

Das Reinheitsgebot

1. Brauen die deutschen Brauereien heute noch nach dem Reinheitsgebot von 1516?

Das Reinheitsgebot von 1516 regelte die Zutaten für Bier. Die damalige Festlegung der Zutaten ist die Grundlage für unser heutiges Recht, auf dem die Bierherstellung in Deutschland beruht. Deutsches Bier wird deshalb auch heute noch nach wie vor allein aus natürlichen Zutaten im Sinne des Reinheitsgebots von 1516 gebraut.

Selbstverständlich werden Biere nicht mehr gebraut wie vor 500 Jahren – in offenen Bottichen über offenem Feuer. Das ist längst Geschichte und nur noch in Museen zu finden. Bier wird heute unter höchsten hygienischen Standards hergestellt. Die Brautechnik, für die Deutschland ebenfalls weltberühmt ist, konnte über die Jahre immer weiter verbessert und verfeinert werden. Es kommen Anlagen zum Einsatz, mit deren Hilfe der Brauprozess und die Verarbeitung der Rohstoffe genau gesteuert und überwacht werden können. Alle natürlichen Zutaten werden sorgsam ausgewählt und kontrolliert.

Aber auch mit dem Einsatz moderner Brautechnik hat sich am Grundprinzip nichts geändert: Gebraut wird nach dem Reinheitsgebot. Im Unterschied zu Brauereien im Ausland dürfen deutsche Brauereien für Bier, gebraut nach dem Reinheitsgebot, bis heute keine künstlichen Aromen, keine künstlichen Farbstoffe, keine künstlichen Stabilisatoren, keine Enzyme, keine Emulgatoren und auch keine Konservierungsstoffe verwenden. Das Bierbrauen bleibt nach wie vor auf die Verwendung der vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe beschränkt – und ist dadurch deutlich aufwändiger und anspruchsvoller als in den meisten ausländischen Brauereien.

2. Das Reinheitsgebot für Bier ist 500 Jahre alt. Hat es sich nicht längst überholt?

Es gibt auch nach rund 500 Jahren noch eine Vielzahl von Argumenten, die für eine Beibehaltung des Reinheitsgebotes sprechen:

Transparenz und Klarheit für die Verbraucher

Das Reinheitsgebot ist das älteste, noch unverändert gültige Verbraucherschutzgesetz der Welt. Es steht für Transparenz, Natürlichkeit, Klarheit und Reinheit. Gerade in einer Zeit globalisierter Warenströme und immer vielfältigerer, oft künstlicher Inhaltsstoffe bildet das Reinheitsgebot eine der seltenen Ausnahmen. Obwohl für die Bierherstellung nach dem Reinheitsgebot nur vier natürliche Zutaten erlaubt sind, entsteht in über 1.300 deutschen Braustätten jeden Tag eine einzigartige Vielfalt von rund 5.500 unterschiedlichen, charaktvollen Biermarken.

Hochwertige Rohstoffe

Anders als in Deutschland ist in anderen Staaten auch die Verwendung von Malzersatzstoffen zulässig. So werden im Ausland stärkehaltige Rohstoffe wie Reis oder Mais, aber auch unvermälztes Getreide zum Brauen eingesetzt. Da dieser „Rohfrucht“ die natürlich vorhandenen Enzyme des Malzes fehlen, die die vorhandene Stärke aufschließen und in Maltosezucker umwandeln, wird der Verzicht auf das teurere Malz häufig mit der Notwendigkeit erkaufte, künstliche Enzym-Präparate zugeben zu müssen. Geschmackliche Defizite, die sich durch den Einsatz von Rohfrucht bzw. den Verzicht auf Malz ergeben können, müssen oftmals durch weitere Zusatzstoffe korrigiert werden. Beides, der Einsatz von Rohfrucht und die Zugabe von Zusatzstoffen und Enzymen, sind mit dem Reinheitsgebot jedoch nicht vereinbar. Gerade weil eine nachträgliche Beeinflussung der Biere in Deutschland etwa durch chemische Zusätze unzulässig ist,

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

achten die deutschen Brauer in besonderer Weise auf höchste Qualität der von ihnen eingesetzten Rohstoffe.

Überwachung der Rohstoffe

Wenn die deutsche Brauwirtschaft von Lebensmittelskandalen verschont blieb, dann liegt dies auch daran, dass die Rohstoffe einer kontinuierlichen und umfassenden Rückstands- und Schadstoffkontrolle über alle Verarbeitungsstufen unterliegen. Diese Überwachung und das Gebot maximaler Transparenz fallen der Brauwirtschaft erheblich leichter als anderen Lebensmittelbranchen, da mit nur vier natürlichen Zutaten auch nur eine sehr geringe Anzahl kontrolliert werden muss.

Der Aspekt der Lebensmittelsicherheit findet sich schon in der Begründung zum Entwurf des Biersteuergesetzes vom 26. Juli 1918 eindrucksvoll bestätigt: „Die Erfahrungen haben gelehrt, dass das Reinheitsgebot ein stets gleichbleibendes und einwandfreies Produkt mit größter Sicherheit zu gewährleisten vermag und gesundheitliche Schädigungen des Verbrauchers, wie sie bei der Verwendung von Ersatzstoffen nicht selten zu beobachten waren, nicht herbeiführt.“

Schutz vor genmanipulierten Rohstoffen

Die deutschen Brauer sprechen sich klar und ausnahmslos gegen den Einsatz gentechnisch veränderter Rohstoffe aus. Bei den Rohstoffen zur Bierbereitung – also bei Gerste und Weizen, aber auch bei Hopfen und Hefen – wird eine Genmanipulation ausgeschlossen. Die im Deutschen Brauer-Bund zusammengeschlossenen Brauereien können bevorzugt aus heimischem, aber auch aus internationalem Anbau auf hochwertige konventionell angebaute Rohstoffe (Hopfen, Braugetreide) in einer großen Variantenvielfalt zurückgreifen. Gleiches gilt für die Bierhefe, die, in konventioneller Reinzucht vermehrt, in zahlreichen ober- und untergärigen Stämmen verfügbar ist und den heimischen Brauern alle Möglichkeiten eröffnet.

Weltweite Bekanntheit und Beliebtheit des Reinheitsgebotes

Im letzten Winkel der Welt finden sich Brauereien, die Bier nach dem Reinheitsgebot herstellen. Brauer und Mälzer aus der ganzen Welt kommen nach Deutschland, um ihre Ausbildung oder ihr Studium hier zu absolvieren. Deutsche Lehrstätten für Brauer und Mälzer genießen weltweit denselben hervorragenden Ruf wie das Reinheitsgebot. Sowohl im Inland als auch im Ausland wird Bier als Bestandteil deutscher Lebensart wahrgenommen. Die herausragende Stellung des Bieres im deutschen Kulturraum ist in besonderem Maße auf die heute unter dem Begriff „Reinheitsgebot“ zusammengefasste Regelung seiner Herstellung zurückzuführen. Folgerichtig hat die EU dem deutschen, nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bier als geschütztes „Traditionelles Lebensmittel“ einen besonderen Rang zuerkannt.

