



[Start](#)

[Neues](#)

[Unsere Biere](#)

[Über uns](#)

[Wo](#)

[Kontakt](#)

[Archiv](#)

[Impressum](#)



Suche

Wir wollen es nicht bekämpfen. Aber wir ignorieren es!

Veröffentlicht am 17. Januar 2014 von beer4wedding — 1 Kommentar ↓



Das folgende Essay von Sebastian ist in der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift Beef! (Nr. 01/2014), unter dem Titel “Das Reinheitsgebot nervt”, erschienen.

Die Zeitschrift widmet dem Thema Bier insgesamt 16 Seiten. Zusätzlich gibt es noch Heimbrauanleitung und Rezepte so wie Bier empfehlungen. Neben Julian (“Wedding Spezial”) haben unter anderem noch Johannes Heidenpeter und Oliver Wesseloh Rezepte beigesteuert.

Das Deutsche Reinheitsgebot darf nicht gekippt werden, natürlich nicht! Wo kämen wir denn da hin? Jede Änderung an diesem jahrhundertealten deutschen Kulturgut würde schließlich „der Chemie Tür und Tor öffnen“, wie Franz-Josef Strauß schon in den 1980er Jahren wusste. Mag der Mann politisch seine Macken gehabt haben, von gutem Bier verstand er nun wirklich etwas – und Recht hatte er allemal: Würden Sie ein Bier trinken wollen, zu dessen Herstellung Hexan, Kohlendioxid oder Methylenchlorid als Lösemittel benutzt werden? Etwa um Hopfenextrakt zu lösen? Oder ein Bier, das Spuren von Asbest, Arsen und Polyvinylpyrrolidon aufweist? Oder vielleicht eins, das aus Wasser gebraut wird, dem zur chemischen Aufbereitung Calciumsulfat, Calciumdioxid oder Chlordioxid beigemischt wurde? Nein, das alles kann natürlich keiner wollen und nein, so ein Bier würden wir auch alle nicht freiwillig trinken. Es gibt da nur ein Problem: Wir tun es bereits.

Nicht das Reinheitsgebot im Original von 1516 regelt nämlich, wie in Deutschland heute Bier gebraut wird, sondern das „Vorläufige Biergesetz“ von 1993. Und genau dieses Gesetz erlaubt den deutschen Brauern eben neben den vier „reinen“ Zutaten – Hopfen, Malz, Wasser und Hefe – auch 60 weitere Zusatzstoffe. Solange sie „technisch notwendig sind“, „keine chemischen Reaktionen im Bier hervorrufen“ und bis auf „gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile“ wieder ausgeschieden werden. Immerhin – könnte man sagen. Doch leider führen schon diese Zusatzstoffe beispielsweise dazu, dass der Arsengehalt in vielen Bieren den von der Weltgesundheitsorganisation festgelegten Grenzwert übersteigt. Wegen des verwendeten Kieselgurs, einem Mittel aus fossilen Kieselalgen, mit dem sich Bier einfacher filtern lässt. Deswegen muss man nicht gleich in Panik ausbrechen – nicht jedes Bier wird so gefiltert und der Arsengehalt liegt dabei immer noch unter den für Menschen bedenklichen Grenzwerten. Außerdem enthält Bier viel größere Mengen eines weit gefährlicheres Giftes, das sogar jeder kennt: Alkohol. Aber es wäre doch schön, wenn auf einer Bierflasche zumindest drauf stehen müsste, was drin ist.

