

Die Wirtschaft

zwischen Alb und Bodensee

Strom und Gas

Diskussion über Netzausbau
und Versorgungssicherheit

12

Industrielle Bioökonomie

Zukunftsperspektiven für die
Region Bodensee-Oberschwaben

48

Lieferketten

Sorgfaltspflichtengesetz bringt
Herausforderungen mit sich

62



Bier erleben

Neue Ideen für
Marketing und
Tourismus

18



Claudia Sieben leitet die Brauerei Zoller-Hof in Sigmaringen in sechster Generation, gemeinsam mit ihrem Ehemann Ralf Rakel. Zur Brauerei gehört in Sigmaringen neben einer Gastronomie auch das Zündapp-Museum – beide beziehen derzeit in der ehemaligen Marstall-Passage neue Räume.

Im Fokus

Wo das Bier zum Erlebnis wird

Bier ist viel mehr als nur ein Getränk. Es steht für Gemütlichkeit und Genuss, Handwerk und Heimat, Tradition und Familie, Qualität – und Kreativität. Die ist gerade besonders gefragt, denn während der Corona-Pandemie gingen die Absatzzahlen beim Bier ganz schön nach unten und führten zu massiven Einbußen. Wie geht es wieder aufwärts? Welche neuen Ideen brauen sich da zusammen? Darüber sprechen wir mit Akteuren aus der Region zwischen Alb und Bodensee, bei denen Bier zum Erlebnis wird.



In Kürze

Bierkultur in Baden-Württemberg



Baden-Württemberg hat mit 208 Brauereien die zweitgrößte Brauereivielfalt in Deutschland. In einer Vielzahl von kleinen und mittelständischen Brauereien wird der Gerstensaft veredelt. Und oft sind Bierfans eingeladen, einen Blick hinter die Kulissen der Sudhäuser zu werfen. Viele Brauereien haben außerdem eigene Gaststätten und Biergärten. Bei Bierseminaren, Braukursen und Bierwanderungen können Gäste die Tradition hautnah erleben. Kurz: In Baden-Württemberg ist der Bier-Erlebnissfaktor so vielfältig wie die hier gebrauten Bierspezialitäten.

www.tourismus-bw.de/urlaub-im-sueden/genuss/biersueden

FOTO: STADT EHINGEN



FOTO: ROLF SCHULTES/DRUMLIN PHOTOS

Charlotte Müller und Lukas Locher vom Hopfengut N°20 bei Tett nang machen für ihre Gäste den Hopfenanbau und das Bierbrauen erlebbar.

Hier oben entsteht etwas Neues – das sieht jeder Besucher des Hopfenguts N°20 sofort. Denn direkt neben dem großen Gästeparkplatz steht ein altes Haus mit großem Gerüst, in dem Handwerker ein- und ausgehen. „Wir bauen gerade die alte Hopfenhalle von unserem Uropa um“, erklären Charlotte Müller und Lukas Locher. Die Geschwister leiten das Hopfengut seit ein paar Jahren gemeinsam und wagen – trotz Pandemie, Krieg und Lieferkettenproblemen – einen großen Schritt in Richtung Zukunft. „Das ist ein echtes Herzensprojekt“, sagen die beiden, deren Familie bereits in der fünften Generation Hopfen anpflanzt. „Darauf bauen wir auf und wollen gleichzeitig etwas Neues schaffen. Es soll ein besonderer Ort mitten in der Natur werden, wo jeder das Thema Bier, Hopfen und Landwirtschaft hautnah erleben kann.“

Das „grüne Gold“ wird bio

Das Hopfengut N°20 liegt in Siggenweiler auf einem grünen Hügelrücken oberhalb von Tett nang, das als Hopfenstadt bekannt ist. Die Nähe zum Bodensee sorgt für ein besonders mildes Klima, in dem feinsten Aromahopfen bestens gedeiht. Kein Wunder also, dass die Tett nanger hier schon seit mehr als 175 Jahren Hopfen anbauen, ihr „grünes Gold“ hegen und pflegen und in alle Welt exportieren. Das tun auch Charlotte Müller und Lukas Locher vom Hopfengut N°20 – bald sogar in Bio-Qualität. „Hopfen ist mit Abstand der spannendste Rohstoff, den es gibt“, schwärmt Lukas Locher. Er hat den grünen Daumen in der Familie und sorgt dafür, dass der Betrieb zwischen 50.000 und 80.000 Kilogramm Hopfen pro Jahr produziert. „Gerade befinden wir uns in der Umstellung zum Bio-Betrieb.“