3. Welche Zusatzstoffe sind beim Brauen nach dem Reinheitsgebot verboten?

Das Reinheitsgebot regelt nicht nur, was ins Bier darf, sondern vor allem, was zum Brauen nicht verwendet werden darf. Im Unterschied zu Brauereien im Ausland dürfen deutsche Brauereien, die Bier nach dem Reinheitsgebot herstellen und es auch so deklarieren, bis heute keine Aromen, keine Farbstoffe, keine Stabilisatoren, keine Enzyme, keine Emulgatoren und auch keine Konservierungsstoffe verwenden. Das Bierbrauen bleibt nach wie vor auf die Verwendung der vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe beschränkt – und ist dadurch deutlich aufwändiger und anspruchsvoller als in den meisten ausländischen Brauereien.

Nach dem deutschen Lebensmittelrecht sind für Bier, gebraut nach dem Reinheitsgebot, keine Zusatzstoffe zugelassen, während das europäische Zusatzstoffrecht in Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 die Zusatzstoffe (E)

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

E 150 a – d Zuckerkulör
E 210 – E 213 Benzoesäure
E 200 – E 203 Sorbinsäure
E 220 – E 228 Schwefeldioxid
E 270 Milchsäure
E 300 Ascorbinsäure
E 301 Natriumascorbat
E 330 Citronensäure
E 405 Propylenglycolalginat
E 414 Gummi arabicum
E 950 Acesulfam K
E 951 Aspartam
E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze
E 955 Sucralose
E 959 Neohesperidin DC
E 961 Neotam
E 962 Aspartam-Acesulfamsalz

zum Bierbrauen in der Europäischen Union zulässt. Bier nach dem Reinheitsgebot besitzt nämlich den Status eines „Traditionellen Lebensmittels“ – dies ist in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ausdrücklich festgehalten. Der Artikel 20 dieser Verordnung bestimmt, dass für „Traditionelle Lebensmittel“ das EU-Zusatzstoffrecht auf nationaler Ebene drastisch eingeschränkt werden darf. Genau diese Möglichkeit hat Deutschland ergriffen und lässt für Reinheitsgebotsbiere außer Kohlensäure und Stickstoff als Treibgase keinerlei Zusatzstoffe zu. Dass dieser Umstand die Wertigkeit unserer Biere erhöht, kann jeder Verbraucher in Anbetracht der langen Liste erkennen.

4. Wo ist das Reinheitsgebot im Recht verankert und wie wird es kontrolliert?

Das Reinheitsgebot ist heute im „Vorläufigen Biergesetz“ rechtlich verankert, in Verbindung mit der „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“. Gesetzlich ist festgelegt, dass zum Brauen von Bier nach dem Reinheitsgebot grundsätzlich nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Wer in Deutschland Bier nach dem Reinheitsgebot braut, stellt ein geschütztes „Traditionelles Lebensmittel“ her und darf hierbei nicht die zahlreichen, meist künstlichen Zusatzstoffe (E) verwenden, welche die EU fürs Brauen zugelassen hat. Wie bei allen anderen Lebens- und Genussmitteln sind für die Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften die Behörden der Länder zuständig.

5. Wie kam das „Vorläufige Biergesetz“ zustande?

Im Zuge der Umsetzung von EU-Vorschriften wurde das bis dahin geltende Biersteuergesetz in seiner damaligen Form zum 1. Januar 1993 aufgehoben. Der Grund: Die Umsetzung von EU-Recht schreibt die strikte Trennung von steuerrechtlichen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften vor. Die lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Herstellung von Bier wurden deshalb von der Bundesregierung aus dem früheren Biersteuergesetz herausgelöst und ins sogenannte „Vorläufige Biergesetz“ überführt, wo sie noch heute zu finden sind.

6. Warum hat das Reinheitsgebot für die Brauer in Deutschland eine so große Bedeutung?

Für die meisten Brauer hierzulande sind die Befolgung des Reinheitsgebotes und die Kunst, aus nur vier Zutaten eine große Vielfalt qualitativ hochwertiger Biere zu brauen, eine Selbstverständlichkeit, aber auch eine große Herausforderung und Ansporn, denn künstliche Zutaten oder Ersatzstoffe bleiben tabu. Was die deutsche Braukunst so besonders macht: Wer

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

sein Brauhandwerk beherrscht, versteht es, aus den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe unterschiedlichste Bierstile zu kreieren. Auch mehr als 98 Prozent der Craftbiere sind nach Reinheitsgebot gebraut. Wichtige Faktoren für das Brauen sind unter anderem die Härte des Wassers, die Wahl des Malzes und des Hopfens, der jeweilige Hefestamm und das Maischverfahren sowie die Gärbedingungen im Gärtank. Weltweit gibt es rund 170 Hopfensorten, rund 200 Hefestämme und mehr als 40 verschiedene Malzsorten, die sich zum Bierbrauen eignen. Experten haben errechnet, dass es mehr als eine Million verschiedene Möglichkeiten gibt, ein Bier nach dem Reinheitsgebot zu brauen.

7. Welche Akzeptanz findet das Reinheitsgebot bei den deutschen Verbrauchern?

In einer Forsa-Umfrage für den DBB im Frühjahr 2014 (1002 Befragte) gaben 85 Prozent der Deutschen an, dass das Reinheitsgebot für Bier weiterhin Bestand haben soll und keine anderen Zutaten als Wasser, Malz, Hopfen und Hefe für das Bierbrauen erlaubt sein sollten. Lediglich acht Prozent waren der Meinung, dass bei der Bierherstellung in Deutschland künftig auch andere Zutaten zulässig sein sollten. Das Reinheitsgebot für Bier ist in Deutschland wohl auch das bekannteste „Lebensmittelgesetz“: Mit 89 Prozent hat die große Mehrheit der Deutschen schon einmal hiervon gehört, wobei im Osten Deutschlands das Reinheitsgebot mit 92 Prozent sogar noch bekannter ist als im Westen (89 Prozent). Darüber hinaus gaben 77 Prozent der Deutschen an, dass sie es begrüßen würden, wenn es auch für andere Lebens- und Genussmittel ein Reinheitsgebot gäbe, bei dem gesetzlich vorgeschrieben ist, dass nur bestimmte Zutaten verwendet werden dürfen. Bemerkenswert ist auch, dass 77 Prozent jener Verbraucher, die sich selbst nicht als Biertrinker bezeichnen, die positiven Elemente des Reinheitsgebotes für Bier begrüßen und als Maßstab für andere Produkte der Lebensmittelwirtschaft sehen.

In der ebenfalls repräsentativen Umfrage für den Verband „Die Lebensmittelwirtschaft“ erklärten 79 Prozent der Deutschen, dass nach dem Reinheitsgebot gebraute deutsche Bier sei aus ihrer Sicht besonders schützenswert und wertvoll (TNS-Infratest, 3.-5.2.2014, 1000 Befragte). Bier liegt damit weit vor anderen Lebens- und Genussmitteln wie etwa Milch oder Wein.