Um zu verstehen, wie so etwas sein kann und was das eigentlich ist, dieses „Deutsche Reinheitsgebot“, lohnt ein Blick in die Geschichte: Biergesetze begleiten die Menschheit seit Jahrtausenden und genau so lange schon geht es in ihnen im Grundsatz um zweierlei: Um Wirtschaftsinteressen und knallharte Verteilungspolitik auf der einen – und um Ernährungsvorschriften, um eine Art Ur-Verbraucherschutz, auf der anderen Seite. Die älteste bekannte schriftlich festgehaltene Verordnung, die sich mit Bier beschäftigt, stammt von etwa 1700 v. Chr. Im „Codex Hammurabi“ legte der König Babyloniens unter anderem fest, dass Bier nur mit Getreide, nicht aber mit Silber bezahlt werden durfte. Damit wollte er ein Gleichgewicht herstellen zwischen dem Getreide zum Backen und dem zum Brauen. Wenn die Ernte schlecht war und man sowieso nicht mehr genug Getreide zum Brotbacken hatte, sollte man es nicht auch noch versaufen. Außerdem regelte der Codex, wie viel Bier Arbeitern, Beamten und auch Priestern zusätzlich zu ihrer Bezahlung zustand.

Während dieser doppelte Grundcharakter der Biergesetze bis heute derselbe blieb, änderte sich die Vorstellungen darüber, was ins Bier gehört und was nicht, ständig. Auch das berühmte Reinheitsgebot von 1516 ist nicht aus dem Nichts entstanden. Eigentlich fassten die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. darin nur die Bierverordnungen der Teilherzogtümer Bayern-München und Bayern-Landshut zusammen. Denen wiederum

waren selbst schon etliche Regelungen vorausgegangen. Nürnberg zum Beispiel hatte bereits 1290 verboten, mit Hafer, Roggen, Dinkel oder Weizen zu brauen. Weil diese Getreidesorten zuallererst die Ernährung der Bevölkerung sichergestellt sollten, blieb den Brauern nur noch die – damals als minderwertig angesehene – Gerste. Noch viel früher erließen die freien Zünfte Vorschriften fürs Bierbrauen, an die jedes Mitglied gebunden war. Verstöße gegen die Biergesetze wurden zum Teil brutal geahndet: Einige sahen sogar vor, dass „Bierpanscher“ in ihrem eigenen Bier ersäuft werden sollten. Und verdarb ein Bier trotz aller Lebensmittelvorschriften, schob man die Schuld gerne auf die Wirkung der sogenannten „heidnischen Kräuter“ wie Stechapfel oder Sumpfpflanze. Da verbrannte man dann schon mal kurzerhand eine Bierhexe. Auch wenn der Grund für Verunreinigungen fast immer im mangelnden Wissen um die Bedeutung der Hygiene lag, setzte nämlich vor allem die Kirche darauf, die heidnischen Kräuter aus dem Bier zu verbannen. Und ebnete so ganz nebenbei den Weg für den Siegeszug des Hopfens – eine Pflanze, die ihren Ursprung in den Klosterbrauereien hat und deren Verwendung zum Bierbrauen überhaupt erst für das späte Mittelalter belegt ist, wie es etwa Christian Ratsch in seinem unbedingt empfehlenswerten Buch „Urbock – Bier jenseits von Hopfen und Malz“ beschreibt.

Biergesetze befanden sich also immer schon im ständigen Wandel. Warum genau aber wird dann in Deutschland mit einer solch unglaublichen Hartnäckigkeit am Reinheitsgebot festgehalten? An einer Regelung, die vor bald 500 Jahren erdacht worden ist, aber selbst damals nur für einen kleinen Teil des heutigen Deutschlands galt? Daran, dass wir unser „gutes“ Getreide fürs Brotbacken brauchen, kann es heute ja wohl nicht mehr liegen. Und seitdem es uns moralisch schon nicht mehr fragwürdig vorkommt, Lebensmittel in Biosprit umzuwandeln, erschließt sich erst recht nicht, warum ein Bier in Deutschland nicht zum Beispiel auch aus Hafer gebraut werden darf. Liegt es dann vielleicht daran, dass der Gesetzgeber den Deutschen keine geschmackliche Vielfalt zutraut? Fürchtet er gar, uns mit Coffee Stouts, Chicha Bier, Pumpkin Ale, Amarant Bier oder fruchtigen Saisonbieren zu überfordern? Wohl kaum, immerhin sind etwa Rezepte für ganz wunderbare Haferflocken-Stouts in Europa schon seit Jahrhunderten bekannt. Und wahrscheinlich sind die meisten Menschen mittlerweile ja sogar klug genug, zu wissen, dass man Bier aus einem heidnischen Kraut wie Stechapfel nur brauen sollte, wenn man mal wieder Bock auf einen richtig heftigen Trip hat. Vor allem hat aber das mikrobiologische und botanische Wissen über die Jahrhunderte stetig zugenommen und könnte den Brauern heute völlig neue