Ob dann noch Zeit bleibt für all die anderen Geschäftszweige des Hopfenguts? „Na klar“, meint Charlotte Müller, die sich um die „Welt des Hopfens“ mit Museum, Laden und Gastronomie kümmert. „Unsere Gäste können erst auf dem Hopfenpfad wandern und dann im Museum auf Entdeckungstour gehen, im Laden unseren Hopfenlikör verkosten oder in der Wirtschaft etwas Leckeres aus regionalen und saisonalen Zutaten essen“, zählt sie auf. Das alles laufe inzwischen so gut – während der Pandemie online –, dass langsam der Platz eng werde. Auf die umgebaute Hopfenhalle freut sich Charlotte Müller deshalb sehr und hofft, dass sie bis Ende des Jahres fertig ist. Denn im Frühling sollen die Gäste ihr Bier schon in der neuen Gartenwirtschaft im Grünen trinken. Das Bier kommt aus der hauseigenen Spezialitätenbrauerei, die die Geschwister vor sieben Jahren zusammen mit Fritz Tauscher gegründet haben. „Das Besondere daran ist: Fritz

„Hopfen ist mit Abstand der spannendste Rohstoff, den es gibt.“

LUKAS LOCHER,
HOPFENGUT N°20, TETT NANG

kommt aus einer Brauerfamilie, wir aus einer Hopfenpflanzfamilie. Er bringt die Brauexpertise mit, wir den engen Bezug zum Rohstoff“, erklären Müller und Locher. Durch diese Zusammenarbeit ist schon so manche köstliche Bierspezialität entstanden. Zum Beispiel das „sud eins“, ein sogenanntes IPA-Bier. Die Abkürzung steht für India Pale Ale und bezeichnet einen klassischen Bierstil der US-amerikanischen Craftbeer-Bewegung.

Craftbeer mit intensivem Aroma

„Craftbeer“ wiederum bedeutet übersetzt so viel wie „handwerklich gemachtes Bier“. Und auch in Deutschland setzen immer mehr kleine Brauereien auf diese aromaintensiven Biere. Sie duften nach Schokolade, Aprikose oder Melone und werden aus neuen Hopfensorten gebraut – oder nach alten Rezepten, die wiederentdeckt und verfeinert wurden. In beiden Fällen natürlich streng nach Reinheitsgebot, das schon seit 1516 gilt und vorschreibt, dass nur vier Zutaten ins Bier dürfen: Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Ganz egal, ob Pils oder Craftbeer. Pils ist nach wie vor die beliebteste Biersorte der Deutschen mit einem Marktanteil von rund 50 Prozent, während Craftbeer gerade einmal bei einem Prozent liegt.

„Die Nachfrage nach diesen Bieren dokumentiert das wachsende Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an Biervielfalt und am Brauhandwerk“, betont der Deutsche Brauer-Bund. Der Verband vertritt die Interessen der deutschen Brauwirtschaft, die mit massiven Umsatzeinbußen durch die Corona-Pandemie und die Lockdowns kämpft: 2021

„Wir setzen auf bewusste Genießer, die gern etwas Neues ausprobieren.“

SUSANNE HOLZAPFEL, KLINGENSTEIN, BLAUSTEIN

war der Inlandsabsatz um 8,6 Prozent niedriger als 2019, dem Jahr vor der Pandemie. Und so mancher Brauer sehnt sich wohl zurück in die 1970er-Jahre: Damals tranken die Deutschen laut Angaben des Statistischen Bundesamtes 151 Liter Bier pro Kopf und Jahr – inzwischen sind es nur noch 92 Liter.

