

Orgânica gelada

Stein Haus é a única cerveja orgânica artesanal certificada no País

A cerveja é o pilar da civilização contemporânea. É o que defende o cientista Charles Bamforth, especialista em processos de fermentação da Universidade da Califórnia, em Davis, Estados Unidos. Sua afirmação ganha reforço ao lembrar que o consumo humano da levedura tem mais de cinco séculos.

A transformação da matéria prima em cerveja começou como atividade doméstica, mas logo pubs e mosteiros deram início às primeiras produções em larga escala. Com o advento da industrialização, a bebida passou a ser concebida em linhas de produção das grandes fábricas.

Retornando às raízes artesanais, a cerveja Stein Haus – que é uma associada da Coopernatural e integrante da rede OrganicsNet, da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA) – é feita com insumos totalmente orgânicos. Para chegar à fórmula, seu criador, Ricardo Fritsch, foi atrás de cursos de mestre cervejeiro no Estado de Santa Catarina, onde aprendeu todas as técnicas necessárias para conceber um produto de alta qualidade.

A partir deste conhecimento, foram desenvolvidos os três tipos de bebida que formam a linha – Stein Haus Ipa, German Pilsen e Doppel Weizenbier –, que está em franca expansão. “Dentre os sócios, somos 70% de origem alemã. O consumo de cerveja é algo importante para nós, faz parte das nossas origens”, relata Fritsch.

Mercado

O projeto diferenciado da Stein Haus começou em 2013: “Não existia cerveja orgânica no Brasil, por isto, buscamos suprir esta lacuna no mercado”. “Construímos uma cozinha que produzia 250 litros por vez; hoje, nossa demanda é bem alta. Acreditamos que teria sido melhor ter investido em uma cozinha que produzisse 500 ou até mil litros por vez.”

Cervejas Stein Haus dos tipos Ipa e Doppel Weizenbier



Sylvia Wachsnier

“

A Stein Haus supre a lacuna no mercado de cervejas orgânicas

Segundo Fritsch, a cervejaria traz desafios surpreendentes: “Conseguir a certificação (como produto orgânico) foi uma das dificuldades que tivemos de enfrentar. Todas as etapas do processo de produção são certificadas. A malteação foi o maior entrave, porque precisava ser terceirizada”, conta.

De acordo com o criador da Stein Haus, o obstáculo era encontrar uma malteadora que executasse o trabalho em pequena escala. “Foi na Escola Superior de Cerveja e Malte, em Blumenau (SC), que ocorreram os encontros que precisávamos. Lá, soubemos de uma empresa que poderia nos ajudar nessa empreitada.”

Os moradores do Estado de Rio Grande do Sul e seus visitantes podem conhecer e degustar a bebida na própria cervejaria. O Pub SteinHaus fica em Picada Café, na Encosta da Serra Gaúcha. A cerveja ainda é distribuída para todo o País, por meio do catálogo da cooperativa. No site www.cervejas-steinhaus.com.br é possível encomendar o produto para recebê-lo em casa.

Gabriela Luna,
com fonte da Stein Haus