Möglichkeiten eröffnen. Seit rund 200 Jahren weiß man etwa, was Hefe ist – dass auch sie großen Einfluss auf den Geschmack hat und dass Hygiene das A und O für jede Form der Lebensmittelproduktion ist. Aus welchem Grund sollte man dieses Wissen dem Geist einer Verordnung von 1516 unterwerfen?

Nun, die Antwort ist im Grunde ziemlich einfach. Es geht um Wirtschaftprotektionismus, konkret: um den Schutz der deutschen Brauindustrie. Schon 1977 analysierte der SPIEGEL, dass es im Reinheitsgebot vornehmlich darum gehe, den „Bierfabriken die lästige Billigkonkurrenz aus dem Ausland vom Hals zu halten“. Warum sonst durften auch ausländische Produzenten lange Zeit ihr Bier nur dann Bier nennen, wenn sie sich an das Deutsche Reinheitsgebot hielten? Obwohl es für sie keinerlei historische Relevanz hatte? Will man Bier auf den kleinsten gemeinsamen Nenner bringen, dann hat man: 1. Wasser 2. eine Stärkequelle, aus der sich über enzymatische Prozesse Zucker spalten lässt und 3. Hefe, die den Zucker verstoffwechselt und während der Gärung Alkohol, Kohlensäure und andere Nebenprodukte produziert. Auf dieser Grundlage hat sich Bier schon immer durch seine globale Vielfalt ausgezeichnet. In anderen Teilen der Welt, in denen nicht Getreide Grundnahrungsmittel Nummer eins ist, bedient man sich deshalb natürlich auch heute noch anderer Stärkequellen fürs Bier: In Südamerika zum Beispiel verwendet man Mais, in Asien Reis, in Afrika Hirse. Zeugt es dann aber nicht von einer ziemlichen Hybris, im deutschen Bier das Maß aller Dinge zu sehen? Die Europäische Gemeinschaft jedenfalls scheint dieser Meinung gewesen zu sein.

1985 verabschiedete die EG sich in Schengen endgültig von der Idee innereuropäischer Schutzzölle. Und 1987 entschied der Europäische Gerichtshof folgerichtig, dass die deutsche Bierverordnung für importierte Biere nicht mehr gelten durfte. Doch daraus ergab sich ein echtes Problem für die deutschen Brauer: Weil die Regelung in Deutschland weiterhin in Kraft blieb, kam es quasi über Nacht zu einer hausgemachten Wettbewerbsverzerrung – unter der die heimischen Brauereien bis heute zu leiden haben. Ausländische Brauereien dürfen in Deutschland mittlerweile nämlich Bier anbieten, das mit wesentlich günstigeren Zutaten wie Mais, Reis oder ungemälzter Rohfrucht gebraut wurde – während deutsche Brauer weiterhin teuer mälzen müssen. Wem jetzt aber ein triumphierendes „Ha, dann ist das Reinheitsgebot ja doch ein Garant für Qualität!“ auf der Zunge liegt, der möge bitte noch mal eines der Billigbiere übelster Sorte aus dem Supermarkt probieren – die sich allesamt rühmen dürfen, nach dem Reinheitsgebot gebraut

worden zu sein.