8. Welchen Stellenwert hat das Reinheitsgebot bei Konsumenten im Ausland?

Deutsche Biere, die nach dem Reinheitsgebot gebraut sind, erfreuen sich im Ausland einer stetig wachsenden Beliebtheit. In der Rangliste der größten europäischen Bierhersteller steht Deutschland auf dem Spitzenplatz. Mit rund 15,5 Millionen Hektolitern exportiert Deutschland mehr Bier ins Ausland als die meisten anderen Länder herstellen, was die Beliebtheit deutscher, nach dem Reinheitsgebot gebrauter Biere unterstreicht. Aktuelle Zahlen zeigen, dass Deutschlands Brauereien zuletzt auch vom Aufschwung in Asien und der damit verbundenen gestiegenen Nachfrage nach ausländischen Qualitätsprodukten profitieren konnten. Aber auch der Export innerhalb der Europäischen Union entwickelt sich im Trend positiv. Wesentliche Gründe hierfür sind die hohe Qualität und das hohe Renommee deutscher Biere.

9. Ist das Reinheitsgebot ein Einheitsgebot – verhindert es Vielfalt?

Davon kann keine Rede sein! Auch wenn das Brauen in Deutschland auf die Zutaten Wasser, Malz, Hopfen, Hefe beschränkt ist – dahinter versteckt sich jedoch eine immense Vielfalt an Möglichkeiten, gutes Bier zu brauen. Den Brauern stehen rund 170 verschiedene Hopfensorten und 40 verschiedene Malzsorten zur Verfügung, außerdem gibt es knapp 200 unterschiedliche Hefestämme. Auch die Wahl des eingesetzten Wassers hat Auswirkungen auf das Aroma des Bieres. Ganz zu schweigen von den Besonderheiten der Brauverfahren. Unter Berücksichtigung aller Varianten bestehen mehr als 1 Million verschiedene Möglichkeiten, ein Bier nach dem Reinheitsgebot zu brauen.

Die Geschichte des Reinheitsgebotes

1. Warum wurde das Reinheitsgebot 1516 erlassen und wie hat es sich entwickelt?

Verkündet wurde die heute als Reinheitsgebot bekannte Verordnung 1516 im bayerischen Ingolstadt. Dies war der Höhepunkt einer sich über viele Jahre erstreckenden rechtlichen Entwicklung, bei der es den jeweiligen Obrigkeiten und Instanzen im Wesentlichen darum ging, durch Verordnungen die Qualität des Bieres, damals ein Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung, zu verbessern.

Die am 23. April 1516 durch den bayerischen Herzog Wilhelm IV. und seinen Bruder Herzog Ludwig X. erlassene Herstellungsvorschrift, die heute als Reinheitsgebot bezeichnet wird, verfolgte ursprünglich drei Schutzziele:

Zum einen sollte das Gesetz die Zugabe solcher Zutaten verhindern, die dem Bier zwar eine gewisse Würze, Vollmundigkeit oder berauschende Wirkung verliehen, jedoch im Vergleich zu Hopfen und Malz minderwertig und oft sogar giftig waren. So setzten Bierpanscher ihrem Gebräu seinerzeit auch giftige Zutaten wie Stechapfel, Binsenkraut oder Tollkirschen zu. Außerdem sollte das Gesetz die Menschen vor überzogenen Bierpreisen schützen und zudem den Einsatz des für die Versorgung der Bevölkerung mit Brot bedeutsamen Brotgetreides Weizen zur Bierproduktion ausschließen.

Der Schutz der Menschen vor gefährlichen, giftigen, gesundheitsschädlichen Zutaten ist ein Hauptmotiv, das sich auch bereits in älteren, lokalen Herstellungsvorschriften findet (z.B. Augsburg 1156, Nürnberg 1293, Weimar 1348, Weißensee/Thüringen 1434, München 1363).

Je weiter die bayerischen Landesherren damals ihren Herrschaftsraum ausweiteten, desto mehr Bedeutung erlangte das Reinheitsgebot von 1516 auch für das Brauwesen in anderen Landesteilen. Von der Qualität bayerischer, nach dem Reinheitsgebot gebrauter Biere überzeugt, schrieben später auch andere Länder (Baden 1896, Württemberg 1900) die Einhaltung des Reinheitsgebotes für die Bierbereitung vor, ehe es durch Reichsgesetz vom 7. Juni 1906 auch für die damalige Norddeutsche Biersteuergemeinschaft verbindliche Geltung erlangte und seither ohne Unterbrechung für ganz Deutschland gilt.

Auch die durch die Europäische Union als Teil des „kulinarischen Erbes Europas“ geschützten geographischen Angaben (ggA) wie z.B. „Bayerisches Bier“, „Bremer Bier“, „Kölsch“ und „Münchner Bier“ stützen ihre Besonderheit im Kern heute noch auf die Herstellung nach dem Reinheitsgebot. Die unterschiedlichen Biersorten spiegeln die über Jahrhunderte entwickelten, regional differenzierten Brauhandwerkstechniken wider – eine weltweit einzigartige Vielfalt, die es zu bewahren gilt. Darüber hinaus hat die EU dem deutschen, nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bier als einzigem Lebensmittel in Deutschland den besonderen Rang eines geschützten „Traditionellen Lebensmittels“ zuerkannt.

2. Gibt es nicht auch ältere Gebote als das Reinheitsgebot von 1516?

Ja, es gibt in der Tat ältere Vorschriften, die zum Teil Regelungen für die Bierherstellung umfassten. Die bis heute bekannteste Fassung des Reinheitsgebotes – Teil der in Ingolstadt im Jahr 1516 erlassenen Landesordnung – stellt den Höhepunkt und Abschluss einer sich über mehrere Jahrhunderte hinweg erstreckenden rechtlichen Entwicklung dar, bei der die jeweiligen Obrigkeiten und Instanzen stets nur ein Ziel verfolgten: die Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigem Bier sicherzustellen, das damals nicht nur in Bayern den Charakter eines Grundnahrungsmittels hatte.

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

Frühe Vorschriften zu Qualität und Preis des Bieres wurden beispielsweise bereits 1156 für Augsburg, 1293 für Nürnberg, 1363 für München und 1447 für Regensburg erlassen. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts und im frühen 16. Jahrhundert häuften sich dann regionale Vorschriften zur Preisfestsetzung und Herstellung des Bieres. Eine konkrete Festlegung auf bestimmte Rohstoffe erfolgte für München am 30. November 1487 durch Herzog Albrecht IV. („Der Weise“). Er verfügte, dass zur Bierbereitung nur Wasser, Malz und Hopfen verwendet werden dürfe.

Unmittelbarer Vorläufer des Reinheitsgebotes von 1516 ist eine in Landshut im Jahr 1493 durch Herzog Georg („Der Reiche“) für das damals von ihm regierte Teilherzogtum Niederbayern erlassene „Biersatzordnung“, die die Bierproduktion auf die Rohstoffe Malz, Hopfen und Wasser beschränkte.

Die Zusammenführung der bayerischen Herzogtümer führte zur heute bekannten Ausformulierung – dem weltbekannten Gebot von Ingolstadt, welches am 23. April 1516 verkündet wurde.

