

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 13.04.2024

Seite: 11

VULKAN Brauerei stellt das erste Bioland-Brauhaus in Rheinland-Pfalz

Mendig. Die VULKAN Brauerei aus Mendig ist stolz darauf, das erste Bioland-Brauhaus in Rheinland-Pfalz zu sein. Dazu wurde das Brauhaus nach strengen und transparenten Bioland-Richtlinien zertifiziert. Die offizielle Urkundenübergabe fand am 5.7.2023 im VULKAN Brauhaus statt.

Bereits 2022 hatte die VULKAN Brauerei die Bierproduktion zu 100 Prozent auf Bioland-Qualität umgestellt und strebt in ihrem Brauhaus bis Ende 2024 einen Bio-Anteil von 60 – 90 Prozent an.



„Bioland-Brauhaus“ von links nach rechts sind: Jennifer Schneider (Bioland-Hof Michael Ullenbruch), Lucile Manon-Büscher (Bioland e.V.), Ferhat Onal (VULKAN Brauerei), Malte Tack (VULKAN Brauerei), Tobias Gerhardt (VULKAN Brauerei), Michael Ullenbruch (Bioland-Hof Michael Ullenbruch), Jonas Dörr (Bioland e.V.) Foto: Vulkan Brauerei

„Warum Bioland?“

Bioland Partner müssen den gesamten Betrieb biologisch im Kreislauf bewirtschaften und neben dem Ackerbau auch die Richtlinien der Bio-Tierhaltung, sowie Vorgaben zur Regionalität einhalten. Hierzu zählen beispielsweise das Verbot für den Einsatz von synthetischem Dünger und Pestiziden sowie auch das Verbot für eine Tierfütterung mit Hormonen und Antibiotika. Die Tiergesundheit wird mit strengen Richtlinien zur artgerechten Tierhaltung sichergestellt.

Vom Feld bis auf den Teller: VULKAN Brauerei setzt auf Bio-Produkte und regionale Zusammenarbeit

Geschäftsführer Malte Tack betont: „Als EIFEL-zertifizierter Betrieb bestimmen Nachhaltigkeit und regionaler Rohstoffbezug seit jeher unser Handeln. Daher ist es uns ein großes Bedürfnis, hier eine Vorreiterrolle zu übernehmen und damit die regionalen Bio-Landwirte zu stärken.“

Eine Erfolgsgeschichte hierzu ist die bereits gewonnene Partnerschaft mit dem Bioland-Hof von Michael Ullenbruch am Laacher See. Neben der Brauergerste für VULKAN Bio-Biere, liefert Landwirt Michael Ullenbruch nun auch Bio-Fleisch und Bio-Eier.

Bei den Kreationen seiner Bio-Gerichte setzt Küchenchef Karsten

Ulloth auf das Prinzip der Ganztierverwertung „from nose to tail“. Das Prinzip zielt darauf ab, die Verwendung des gesamten Tieres zu maximieren und Verschwendungen zu vermeiden.

Somit können die Gäste des VULKAN Brauhauses nun Gerichte aus der Speisekarte auswählen, die aus Bio-Produkten von Höfen in der Umgebung hergestellt werden.

VULKAN Brauhaus meistert stufenweise Einführung von Bio-Produkten bei begrenzter Verfügbarkeit

Die Küchencrew um Karsten Ulloth beweist beeindruckende Anpassungsfähigkeit und Kreativität, angesichts der Herausforderungen, die schwankende Verfügbarkeiten von Bio-Produkten mit sich bringen. Das Team ist bemüht eine größtmögliche Auswahl an biologisch erzeugten

Produkten anzubieten und sieht sich gleichzeitig mit der Tatsache konfrontiert, dass die Anzahl der Biolieferanten in der Region begrenzt ist. Um das Angebot an Bio-Lebensmitteln kontinuierlich auszubauen, laufen bereits die Gespräche mit weiteren regionalen Bio-Höfen. Ω