

Nachhaltiges Bier aus luftiger Höhe



Landwirtschaftlich gebraut, Ressourcen aus eigenem Anbau, Ausschank im Sommer und Verkauf ab Hof – mit diesen Schlaglichtern beschreibt sich Noppbräu aus Südtirol auf der Social-Media-Plattform Instagram. Obwohl der Account der kleinen Brauerei noch jung ist, gibt es die Brauerei Noppbräu bereits seit 2019. Dahinter stehen Jochen und Constanze Bauder, beide zwar keine gebürtigen Südtiroler, der Region deswegen aber nicht weniger verbunden – im Gegenteil. „Nachdem eine berufliche Entscheidung anstand, verspürten wir den Wunsch, noch einmal etwas ganz anderes zu machen – und das in Südtirol“, sagt Jochen Bauder. Der gelernte Chemieingenieur und die Journalistin begaben sich auf die Suche nach einem Standort für ihre eigene kleine Brauerei und stießen dabei 2017 auf den Nopp Hof. Der Hof liegt rund 25 Kilometer südlich von Bozen auf 1.350 Meter und wurde zum Namensgeber für die Brauerei der Bauders. Noppbräu sei ein Mini-Familienunternehmen, das nur zu Stoßzeiten Unterstützung von Familie und Freunden bekäme, so Constanze Bauder.



Der Nopp Hof



Das Bier

Standardbiere und Spezialitäten

Auf dem Nopp Hof brauen sie durchschnittlich 100 Hektoliter pro Jahr und haben drei Biersorten standardmäßig im Sortiment: ein Helles, ein Festbier und ein Weizen. Hinzu kommen Spezialbiere wie ein IPA, ein Alt oder ein Bockbier. Jedes Jahr zwischen Oktober und November setzen sich die Bauders an einen besonderen Sud: das grünehopfte Helle. „Als Kinder der Achtzigerjahre ist unser Motto ‚back to the roots‘: Ehrliche Bierstile ohne künstlichen Schnickschnack. Handwerklich gebraut, mit überwiegend eigenen Rohstoffen, unfiltriert und mit bestem Quellwasser, das wir nicht chemisch aufbereiten müssen“, so die Wahl-Südtiroler.

Echte Handarbeit

Ausgewählte Rohstoffe aus eigenem Anbau sind das Herzstück der Nopp-Biere: In der direkten Umgebung des Nopp Hofes bauen sie Gerste, Weizen, Roggen und sogar eigenen Hopfen an, ganz ökologisch und ohne Pflanzenschutzmittel. Aufgrund der Lage in 1.350 Meter Höhe lag vor der Eröffnung ihrer Brauerei 2019 zunächst eine landwirtschaftliche Testphase. Bauders begannen mit der Bestellung ihrer Felder und dem Anbau von Hopfen,

und als das funktionierte, war auch die Grundlage für die handwerkliche Bierproduktion gesichert.

Constanze und Jochen Bauder verzichten, wann immer es geht, auf den Einsatz von Maschinen, säen das Getreide per Hand und ernten mit einfachen Mitteln. „Wir dreschen unser Korn auf einer 70 Jahre alten Dreschmaschine, und danach wird es händisch durch eine antike Windmühle gejagt“, sagt Jochen Bauder. Die Handarbeit sei ihnen sehr wichtig, darin stecke ihre Energie und ihre Liebe zum Produkt. Die handwerkliche Braukunst führt auch zu kleinteiligen Arbeitsschritten, die leichter überprüft und nachvollzogen werden können. Eigene Rohstoffe zu verwenden, beschere den Bauders aber auch eine große Herausforderung: die konstante Beibehaltung der Qualität der einzelnen Bierstile.

Herausforderungen meistern

Auch die Corona-Pandemie hat Noppbräu hart getroffen, die Bierverkäufe an Hotels und Gastronomie brachen plötzlich weg. Trotzdem habe die Krise sie in ihrem Konzept eines landwirtschaftlichen Bieres bestärkt. „Es hat etwas von Selbstversorgung, von regionalem Wert, von umweltfreundlicher, nachhaltiger Produktion. Eine Wertigkeit, die in

solchen Zeiten mehr Gewicht bekommen hat“, findet Constanze Bauder. Viele Menschen hätten außerdem ihren Lieferservice und den Hofverkauf in Anspruch genommen, das habe geholfen.

