



## Pressemitteilung „Grün packt an“ Aktionstage im Handwerk

### Schnupper-Praktikum von Sanne Kurz, MdL, in der Hopfenhacker Brauerei Perlach

(München, 03.06.2022)

Tradition und Moderne kommen zusammen am neuen Standort der Hopfenhacker Brauerei in den Räumlichkeiten der Forschungsbrauerei in München-Perlach. „Kreativ-Brauerei“ wird Hopfenhacker oft genannt, denn hier wird noch heute neu kreiert und so über 20 Sorten feinste Craft-Biere erdacht und, einzigartig in München, in Handarbeit vor Ort frisch abgefüllt. Hier durfte die Münchner Landtagsabgeordnete **Sanne Kurz** im Rahmen der Handwerks-Aktionstage „Grün packt an“ der Landtags-Grünen mit anpacken und den handwerklichen Prozess des Bierbrauens in ihrem Stimmkreis selbst kennen lernen.

Für jedes Bier gibt es eine spezielle Mischung an unterschiedlichen Malzsorten, Karamell, Schoko, Sauer-Malz. **Sanne Kurz'** Erkenntnis: *„Ich war überrascht, wie groß die Geschmacksunterschiede und Farben der Rohstoffe sind und wie sorgsam man arbeiten muss, damit das Malz nicht zu fein und nicht zu grob geschrotet wird.“*

Dem Brauer und Besitzer der Hopfenhacker Brauerei, Werner Schuegraf und seiner Frau Andrea Stemmer ist nicht zuletzt das Thema Nachhaltigkeit eine Herzensangelegenheit. Unter anderem deshalb werden die Biere in der Forschungsbrauerei direkt per Hand selbst abgefüllt, statt per LKW in eine industrielle Abfüllanlage gefahren zu werden. Eine Brauereiabfüllung bedeutet kurze Wege zum Konsumenten, wenn möglich liefert die Hopfenhacker Brauerei ihr Bier auch mit ihrem Lastenfahrrad aus – der Umwelt zuliebe.

Doch auch hier ist nicht alles eitel Sonnenschein: Wie allen Produktionsbetrieben machen der Hopfenhacker Brauerei die gestiegenen Energiepreise zu schaffen. Was aber noch teurer für die Kreativ-Brauerei ist: das geringe Flaschenpfand. Da Hopfenhacker als kleine Familien-Brauerei oft mit Neu-Glas arbeiten muss – der Raum für die riesigen Industrie-Waschanlagen fehlt, die hauseigene kleine bekommt böse Verschmutztes nicht sauber. Da gibt es eine große Diskrepanz zwischen dem Pfandgeld, das die Brauerei berechnen darf und den tatsächlichen Kosten. *„Ein höheres Pfand würde vielleicht auch die Wertschätzung fürs Glas steigern, die Herstellung ist ein Energiefresser und wir alle hätten ein kleineres Müllproblem“*, stellt **Sanne Kurz** fest.

Probleme mit Nachwuchs hat man nicht, Lehrlinge werden noch immer gefunden, zum Teil kommen sie von weit her, um bei einer kleinen bayerischen Familien-Brauerei ihr Handwerk zu lernen.

*„Nach getaner Arbeit durfte ich noch ein paar Flaschen „Easy-Rider“, das Alkoholfreie und „Kill Bill“ mit nach Hause nehmen. Natürlich haben wir noch gemeinsam angestoßen, ich mag's ja gerne ganz frisch und im Braustüberl der Forschungsbrauerei gibt's das Hopfenhacker nicht nur frisch vom Fass, sondern auch in Bio-Qualität, was mich als Grüne natürlich besonders freut“* fasst **Sanne Kurz** den Erfolg ihres Praktikums-Tags zusammen. Sicher wird sie auch mit ihrer Familie jetzt öfter mal vorbeischauen.