die das Handwerk noch können. Braumeister Felix Bussler sagt es offen: „Das Trocknen, Putzen und Lagern ist kompliziert, schließlich haben wir den Trodanbau, also den Getreideanbau, in diesem Gebiet fast ein wenig verlernt.“

Saatgut ist geduldig

Damit diese Vision überhaupt eine Chance bekommt, braucht es zuerst Körner – und dann Jahre. Stefan Graggaber von der HBLA Ursprung erzählt von einem Weg, der winzig begann: fünf historische Sorten, jeweils 1.000 Körner. Ab 2019 wurden diese vermehrt, geprüft, wieder vermehrt. Aus 3-m²-Versuchsflächen wurden 30, dann 300, dann 3.000 m². Hagel warf das Team zurück, kurze Erntefenster verlangten Präzision, die Gerste musste immer wieder nachgetrocknet werden.



*Freuen sich über das neue Bier: (v. l.)
Landwirt Robert Scheffenacker,
Franz Griessner (HBLA), Privatbrauer Seppi
Sigl, Stefan Graggaber (HBLA),
die Landwirte Bernhard Mösl und Alexander
Diethard und Braumeister Felix Bussler*



*Bei Familie Diethard vom „Hof der alten
Sorten“ steht der Erhalt vergessener
Getreidesorten im Mittelpunkt.*

„Arbeiten mit der
Natur benötigt
Ausdauer, Risiko-
bereitschaft und
Idealismus.“

Stefan Graggaber, HBLA Ursprung

Am Ende standen
zumindest braufähige
Mengen und die nächste
Erkenntnis: Die wiederent-
deckte Braugerstensorte
„Isaria Nova“ überzeugte geschmack-
lich, die Sorte „Union“ brachte den
Ertrag. „Arbeiten mit der Natur
benötigt Ausdauer, Risikobereitschaft
und Idealismus“, fasst es Stefan
Graggaber zusammen.

Am Feld zählt Handwerk

Was im Schaugarten funktioniert, muss
sich dann draußen auf dem Feld erst
beweisen. Alexander Diethard, Bio-
bauer in Anthering, ist einer der drei

Landwirte, die mit dabei sind. Er kennt
den Wert alter Sorten aus Erfahrung.
Für ihn ist klar: „Der Erhalt heimischer
Urgetreidesorten steht für uns als ‚Hof
der alten Sorten‘ ganz oben auf der
Prioritätenliste.“ Doch alte Braugerste
ist kein Selbstläufer. Sie wird als
Sommergetreide angebaut, braucht ein
passendes Saatbeet und verlangt im
Bioanbau besonders viel mechanische
Pflege. Der Unkrautdruck ist höher, die
mechanische Bekämpfung, genannt
„Striegeln“, wird zur Schlüsselarbeit –
zuerst vor dem Kornwachstum und
dann noch mal im Dreiblattstadium.
Und ja: Die Erntemengen liegen unter
denen moderner Hybridsorten.



Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe braucht man fürs Bier. Der Hopfen wächst direkt bei der Trumer Privatbrauerei, das Wasser kommt aus der hauseigenen Quelle.

Tipp
1. Verkostung:
SalzburgerLand Genuss-Fest
am 31. Mai in Altenmarkt



Beim „Zwickeln“ prüft Braumeister Felix Bussler die Bierqualität direkt am Tank.

Für die engagierten Landwirte war es eine bewusste Entscheidung. Denn Geschmack und Inhaltsstoffe sprechen für alte Sorten – wenn man bereit ist, den Weg zu gehen.

Herkunft im Glas

2025 wurde die Gerste erstmals angebaut. Das Ergebnis war je nach Betrieb unterschiedlich, aber stark genug, um den nächsten Schritt zu gehen. Im Frühjahr 2026 entstand daraus das „Salzburger Landbier“. Wenn man dem Braumeister zuhört, bekommt diese Pionierarbeit Farbe: „Die Sorten bringen eine spürbare

Tiefe und Komplexität ins Glas. Feine Noten von Honig und getrockneten Früchten, dazu nussige Nuancen“, beschreibt Felix Bussler den Geschmack. „Die kräftig goldene Farbe erinnert mich an das Abendrot über dem Salzburger Seenland.“ Vielleicht ist das die Essenz dieses Pionierprojekts: Dass aus einem gemeinsamen Verständnis viel Neues entstehen kann. Das neue Bier gibt es beim „SalzburgerLand Genuss-Fest“ in Altenmarkt am 31. Mai erstmals zu verkosten. Und ab Mitte Juni ist es exklusiv bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR in Tirol und Salzburg erhältlich. Solange der Vorrat reicht ...

Wenn sich regionale Betriebe zusammenschließen, kann viel Neues entstehen. Gemeinsam mit drei Flachgauer Biobetrieben und dem Lehrbetrieb der HBLA Ursprung ließ die Trumer Privatbrauerei historische Braugerstensorten auf Salzburger Feldern aufleben.

2019–2024

Maturaprojekt der HBLA Ursprung:

Aus 1.000 gefrorenen Körnern vom Sortenamt Linz aus den Jahren 1910 bis 1940 wurde 1 Tonne Saatgut gewonnen.

Mai 2024

Aufruf der Trumer Privatbrauerei
Gründung der Arbeitsgemeinschaft

März 2025

Anbau des Saatguts
bei den vier Biobetrieben

August 2025

Die erste Ernte
der rekultivierten Braugerste wird eingeholt.

April 2026

Das „Salzburger Landbier“
wird abgefüllt.

Mai 2026

Die Verleihung
des SalzburgerLand
Herkunft-Zertifikats

Die Pioniere beim Wiederaufbau alter Getreidesorten:

Alexander Diethard, Anthering
Bernhard Mösl, Seekirchen
Robert Scheffenacker, Obertrum
HBLA Lehrbetrieb, Elixhausen
Trumer Privatbrauerei, Obertrum