3. Warum gibt es ein „Deutsches Reinheitsgebot“ und ein „Bayerisches Reinheitsgebot“? Was ist der Unterschied?

Umgangssprachlich werden beide Begriffe heute parallel für ein und dieselbe Vorschrift verwendet. Streng historisch betrachtet und wörtlich genommen, gibt es ein „Deutsches Reinheitsgebot“ von 1516 nicht, da Bayern und die anderen heutigen Bundesländer sich erst viel später zum Deutschen Reich zusammengeschlossen haben und das Reinheitsgebot für die Bierherstellung zunächst nur für Bayern galt. Das Bayerische Reinheitsgebot ist also der Ursprung dieser weltbekannten Institution. Erst durch das Reichsgesetz vom 3. Juni 1906 übernahm das Deutsche Reich für die Bierherstellung einheitlich das Reinheitsgebot. Deshalb wird heute allgemein auch vom Deutschen Reinheitsgebot gesprochen.

Außerhalb Bayerns, für die Ausfuhr ins Ausland hergestelltes Bier muss nicht zwingend dem Reinheitsgebot entsprechen. Auch gibt es außerhalb Bayerns in den 15 Bundesländern grundsätzlich die Möglichkeit, sogenannte „besondere Biere“ abweichend vom Reinheitsgebot herzustellen. Zudem ist für obergäriges Bier die Verwendung von bestimmten Zuckersorten zulässig – eine Möglichkeit, von der jedoch nur bei wenigen Spezialitätenbieren Gebrauch gemacht wird.

4. Wie kam der Begriff „Reinheitsgebot“ zustande?

Die erstmalige Erwähnung des Begriffs Reinheitsgebot wird auf den 4. März 1918 datiert, als der bayerische Landtagsabgeordnete Hans Rauch erklärte: „Wir halten fest am Reinheitsgebote, weil wir der Tradition treu bleiben.“ Noch im Jahr 1908 war im Bayerischen Landtag dagegen von einem „Surrogatverbot“ die Rede gewesen. Surrogat (lat. surrogatus „Ersatz“) steht allgemein für einen Ersatzstoff, der einen Stoff in einem Herstellungsprozess ersetzt. Das „Reinheitsgebot“ als Ausdruck für die Beschränkung auf die vier ausschließlichen Rohstoffe fürs Bierbrauen war dagegen viel verständlicher und setzte sich bald auch außerhalb Bayerns durch. Spätestens ab den 1950-er Jahren war der Begriff dann auch weltweit bekannt. Als „Reinheitsparagraph“ oder „Reinheitsgesetz“ ging er auch in verschiedene juristische und technische Druckwerke ein.

So wie sich die Sprache im Laufe der Jahrhunderte änderte, wurden auch für das Reinheitsgebot verschiedene Begriffe gewählt. Die Idee, sich auf vier Zutaten für die Bierherstellung zu beschränken, blieb jedoch bis heute bestehen.

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

5. Warum war im Reinheitsgebot von 1516 von Hefe noch keine Rede?

Tatsächlich fällt in der Originalurkunde auf, dass die Hefe dort gar keine Erwähnung findet, obwohl ohne sie die Bierherstellung unmöglich ist. Der Grund hierfür: Die genaue Wirkungsweise der Hefen war damals zwar noch nicht erforscht. Trotzdem wusste man auch zu Zeiten Wilhelms IV. schon, dass ohne Hefezugabe die Bierproduktion unmöglich war. Die sich im Verlauf des Gärprozesses vermehrenden Hefezellen wurden als Produkt der Bierbereitung und nicht als Zutat angesehen – zumal sie anders als Wasser, Malz und Hopfen ja auch nicht im Braukessel zugegeben wurden. Solange die Natur der Gärung nicht wissenschaftlich erschlossen war, nahm man an, der Alkohol sei in gärungsfähigen Körpern bereits vorhanden und werde durch die Gärung nur offenbar. Es ist insofern kein Wunder, dass damals direkt neben den Backstuben häufig auch Brauer anzutreffen waren: In der Luft der Backstuben waren reichlich Hefezellen vorhanden, die eine kräftige Gärung in Gang bringen konnten. Und so galt: „Heute back' ich, morgen brau' ich ...“

Der Verlauf der Gärung war also damals ein Zufallsprodukt. Verdarben zu viele „wilde Hefen“ das Bier, entstand ein ungenießbares Produkt, waren „Hopfen und Malz verloren“, wie es uns im Sprichwort überliefert ist. Heute wird die Hefe in Reinkulturen gezüchtet, d.h. man vermehrt gezielt nur diejenigen Stämme, die für den Gärprozess und den jeweiligen Bierstil erwünscht sind. Nicht zu den Bierkulturhefen gehörende Stämme werden als „wilde Hefen“ bezeichnet. Sie können im Bier Trübungen oder ungewünschte Geschmacksnoten hervorrufen.

6. Warum darf bei deutschem, nach dem Reinheitsgebot gebrautem Bier Weizenmalz eingesetzt werden, obwohl dies nicht im Reinheitsgebot aufgeführt ist?

Weizenbiere hatten bereits im 16. Jahrhundert eine lange Tradition. Dass Weizenmalz dennoch im Reinheitsgebot von 1516 unerwähnt blieb, ist nicht in Zweifeln an seiner „Reinheit“ begründet, sondern hat eine andere Ursache: Der Weizen sollte damals hauptsächlich als Brotgetreide verwendet werden, damit die Ernährung der Bevölkerung sichergestellt werden konnte. Dass auch Herzog Wilhelm IV. nicht ernsthaft an der Eignung und Zulässigkeit von Weizenmalz zum Bierbrauen zweifelte, ist daran ablesbar, dass er wenige Jahre nach dem Erlass des Reinheitsgebotes in Ingolstadt seinem niederbayerischen Landhofmeister gegen Zahlung einer bedeutenden Geldsumme das exklusive Privileg verlieh, Weizenbier herzustellen. Als 1567 das Brauen von Weizenbier im ganzen Herzogtum Bayern verboten wurde, weil hierfür zuviel Weizen verbraucht wurde, wurden nur die ursprünglichen Lizenznehmer von diesem Verbot ausgenommen. Das allgemeine Verbot blieb bis 1798 bestehen. In der Zwischenzeit sicherten sich aber verschiedene Landesherren durch Errichtung privilegierter „Weißer Brauhäuser“ und der Erteilung von Weißbierbraurechten eine gute Einnahmequelle. Die „Weißen Brauhäuser“ gibt es bis heute.

Übrigens: Für die Herstellung untergäriger Biere (z.B. Pils, Export, helles oder dunkles Lagerbier) darf entsprechend dem Reinheitsgebot bis heute nur Gerstenmalz verwendet werden, wohingegen für die Herstellung obergäriger Biere (z.B. Weizenbier) auch die Verwendung von Malzen, die aus anderem Getreide als aus Gerste hergestellt sind, zulässig ist. So werden zum Beispiel zur Weiß- oder Weizenbierherstellung mindestens 50 Prozent Weizenmalz eingesetzt, aber auch Dinkel- und Roggenmalz werden zur Herstellung obergäriger Bierspezialitäten verwendet. Die im Ausland oft übliche Verwendung von Mais und Reis ist in Deutschland allerdings nicht zulässig.