„Auch wir hatten eine ganz schön lange Durststrecke wegen der Pandemie“, gestehen Michael Leibinger und Susanne Holzapfel. Sie sind Geschäftsführer des Klingenstein, das Hotel, Wirtshaus und Brauerei in einem ist und in Blaustein vor den Toren Ulms direkt an einer Etappe des Donauradwegs und am Eingang der Schwäbischen Alb liegt. „Zu uns kommen vor allem Gäste aus der direkten



FOTO: PHOTODESIGN ARMIN BUHL

Susanne Holzapfel und Michael Leibinger führen gemeinsam das Klingenstein in Blaustein und setzen dabei auf die Kombination von Wirtshaus, Hotel und Brauerei.



In Kürze

Bierkulturstadt Ehingen



Die Bierkulturstadt Ehingen bietet eine in Baden-Württemberg einzigartige Erlebniswelt zum Thema Bierkultur. Fünf unabhängige, inhabergeführte Brauereien mit historischer Unternehmensgeschichte lassen Bürger und Gäste in die lebendige Bierkultur der Großen Kreisstadt eintauchen. Zu den Angeboten gehört unter anderem der Bierwanderweg: eine 14 Kilometer lange Route, entlang deren alle fünf Brauereien liegen – ebenso wie die Donau, die dort in weiten Teilen renaturiert wurde. Der Deutsche Wanderverband hat den Weg ausgezeichnet – als erste zertifizierte Stadtwanderung überhaupt, die dieses Gütesiegel bekommen hat.

<https://bierkulturstadt.ehingen.de>

DonauBierland

Die Donau ist ein richtiger Bier-Fluss: Braukunst hat in der Region Tradition und zwischen Donau-eschingen und Passau reiht sich eine Brauerei an die andere – auch im Donaubergland um Sigmaringen und auf der Schwäbischen Alb. Das Online-Portal zum DonauBierland erzählt regionale Biergeschichten und stellt die Brauereien und ihre Gasthöfe vor.

www.donaubergland.de/donaubergland/donaubierland

FOTO: STADT EHINGEN



In Kürze

Hopfenregion Tettngang



Das Hopfenanbaugebiet Tettngang blickt auf eine 175-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Heute ist der Tettnganger Hopfen ein Exportschlager: Drei Viertel des „grünen Goldes“ werden exportiert, auf jedem Kontinent ist das Qualitätsprodukt aus Tettngang zu finden. Besonders der feine Aromahopfen wird weltweit sehr geschätzt. Er gilt als „Mercedes unter den Hopfensorten“ und dient der Verfeinerung von Spitzenbieren im Premiumbereich. Die Kernkompetenz bildet dabei die hochfeine Landsorte Tettnganger, die es so nur in Tettngang gibt und die dort auf 60 Prozent der Anbaufläche wächst.

<https://tettnganger-hopfen.de>

Tettnganger Hopfenwandertag

Beim Tettnganger Hopfenwandertag am 7. August 2022 erwarten die Besucher in fünf Dörfern entlang des 4 Kilometer langen Hopfenpfads von der Tettnganger Innenstadt durch die Hopfengärten bis zum Hopfengut N°20 in Siggenweiler mehr als 30 große und kleine Brauereien aus der Region, aus Deutschland, Italien, Frankreich, Österreich, Asien und den USA, die die Teilnehmer mit ihren Bierspezialitäten verköstigen. Außerdem gibt es Livemusik und leckeres Essen von den ortsansässigen Vereinen. Mit einem Shuttlebus kann die Wanderstrecke bei Bedarf verkürzt werden.

www.tettngang.de/hopfenwandertag

FOTO: BIVNICOLA - STOCKADOBEC.COM



FOTO: PHOTOESIGN ARMIN BUHL

Rabea Christ, verantwortlich für Stadtmarketing und Tourismus in Ehingen, setzt das Thema Bier erfolgreich bei der Vermarktung der Bierkulturstadt ein.