Nein, interessanter ist doch, wie die Brauindustrie antwortete auf die neue Konkurrenz – und auf die seit Anfang des Jahrtausends rückläufigen Umsätze. Nicht mit Kreativität und Geschmack versuchte man nämlich zu überzeugen, sondern mit Cola und Energydrinks. Mit einem Mal setzte die Branche voll auf Biermischgetränke, oberster Taktgeber war nun doch nicht mehr das Reinheitsgebot – sondern die nackten Absatzzahlen. Ob das auf Dauer eine kluge Entscheidung ist, darf man ruhig bezweifeln. Der Anspruch an die Qualität von Lebensmitteln nimmt in breiten Teilen der Gesellschaft zu und das spiegelt sich auch im Bierkonsum wider: Die Biere der Großkonzerne werden immer weniger gekauft, während die Biere der experimentierfreudigen Craft Brewerys oder Mikrobrauereien in den letzten Jahren teilweise zweistellige Zuwachsraten verzeichnen. Längst stehen dabei übrigens nicht mehr nur die jungen, hippen Craft-Beer-Brauer im Konflikt mit dem Reinheitsgebot. Jüngst kritisierte etwa Wolfgang Alois Unertl von der Bayerischen Traditionsbrauerei Unertl im Wirtschaftsmagazin „Brand Eins“ das Reinheitsgebot als eine „bürokratische Behinderung kreativer Braukunst“. Damit kein Missverständnis entsteht: Niemand will das Siegel „Gebräut nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516“ zerstören. Wenn eine Brauerei aus Hang zur Tradition den Wunsch hat, ein historisches Bier zu brauen, soll sie das tun – sehr gerne sogar. Die junge Generation strebt keinen Grabenkampf an, sie weiß sich eh schon längst zu helfen. Ein Bier mit Chilischoten heißt einfach Chili Ale, ein Bier zur Kürbiszeit wird Pumpkin Lager genannt und ein mit Austern gebräutes Bier – in anderen Teilen der Welt nichts Ungewöhnliches – nennt man dann schlicht Oyster Stout. Eigentlich versuchen meine Kollegen und ich sogar, das Reinheitsgebot weitgehend zu ignorieren. Nur dass man in Deutschland heute immer noch versucht, von oben zu diktieren, welches Bier das Fantasie-Gütesiegel „rein“ bekommt und welches nicht – das regt viele von uns einfach auf.

Vielleicht wird es am Ende ja aber einfach der ökonomische Pragmatismus regeln. Die ersten Großbrauereien fangen ja bereits an, mit Bieren zu experimentieren, die zumindest nach „Craft“ aussehen. Und der integrativste Ansatz steckt sowieso im Biergesetz selbst, das zum Glück schon immer ein Steuer- und kein Lebensmittelgesetz war. Denn die Abgabe, die ein Brauer ans Finanzamt überweisen muss, trägt immer denselben Namen: Biersteuer eben. Und das ganz unabhängig davon, ob er nun Bier draufschreiben darf auf seine Flasche oder nicht.

Bildquelle: Beef, Ausgabe 19, Seite 1

◀ Roadtrip durch Dänemark

Die Neue! ▶

Veröffentlicht unter Archiv

Ein Kommentar auf "Wir wollen es nicht bekämpfen. Aber wir ignorieren es!"



Onkel Hutt sagt:

15. Mai 2014 um 12:49

+1 und Full ACK.

Gehe ich durch die Supermärkte gucken mich nur langweilige Standardbiere an. Da lohnt sich schon eher der Weg zu größeren Getränkemärkten wie trinkgut und co, da bekommt man mit Glück hie und da mal leckere Ausnahmen, meist natürlich aus dem Ausland.

Beim Hit Getränkemerkt gabs die Tage einen Kostprobensixpack der Brauerei Stoertebecker, sagenhaft lecker das Hanse-Porter.

Nebenbei mach ich mir mein Bier auch noch selbst, da weiß ich das keine Chemie drin ist

[Antworten](#)

Hinterlasse eine Antwort

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht.

Erforderliche Felder sind markiert *

Name *

E-Mail *

Webseite

Kommentar

Kommentar abschicken