7. Dürfen in Deutschland auch Biere gebraut werden, die nicht dem Reinheitsgebot entsprechen?

Ja, im Gesetz gibt es eine Ausnahmeregelung für sogenannte „besondere Biere“. Diese Regelung gilt bis auf Bayern für alle Bundesländer. Damit wird Brauern die Herstellung von Bieren

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

ermöglicht, die mit Gewürzen oder Früchten produziert werden. Bekannte Bierstile, die seit jeher vom strikten Reinheitsgebot abweichen, sind zum Beispiel die Berliner Weiße oder die Leipziger Gose. Nach dem bestehenden Recht dürfen nur solche weiteren Zutaten verwendet werden, die dem Bier einen besonderen Charakter bzw. einen besonderen Geschmack verleihen. Malz- oder Hopfenersatzstoffe sind auch bei „besonderen Bieren“ nicht erlaubt. Darüber hinaus ist es erlaubt, bei Bieren für die Ausfuhr vom Reinheitsgebot abzuweichen. „Besondere Biere“ und vom Reinheitsgebot abweichende Biere für den Export bedürfen laut Gesetz einer Genehmigung durch die jeweils zuständigen Landesbehörden. Wer für sich zuhause nicht mehr als 200 Liter Bier pro Jahr braut, braucht sich ebenfalls nicht an das Reinheitsgebot zu halten.

Bier und seine Zutaten

1. Wie viele der Zutaten für Bier kommen aus Deutschland?

Bei den meisten deutschen Bieren kommen die Rohstoffe für das Brauen aus Deutschland. Da in Deutschland aber nicht genügend Braugerste angebaut wird, um den Bedarf zu decken, wird ein Teil auch aus den angrenzenden EU-Nachbarländern wie z.B. Frankreich, Dänemark und Polen importiert. Der Großteil des Hopfens, der in Deutschland verwendet wird, wird im größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt, der bayerischen Hallertau, oder in anderen deutschen Hopfengebieten insbesondere Tettang, Elbe-Saale und Spalt angebaut. Die Aufzucht der Hefestämme erfolgt in Deutschland genauso wie die Produktion von Malz. Deutschland ist nicht nur weltberühmt für seinen Hopfen, sondern auch für seine Mälzereien. Das Wasser, mit mehr als 90 Prozent Hauptbestandteil des Bieres, stammt vom Standort der Brauereien, oft aus eigenen Brunnen.

2. Was ist der Unterschied zwischen Hopfen und Hopfenextrakt?

Hopfendolden, Hopfenpellets und Hopfenextrakt unterscheiden sich in der Verarbeitungsform. Hopfendolden sind Rohhopfen mit Blättern und Stängeln. Bei Hopfenpellets handelt es sich um gemahlene und gepresste Dolden. Hopfenextrakt ist entgegen einem weit verbreiteten Irrtum keineswegs ein in irgendeiner Weise künstliches oder synthetisches Erzeugnis. Vielmehr handelt es sich bei Hopfenextrakt um Hopfenkonzentrat, das ausschließlich aus völlig natürlichen, zerkleinerten und gepressten Hopfendolden durch Extraktion gewonnen wird, wodurch es zu einer Anreicherung der wertvollen Hopfeninhaltsstoffe kommt. Es handelt sich also um Hopfenprodukte im Sinne des Reinheitsgebots, die lediglich zu Transport- und Lagerungszwecken vorher verarbeitet wurden.

Es ist verständlich, dass Roh- bzw. Doldenhopfen auf den ersten Blick besonders natürlich anmuten, doch hat dieser auch Nachteile sowohl für den Hopfenhandel wie für die Brauereien: Getrockneter Doldenhopfen ist, selbst wenn er unter Luftausschluss und optimal gelagert wird, nur sehr begrenzt haltbar. Diese Einschränkung gilt für Pellets und Extrakt/Konzentrat nicht. Zur Gewährleistung einer über das Jahr gleichbleibenden hohen Qualität, eines gewissen Grades an Versorgungssicherheit und der Unabhängigkeit von Ernteschwankungen sind sowohl Hopfenhändler als auch Brauereien auf Vorräte angewiesen. Hopfenextrakt und -pellets sind deshalb weit verbreitet.

Für die Pelletherstellung wird der getrocknete Hopfen von Fremdkörpern gereinigt, gesichtet und nachfolgend in einer Mühle zu Hopfenpulver zermahlen. Dieses Hopfenpulver unterscheidet sich hinsichtlich seiner Zusammensetzung nicht von der Dolde. Die Verdichtung des Hopfenpulvers in einer Pelletpresse zu Hopfenpellets und die nachfolgende licht- und luftdichte Vakuumierung der Pellets verhindern den qualitätsmindernden Alterungsprozess des Hopfens.

Für die Herstellung von Hopfenextrakt wird entweder Kohlensäure oder Alkohol eingesetzt, um die Hopfenöle und Hopfenharze aus dem Hopfen herauszulösen. Auch hierbei sind Bedenken unbegründet, da sowohl Kohlensäure als auch Alkohol als Stoffwechselprodukte der Hefe ohnehin natürlich im Bier enthalten sind. Bei der Extraktion kommt es allein auf die wertvollen Hopfenöle und Hopfenharze an, die sich unverändert im Produkt wiederfinden. Was nur wenige wissen: Durch dieses spezielle und aufwändige Verfahren ist Hopfenextrakt deutlich teurer als Doldenhopfen. Der Vorwurf, Brauereien, die Hopfenextrakt einsetzen, wollten nur sparen, ist daher falsch.

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

3. Was ist der Unterschied zwischen Brauhefe, Bierhefe und Hefeextrakt?

Bei Brauhefe handelt es sich um frisch gezüchtete lebende Hefezellen, die sorgsam herangezogen werden und die beim natürlichen biologischen Vorgang der alkoholischen Gärung aus dem Zucker des Malzes Alkohol und Kohlensäure bilden. Während der Gärung vermehren sich die Zellen. Ein Teil dieser Zellen wird für erneute Gärungen in der Brauerei eingesetzt, die überschüssige Hefe wird von den Brauereien als Bierhefe oder auch als Futterhefe abgegeben. Die Bierhefe kann für verschiedene Verwendungen genutzt werden, unter anderem zur Herstellung von Bierhefetabletten, die man in der Drogerie kaufen kann. Die Futterhefe wird als eiweißreiches Futtermittel für Kühe und Schweine eingesetzt.

Hefeextrakt hat mit dem Bierbrauen überhaupt nichts zu tun. Er wird aus Hefezellen gewonnen – meist aus Backhefen, die in speziellen Verfahren inaktiviert und aufgelöst werden. Hefeextrakte, die einen würzigen Geschmack haben, werden bei der Herstellung von gewürzten Lebensmitteln, beispielsweise Kartoffelchips oder Suppen, verwendet. Beim Brauen kommen sie hingegen nicht zum Einsatz.