Umgebung, Vereine aus der Region, Radtouristen und Tagungsteilnehmer“, erklärt Leibinger. „Und zum Glück sind uns die meisten treu.“ Der Biergarten am kleinen Bach mit einem großen Sandkasten lockt nicht nur einheimische Familien an. Und auch die Übernachtungen und Tagungen nehmen wieder zu. Tagungsgäste schätzen besonders nach langen Seminartagen das handwerkfrische selbstgebraute Bier und die Brauereiführungen mit Bierproben. „Ein hausgebrautes Bier hat den kürzesten Transportweg – direkt vom Brauereikeller ins Glas. So vermeiden wir CO₂“, erklärt Leibinger. „Deshalb haben wir uns auch beim Hotelumbau für den nachwachsenden Baustoff Holz entschieden und das Klingenstein zum ersten dreistöckigen Holzhotel in Süddeutschland gemacht“, fügt Holzapfel hinzu. Nachhaltig bauen und brauen liegt beiden Geschäftsführern am Herzen, denn „wir haben doch in der Region sowohl Holz als auch wunderbare zweizeilige Sommer-Brauerste“. Lediglich die Rezeptvorlagen für die obergärigen Bierspezialitäten haben weite Wege hinter sich: Sie kommen aus England und Nordrhein-Westfalen, zum Beispiel für das Klingenstein Quellfrisch, eine von acht Eigenkreationen. Vier andere tragen – passend zur Region und den altsteinzeitlichen Fundstellen in der Umgebung – den Namen eines längst ausgestorbenen Tieres: Mammut, Urwolf, Säbelzahn-Tiger und Saurus.

„Die Namen kommen gut bei unseren Gästen an“, weiß Susanne Holzapfel. Sie verantwortet die Gastronomie und setzt auf „bewusste Genießer, die gern etwas Neues ausprobieren und experimentierfreudig sind“. Und wer

wird nicht neugierig bei einer Beschreibung wie dieser: „Ein Ur-Ale wie ein Saurus: beherrscht wild – mit allen Nuancen fruchtig-starken Hopfens. Stark und unbezwingbar. Mit 15,5 Prozent Stammwürze.“ Nach so einem Bier ist der Gast frisch gestärkt und kann noch viele Kilometer radeln – zum Beispiel bis nach Ehingen.

Neue Ideen für die Bierkulturstadt Ehingen

„53 Biere, fünf Brauereien, eine Stadt“ – mit diesem Slogan hat sich die Große Kreisstadt Ehingen schon vor vielen Jahren als Bierkulturstadt positioniert. Mit Erfolg: „Im Jahr 2021 – also mitten im Corona-Lockdown – hatten wir 60.000 Übernachtungen in Ehingen“, sagt Rabea Christ, die den Bereich Stadtmarketing und Tourismus der Stadt Ehingen verantwortet. „Im August und September 2021 gab es bei uns sogar eine stärkere Auslastung als in Gesamt-Baden-Württemberg.“ Gäste schätzen also den langsamen Tourismus in der Region und das breite Tourismusangebot rund um das Thema Bier: von der Brauereiführung und dem Brauseminar über Bierausstellungen und den Bierrundgang in der Stadt bis hin zum 14 Kilometer langen Bierwanderweg in die Umgebung oder zur zweitägigen Bier-Radtour im Biosphärengebiet Schwäbische Alb mit Übernachtung im Bier-Hotel in Ehingen. Für all das bekam die Stadt wichtige Auszeichnungen: den Landespreis Touristischer Ideenwettbewerb Genießerland Baden-Württemberg 2009 und den Löwenmensch-Award für das beste touristische Stadtkonzept auf der Schwäbischen Alb im Jahr 2018. Ausruhen

wollen die Ehinger sich auf diesen Preisen aber nicht. „Wir haben hier auch noch andere touristische Themen“, betont Rabea Christ. „Ehingen liegt direkt am Donau-Radweg und am Besinnungsweg auf der Ehinger Alb.“ Beides lasse sich wunderbar mit der Bierkulturstadt verbinden: „Wer mit dem Fahrrad bei uns ankommt, freut sich abends über ein gutes Bier und kann am nächsten Tag ein Brauseminar besuchen. Und wer auf dem Besinnungsweg wandert, findet auch bei uns neue Impulse, Altes und Gewohntes zu überdenken.“

Mit neuen Ideen beschäftigen sich auch die Ehinger Gastronomen und die Stadtverwaltung. „Seit Februar treffen wir uns einmal im Monat in einem Arbeitskreis und haben inzwischen externe Berater von TourComm, einer Agentur für Destinations- und Tourismusmarketing, dazugeholt“, erklärt die Stadtmarketing-Managerin. „Gemeinsam führen wir eine Stärken- und Schwächen-Analyse durch, denken über neue Formate nach und entwickeln bis Ende 2023 einen konkreten Maßnahmenplan.“ Bis dahin setzen die Ehinger gute Ideen einfach um. So wie die Veranstaltung „Hin und weg von der Bierkulturstadt Ehingen“, die Anfang April stattfand und eine gelungene Mischung aus Reisemesse und verkaufsoffenem Sonntag in der Innenstadt war.