Südtiroler Produkte werden geschätzt

Auch beim Vertrieb achten die Betreiber des Nopp Hofes auf Nachhaltigkeit, um ihren CO₂-Fußabdruck möglichst klein zu halten. Nopp-Biere sind deswegen ausschließlich im eigenen Ausschank, beim lokalen Getränkehändler und ausgewählten Hotels und Gastronomiebetrieben zu haben. Wer beispielsweise auf einer Wanderung am Nopp Hof vorbeikommt, kann sich an Wochenenden in den Sommermonaten über frisches Noppbräu vom Zehn-Liter-Fass freuen: bayrischer Anstich, ohne Schankanlage.

Mit ihrer naturverbundenen und nachhaltigen Produktionsweise passen der gebürtige Düsseldorfer und die Wiesbadenerin gut zur Südtiroler Lebensart, in der heimische Produkte häufig genutzt und vor allem wertgeschätzt werden. Bauders sehen die relativ kurze Haltbarkeit ihrer Biere von drei Monaten eher als Pluspunkt, nicht als Nachteil. „Das macht es wertiger. Wir schenken außerdem ohne CO₂-Anlage



Die Aussicht

aus, das Bier schmeckt frisch, weil es immer frisch ist“, sagt Constanze Bauder.

Südtirol als Bierregion?

Wie fügt sich Noppbräu in die Südtiroler Bierlandschaft ein und wie präsent ist diese überhaupt zwischen den zahlreichen Winzereien der Region? Hier räumen die Bauders zunächst mit einem Klischee auf, denn viele Menschen glaubten, Südtirol sei immer schon ein Weinland gewesen. Stattdessen habe es in Südtirol Ende des 19. Jahrhunderts über 20 Brauereien gegeben, so Bauder. Ihre Entstehung wurde auch durch Schädlinge in den Weinreben und allgemeine Missernten beim Wein begünstigt. „Im Zuge des Ersten Weltkriegs sind dann die meisten Brauereien kaputt gegangen, keine Rohstoffe, zu hohe Steuern, viele Braumeister zogen in den Krieg“, sagt Jochen Bauder. Die spätere Annexion Südtirols durch Italien führte dann zu einer Begünstigung des Weines über dem Bier. Heute gibt es zirka 20 Craft- und Wirtshausbrauereien in Südtirol – mit steigender Tendenz. Das freut auch die Bauders, denn Bierlandschaften brauchen Vielfalt, finden sie.

Blick in die Zukunft

Jochen und Constanze Bauder erwarten in den nächsten Wochen einen neuen

Tank, der ihnen in Zukunft die Option der Doppelsude gibt. Bisher war in der Hochsaison einmal pro Woche Brauen angesagt, ein größerer Tank erleichtere die Arbeit. Neben der Wiedereröffnung des Brauereiausschanks im Juni planen die Bauders ein neues Brauseminar, das sich gezielt an Menschen richtet, die erfolgreich ihre eigene Brauerei eröffnen möchten. Das Konzept haben sie zusammen mit der Braumeisterin Monika Sieghart aus Bayern während der Corona-Pandemie erarbeitet. „Brau-Pro ist ein fünftägiges Seminar, das es in dieser Form auf dem Markt noch nicht gibt.“

Ursprünglich sollte das Seminar bereits im Mai 2021 stattfinden, nun wurde es aufgrund der Pandemie auf Oktober 2021 verschoben. Das Intensivseminar vermittelt exklusives Brauwissen in einem theoretischen, einem praktischen und einem sensorischen Teil und bereitet Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch in Gründungsfragen auf eine erfolgreiche Selbstständigkeit vor. Womöglich leisten die Bauders auch auf diesem Weg ihren Anteil für eine vielfältigere Bierlandschaft der Zukunft.

ANGELA WEISS



Der Brautag