4. Wie wird Bier haltbar gemacht und filtriert?

Der Hopfen gibt Bieren nicht nur ihren typischen Geschmack, er hat dank seiner Bitter- und Gerbstoffe auch eine konservierende Wirkung. Im Mittelalter wurden Biere, die in Fässern auf Seereise gingen, deshalb auch stärker gehopft, um länger haltbar zu sein. Eine spezielle Haltbarmachung ist bei Bier dank des Hopfens und der in Deutschland herrschenden klimatischen Verhältnisse in der Regel nicht erforderlich. In Deutschland werden Biere daher eher selten pasteurisiert; üblicher ist diese Praxis eher für Exportbiere, die etwa nach Übersee verschifft werden.

Die im Bier natürlich vorhandenen Eiweiß- und Gerbstoffe können dazu führen, dass im Bier bei längerer Lagerung Trübungen entstehen. Um Hefezellen und andere Trubstoffe aus dem Bier zu entfernen, werden Biere häufig filtriert. Bei der Bierfiltration werden hierfür ausschließlich Filterhilfsmittel mit mechanischer Wirkungsweise eingesetzt, die unlöslich und völlig geschmacksneutral sind. Der Einsatz chemisch wirkender Hilfsmittel ist unzulässig. Als mechanische Filterhilfsmittel werden mineralische Kieselgur häufig gemeinsam mit Kieselgel und/oder PVPP, ein neutraler Kunststoff, eingesetzt. Diese Hilfsmittel halten trübende Hefezellen, Eiweiß- und Gerbstoffe zurück und werden bei der Filtration wieder aus dem Bier entfernt.

5. Wird Bier garantiert ohne Gentechnik hergestellt?

Es gibt es keinen Anbau von gentechnisch verändertem Hopfen oder Braugetreide. Auch gibt es keine zugelassenen gentechnisch veränderten Brauhefestämme. Darüber hinaus sprechen sich die deutschen Brauer seit vielen Jahren aktiv und entschlossen gegen den Einsatz der „grünen Gentechnik“ aus.

6. Ist deutsches Bier vegetarisch und vegan?

Deutsche Biere sind vegetarisch und vegan. Bei der Bierherstellung werden keine tierischen Stoffe eingesetzt. Das auf dem Reinheitsgebot basierende Vorläufige Biergesetz und die Bierverordnung geben klare Vorgaben für die Herstellung von Bier, wonach tierische Stoffe wie Gelatine oder Hausenblase nicht zulässig sind. Was man aber wissen sollte ist, dass einige Etikettenleime Casein tierischen Ursprungs (Proteine aus der Milch) enthalten können.

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

7. Sind Farbstoffe und Zuckerzusätze erlaubt?

Nach dem deutschen Bierrecht dürften zur Bereitung von obergäurigem Bier neben Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser auch anderes Malz und „technisch reiner Rohr-, Rüben- oder Invertzucker“ sowie Stärkezucker und aus Zucker der bezeichneten Art hergestellte Farbstoffe (Zuckerulose) verwendet werden. In Bayern ist das Reinheitsgebot noch strenger gefasst, hier gilt diese Regelung nicht. In der deutschen Braupraxis spielt Zucker aber kaum eine Rolle: Nur bei Malzgetränken wie Malztrunk sowie einigen regionalen traditionellen Spezialitäten werden aus geschmacklichen Gründen Zucker sowie Zuckerulose aus reinem Rüben-, Rohr- und Invertzucker verwendet.

Die Farbe dunkler Biere wird je nach Rezeptur durch den Einsatz verschiedener Malzsorten und teilweise auch durch die Zugabe von Röstmalzbier erzielt. Der Begriff „Röstmalzbier“ sorgt gelegentlich für Missverständnisse. Auch hier geht es selbstverständlich nicht um einen künstlichen Farbstoff, sondern um ein besonders dunkles und hochkonzentriertes Bier, mit dessen Hilfe Schwankungen der Bierfarbe, die durch den natürlichen Rohstoff Malz entstehen, ausgeglichen werden können. Zur Herstellung von Röstmalzbieren werden keine anderen Zutaten als bei der sonstigen Bierherstellung verwendet, deshalb sind auch sie vereinbar mit dem Reinheitsgebot.

8. Was müssen Allergiker beim Biergenuss beachten?

Verbraucher können dank des Reinheitsgebotes darauf vertrauen, dass in deutschen Bieren nur die vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, aber keine weiteren Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten sind. Im Zutatenverzeichnis werden die Zutaten Gerstenmalz, Weizenmalz und Roggenmalz, da sie Gluten enthalten, hervorgehoben gekennzeichnet. Gluten ist als Speicherprotein in den Getreidearten Weizen, Gerste und Roggen natürlich enthalten. Zöliakie-Patienten, also Menschen, die das Eiweiß Gluten nicht vertragen, müssen daher auch beim Biergenuss vorsichtig sein, da bei diesen Menschen möglicherweise bereits geringste Mengen des Glutens Krankheitssymptome auslösen können.

Manchmal wird Bier auch mit Lactose in Zusammenhang gebracht. Lactose ist ein Zucker aus der Milch, der auch in vielen daraus hergestellten Lebensmitteln vorkommt. Bier enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs und ist daher lactosefrei.

9. Sind im Bier weibliche Hormone?

Hopfen enthält in Spuren sogenannte phytoöstrogen wirksame Substanzen, d.h. Substanzen mit hormonähnlicher Wirkung. Da aber die im Bier enthaltene Hopfenmenge zu gering ist, um eine entsprechende Wirkung entfalten zu können, gibt es keinerlei Auswirkungen auf den menschlichen Organismus. Die Behauptung, Bier enthalte weibliche Hormone (Östrogene), die Männern Brüste wachsen lassen könnten, ist daher eine Legende und wissenschaftlich vielfach widerlegt.

Der Biermarkt

1. Wie entwickeln sich Bierproduktion und Bierkonsum in Deutschland?

In der Rangliste der größten europäischen Bierhersteller steht Deutschland weiterhin mit großem Abstand auf dem Spitzenplatz: Mit einem Bierausstoß von 95,6 Millionen Hektolitern im Jahr 2014 liegt Deutschland mit Abstand auf dem ersten Platz vor Russland (81,6 Millionen hl), Großbritannien (41,2), Polen (39,8) und Spanien (33,5). China ist mit einer geschätzten Jahresproduktion von 492,1 Millionen Hektolitern der weltweit größte Bierhersteller, vor den Vereinigten Staaten (225,9 Millionen Hektoliter) und Brasilien (140,4 Millionen Hektoliter). Deutschland steht auf Platz vier der weltgrößten Braunationen vor Mexiko (82 Millionen Hektoliter (vgl. Barth-Bericht).