Auch den Bierwanderweg, der alle Brauereien miteinander verbindet, werden die Ehinger noch in diesem Jahr neu gestalten. „Wir wollen den Erlebnischarakter stärker betonen und unseren Gästen alle 300 Meter etwas Neues bieten“, sagt Christ. „Für alle Sinne und für alle Generationen, mit Mitmachstationen für Kinder und schönen Aufenthaltsflächen für die ganze Familie.“ An einzelnen Stationen sollen auch Brauerfamilien und ihre Werte vorgestellt werden. „Wir wollen zeigen, wie die Familien ihr Wissen von Generation zu Generation weitergeben, sich gegenseitig unterstützen, den Wandel zur Moderne schaffen und dabei trotzdem ihren Wurzeln treu bleiben.“

Gastronomie mit Nanobrauerei und Oldtimern

Auch in der handwerklichen Privatbrauerei Zoller-Hof in Sigmaringen wird das Wissen seit 1845 von Generation zu Generation weitergegeben. „Brauen ist eine Kunst, die Erfahrung, Geduld und Phantasie bedarf. Sie reift über Generationen und ist der Ursprung aller Qualität“, sagt Inhaberin Claudia Sieben, die in der sechsten Generation die Brauerei in Familienbesitz leitet. Zusammen mit ihrem Ehemann und Geschäftsführer Ralf Rakel setzt sie auf handwerkliches Bierbrauen, das seit März 2020 sogar zum Immateriellen

„Wir wollen den Erlebnischarakter stärker betonen und unseren Gästen Neues bieten.“

RABEA CHRIST, STADTMARKETING
UND TOURISMUS, EHINGEN

Kulturerbe Deutschlands zählt. „Die regionale Verwurzelung des Bierbrauens führt zu einer engen Bindung der Menschen, die durch gemeinschaftliche Rituale wie Feste, Stammische sowie durch Vereine noch verstärkt wird“, lobte das Expertenkomitee der UNESCO in seiner Begründung.

„Wir produzieren in unserem Sudhaus täglich rund 72.000 Liter Bier aus Naturhopfen und mit 100 Prozent CO₂-freiem Strom“, sagt Rakel. Dieses Bier können die Gäste bald auch im neuen Brauwerk Zoller-Hof in der Sigmaringer Innenstadt genießen. „Dort werden wir neben unseren traditionellen Bieren zusätzlich ausgefallene Sude in einer Nanobrauerei direkt vor Ort brauen. Dazu servieren wir echte schwäbische Hausmannskost“, berichtet Rakel. Ein weiteres Highlight bietet das beliebte Zündapp-Museum, welches die Brauerei seit vielen Jahren betreibt. „Wir haben mehr als 100 Modelle der legendären Marke Zündapp, darunter auch das Mofa meines Opas“, erzählt Ralf Rakel. Zweiradfans können die Oldtimer bald in der modernen Umgebung der Marstall-Passage in der Sigmaringer Innenstadt bewundern und anschließend ein Bier trinken gehen. Das Brauwerk Zoller-Hof kombiniert dementsprechend Gastronomie, Nanobrauerei sowie Museum in einer Location. Auch das eine gelungene Verbindung von Handwerk, Qualität und Genuss.

Elke Zapf lebt und arbeitet als freie Journalistin in Berg bei Ravensburg



In Kürze

Oberschwäbischer Biertag



Lebendige Bierkultur kann man am 14. August 2022 im Oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach, Bad Schussenried, erleben. Zwischen den Strohdachhäusern des Freilichtmuseums können die Besucherinnen und Besucher das flüssige Gold der Brauereien aus dem Landkreis Biberach probieren. Die verschiedenen Vorführungen und das Schaubrauen finden dank Festzelt bei jedem Wetter statt. Und auf die Kinder wartet ein garantiert alkoholfreies Programm.

www.museumsdorf-kuernbach.de