In den letzten zehn Jahren ist die Zahl der deutschen Braustätten von 1.281 Brauereien (2004) um über 70 Betriebe auf 1.352 Brauereien (2014) gestiegen. Während die Zahl kleinerer Bäckereien und Fleischereien in Deutschland abnimmt, nimmt die Zahl der kleinen Brauereien (mit bis zu 5.000 Hektolitern Jahresproduktion) weiter zu. In Deutschland kommt eine Brauerei auf 264 Quadratkilometer. Die Brauereidichte ist damit zehnmal höher als in den USA.

Es stimmt zwar, dass die deutschen Brauer mit mehr als 5.500 verschiedenen Biermarken und über 95 Millionen Hektolitern Jahresproduktion „Europameister“ sind. In Bezug auf den Pro-Kopf-Konsum liegen in Europa jedoch die Tschechen an der Spitze: Sie tranken mit 144 Litern im letzten Jahr mit Abstand am meisten Bier. Deutschland rangierte beim Pro-Kopf-Konsum 2014 mit rund 107 Litern auf Platz 2 gleichauf mit Österreich.

2. Wie viele Biere gibt es derzeit auf dem deutschen Markt?

Wer den Markt beobachtet, stellt fest, dass die Markenvielfalt deutscher Biere zunimmt. Mit Blick auf die weltweit einzigartige Brauerei- und Biervielfalt in Deutschland kann davon ausgegangen werden, dass es zur Jahrtausendwende rund 5.000 verschiedene Biere aus deutschen Braukesseln gab. Allein in den letzten zehn Jahren sind rund 70 Braustätten in Deutschland hinzugekommen. Der Brauer-Bund schätzt, dass es allein in Deutschland mittlerweile mehr als 5.500 verschiedene Biermarken gibt, wobei das Pils mit über 50 Prozent Marktanteil in der Beliebtheit der Verbraucherinnen und Verbraucher unangefochten auf Platz eins steht, gefolgt von den Sorten Export- und Weizenbier.

Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. Neuerdings bereichern immer mehr hopfen- und malzbetonte, aromaintensive Biere (darunter viele sogenannte „Craftbiere“) die deutsche Biervielfalt. Nirgendwo ist der Biermarkt so abwechslungsreich wie in Deutschland, in keinem anderen Land haben die Verbraucherinnen und Verbraucher eine größere Auswahl. Deutsche Biertrinker könnten rein rechnerisch mehr als 15 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier probieren – und müssten dabei keines zweimal kosten.

3. Wie unterscheidet sich Bio-Bier von anderen Bieren?

Derzeit gibt es in Deutschland ca. 50 Brauereien, die Bio-Biere nach der EU-Öko-Verordnung herstellen. Diese Verordnung regelt den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel.

Nach dem Reinheitsgebot hergestelltes Bier darf nur aus den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt werden. Die EU-Öko-Verordnung regelt in Bezug auf Bier den Hopfen- bzw. Getreideanbau. Darüber hinaus gibt es Öko-Verbände wie etwa Demeter oder Bioland, die eigene Richtlinien für die Herstellung einzelner Lebensmittel entwickelt haben, so auch für Bier. Diese

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

Richtlinien setzen im Vergleich zu den gesetzlichen Vorgaben zum Teil strengere und durchaus unterschiedliche Anforderungen bei der Herkunft der Rohstoffe, aber auch der Produktion von Bier voraus. Die zur Herstellung traditioneller Biere einerseits und von Bio-Bieren andererseits verwendeten Rohstoffe Braugetreide und Hopfen unterscheiden sich daher lediglich hinsichtlich ihrer Erzeugung, nicht jedoch in der Zusammensetzung der fürs Brauen relevanten Inhaltsstoffe. Deshalb ist ein grundsätzlicher geschmacklicher Unterschied zwischen Bio-Bieren und traditionellen Bieren in wissenschaftlichen Studien nicht feststellbar. Geschmackliche Unterschiede resultieren wie bei allen Bieren einzig aus der Kombination der Rohstoffe, dem Brauverfahren und dem Können der Braumeister.

Allgemein lässt sich sagen, dass es sich bei Bier, gebraut nach dem Reinheitsgebot, ohnehin um ein reines Naturprodukt handelt. Durch umfangreiche Untersuchungen, zum Beispiel auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, wird dafür Sorge getragen, dass Rohstoffe und Biere frei sind von unerwünschten Stoffen. Bier ist damit – egal ob aus Rohstoffen der konventionellen oder der ökologischen Landwirtschaft hergestellt – wie kaum ein anderes Getränk rein und sicher.

4. Warum werden alkoholfreie Biere immer beliebter?

Alkoholfrei liegt im Trend. Auch alkoholfreie Biere werden nach dem Reinheitsgebot gebraut und bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Sie enthalten im Vergleich zu alkoholhaltigen und verschiedenen alkoholfreien Getränken wie Säften und Limonaden weniger Kalorien und sind somit ein idealer Durstlöscher. Ob Pils, Weizenbier oder Radler, ob regionale Spezialitäten wie Kölsch, Alt oder Hell: Alkoholfreies Bier ist so vielseitig, dass jeder auf seinen Geschmack kommt. Das es oftmals sogar isotonisch ist, erfreuen sich alkoholfreie Biere besonders bei Sportlern einer zunehmenden Beliebtheit.

Die ersten alkoholfreien Biere kamen bereits in den 70er Jahren auf den Markt. Nachdem sich ihr Absatz bis 2007 bei rund 2,3 Millionen Hektoliter eingependelt hatte, setzte 2008 ein erfreuliches Wachstum ein, das bis heute anhält. Allein 2013 stieg der Absatz alkoholfreier Biere aus deutschen Brauereien im Vergleich zum Vorjahr um rund zwölf Prozent von 4,3 Millionen auf 4,8 Millionen Hektoliter an. 2014 wurde sogar die 5-Millionen-Grenze geknackt. Die Menge entspricht mehr als fünf Prozent der gesamten Bierproduktion in Deutschland. Damit sind Deutschlands Brauer weltweit führend bei der Herstellung alkoholfreier Biere.

5. Warum sind in alkoholfreien Bieren meist noch geringe Spuren von Alkohol zu finden?

Bedingt durch die Herstellungsprozesse können alkoholfreie Biere bis zu 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten – Spuren von Alkohol, die jedoch so gering sind, dass sie keinerlei physiologische Auswirkungen auf den menschlichen Körper haben. Während in anderen EU-Staaten wie Frankreich oder Spanien ein doppelt so hoher Wert zulässig ist, dürfen als „alkoholfrei“ deklarierte Biere in Deutschland nur höchstens 0,5 % vol enthalten. Dieser Wert gilt auch für alkoholfreie Weine und Schaumweine und liegt damit unterhalb demjenigen vieler anderer Lebensmittel wie Bananen, Sauerkraut, Essig, Kefir oder Traubensaft.

Craft

1. Was ist Craftbier?

„Craftbeer“ heißt übersetzt: handwerklich gebrautes Bier. Eine einheitliche Definition gibt es nicht.

Die Craftbier-Bewegung, die erst vor wenigen Jahren Deutschland erreichte, hat ihre Ursprünge in den USA und geht zurück auf die Prohibition: 1919 wurden in den USA der Verkauf, die Herstellung und der Transport von Alkohol per Gesetz verboten. Dadurch setzte ein Brauereisterben ein, vom dem sich die USA bis heute nicht ganz erholt haben. In den 1970er-Jahren beherrschten sechs große Brauunternehmen den gesamten amerikanischen Markt. 1978 schließlich unterzeichnete US-Präsident Jimmy Carter, Bruder eines Brauers, ein Gesetz, das in Amerika erstmals „Homebrewing“ erlaubte. In den letzten 30 Jahren entwickelte sich daraus eine Brauerszene, die die Biervielfalt der USA immens bereichert.

Die amerikanische Brauervereinigung definiert „Craftbeer“ als Bier „von einem Brauer, der in kleinen Mengen und unabhängig von Konzernen auf traditionelle Weise braut“. Den amerikanischen Maßstab „in kleinen Mengen“ darf man nicht mit der Größe einer deutschen Gasthausbrauerei gleichsetzen. Denn die Höchstmenge für „Craft“ wird in den USA erst bei einem Ausstoß von 6 Millionen US-Barrel Bier (umgerechnet 7,15 Millionen Hektoliter) erreicht. Damit fallen selbst die größten deutschen Brauereigruppen noch unter diese „Craft“-Definition. Zumal auch die meisten großen Brauereigruppen in Deutschland, was viele nicht wissen, familiengeführte Unternehmen sind. Die familiären Strukturen unterscheiden die deutschen Brauereien von der Konkurrenz im Ausland, wo überwiegend internationale Konzerne den Markt beherrschen.

Der direkten Übersetzung folgend, haben wir „handwerkliches Bier“ in Deutschland schon seit über 1000 Jahren. Mit mehr als 5500 verschiedenen Biermarken aus rund 1350 Brauereien zeichnet sich Deutschland anders als die USA seit jeher durch eine immense Biervielfalt aus. Auch deshalb wird „Craftbier“ in Deutschland anders definiert: Es steht für meist hopfen- bzw. malzbetonte, aromaintensive, individuelle Biere, die oft von Experimentierfreude und Regionalität geprägt sind.

2. Wo und wie werden Craftbiere gebraut?

Craftbiere werden in Deutschland sowohl von vielen bekannten, alteingesessenen Brauereien angeboten als auch von neuen Brauereien, die erst in den letzten Jahren eröffnet haben. Beide verbindet die Freude, mit den Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zu experimentieren und neue Biergeschmäcker zu komponieren, die außergewöhnlich und ungewohnt sind und oftmals auf einem besonders aufwändigen Einsatz der Rohstoffe beruhen. Dabei legen die Brauer keinen Wert darauf, dass diese Biere massentauglich sind. Die fruchtigen bzw. kräftigen Aromen, die sie aus den bekannten vier Rohstoffen herauskitzeln, sind meist sehr speziell und erfordern oft einen geeigneten Anlass zum Genuss, zum Beispiel eine besondere begleitende Speise. Eine typische Ausprägung des Craftbrauens ist die sogenannte „Kalthopfung“: Dabei erfolgt eine zusätzliche Hopfengabe – oft mit großen Mengen aromatischer Hopfensorten – erst nach Abschluss der Würzekochung bei der Gärung oder Lagerung des Biers. Durch die Kalthopfung im abgekühlten Bier lösen sich besonders viele Aromastoffe des Hopfens.

3. Craftbiere – ein neuer Trend aus den USA?

Nur auf den ersten Blick. Im Unterschied zu Deutschland war in den USA das Brauen zu Hause bekanntlich lange Zeit verboten, nicht zuletzt durch die Prohibition. Erst 1978 gab US-Präsident Carter per Gesetz das „Homebrewing“ frei, wodurch sich zahlreiche kleinere Brauereien entwickeln konnten. Daraus entwickelte sich der Begriff „Craftbier“. Die Kleinbrauer in den USA

Fragen und Antworten zum Reinheitsgebot

orientierten sich dabei bewusst an der europäischen und ganz besonders an der deutschen Bierkultur und brauten handwerkliche Biere mit natürlichen Rohstoffen, so wie es das Reinheitsgebot aus Deutschland seit jeher vorsieht. Insofern sind Craftbier und Reinheitsgebot seit Jahrzehnten miteinander verbunden. In Deutschland werden annähernd 99 Prozent aller Craftbiere nach Reinheitsgebot gebraut, auch US-Brauer stellen nach wie vor die große Mehrzahl ihrer Craftbiere nach Reinheitsgebot her. Daneben gibt es eine kleine Nische für Craftbiere, die mit anderen natürlichen Zutaten wie Früchten, Gewürzen oder Kräutern aromatisiert werden.

4. Wird das Reinheitsgebot durch Craftbiere aufgeweicht?

Craft und Reinheitsgebot sind kein Widerspruch. Im Gegenteil. So wie sich die ersten Craftbrauer in den USA vor rund 40 Jahren an den natürlichen Rohstoffen des Reinheitsgebotes orientiert haben, wird auch heute noch der allergrößte Teil der Craftbiere allein mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut. Der weltweite Trend zu Craftbieren belegt einmal mehr, wie unendlich viele Möglichkeiten und Geschmacksvariationen im Rahmen des Reinheitsgebotes möglich sind. Den Brauern stehen rund 170 verschiedene Hopfensorten und 40 verschiedene Malzsorten zur Verfügung, außerdem gibt es knapp 200 unterschiedliche Hefestämme. Auch die Wahl des eingesetzten Wassers hat Auswirkungen auf das Aroma des Bieres. Ganz zu schweigen von den Besonderheiten der Brauverfahren – wie etwa der „Kalthopfung“ oder der Verzicht auf Filtration. Unter Berücksichtigung aller Varianten bestehen mehr als 1 Million verschiedene Möglichkeiten, ein (Craft-)Bier nach dem Reinheitsgebot zu brauen.

5. Behindert das Reinheitsgebot die Entstehung neuer Craftbiere?

Keineswegs. Der Großteil der Craftbiere (in Deutschland ca. 98 Prozent) wird ohnehin nach dem Reinheitsgebot gebraut. Für Brauer, die mit natürlichen Gewürzen, Kräutern oder Früchten experimentieren möchten, um Bieren ein spezielles Aromaprofil zu verleihen, sieht der Gesetzgeber eine Ausnahmeregelung vor (vgl. Regelung zu „besonderen Bieren“).

6. Stellen Craftbrauer eine Konkurrenz zu etablierten Brauereien dar?

Der Deutsche Brauer-Bund und seine Mitglieder sehen den Trend zu Craftbieren als Bereicherung. Viele unserer Mitgliedsbrauereien – kleine, mittlere wie große Betriebe – sind erfolgreich im Craft-Segment unterwegs, zum Teil schon seit vielen Jahren. Wir stehen in Deutschland und Europa am Beginn einer Entwicklung, von der alle Brauer profitieren: Craft gibt den Brauereien die Chance, Braukunst, Braukultur und Biervielfalt wieder stärker in den Mittelpunkt zu rücken, die Wertigkeit des Genussmittels Bier zu steigern und neue Konsumentengruppen zu erreichen.

+ + +