

29.03.2011 00:00 Uhr, Hof-Stadt

HONIG-BIER - NEIN, DANKE!

Die Brauereien der Region lehnen die Aufweichung des Reinheitsgebotes strikt ab. Ein Hofer Braumeister sagt zum Vorstoß des Konzerns Radeberger: "Wir brauchen keine Aromen, es genügt die Braukunst."



Hof - Einen echten Bierkenner und Genießer schüttelt es schon, wenn er nur das Wort liest: Himbeer-Bier. Ein solches Gebräu kommt - zum Beispiel - aus Belgien, und es soll in der Tat Menschen geben, die so etwas trinken. Geht es nach dem Brauriesen Radeberger, der Bier millionenliterweise herstellt, nach einigen prosecco-bewanderten Meisterköchen und der Zeitschrift *Feinschmecker*, dann soll Bier künftig ein Gourmet- und Aroma-Getränk werden, das nach Zitrone und Ingwer, nach Milkschokolade, Honig und Banane schmeckt und das mit

Orangenschalen und Koriander gebraut wird. Den Angriff, den die Kulinaristik-Elite und der Brauriese aus Frankfurt gegen das älteste Lebensmittelgesetz der Welt vortragen, kleidete *Feinschmecker*-Chefredakteurin Madeleine Jakits in den Slogan: "Nieder mit dem Reinheitsgebot!"

Das Marketing-Spektakel für Aromabiere hatte - wie berichtet - dieser Tage in Bad Neuenahr stattgefunden. Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH (Braufactum) des Biermarktführers Radeberger ließ dort zu kulinarischen Schmankerln des Sterne-Kochs Hans-Stefan Steinheuer Biere servieren, die auf unterschiedlichste Weise - nur nicht nach dem Reinheitsgebot - hergestellt und mit den schrillsten Aromen versetzt waren. So konnten die illustren Gäste zum Beispiel zu Kabeljau auf Fenchel- und Krabbensalat ein trübes, goldgelbes Bier trinken, das jahrelang in alten Rieslingfässern gereift ist und nach Zitrone und Melisse schmeckte. Zum Eis-Dessert gab es ein Bier aus dem Weinland Italien ohne Kohlensäure mit dem Geschmack von Pflaumen und kandierten Früchten. Alkoholgehalt: 14,8 Prozent. Preis pro Flasche: 30 Euro.

"Es täte schon gut, das Image des deutschen Bieres etwas zu lüpfen", begründete Radeberger-Chef Albert Christmann den Vorstoß. Und Sternekoch Steinheuer pflichtete ihm im Kampf gegen das deutsche Reinheitsgebot mit der Ansicht bei: "Wir Deutschen müssen uns von unseren traditionellen Dingen lösen können."

In einer Region, die die höchste Brauereidichte der Welt hat - in Oberfranken - und in der nach Meinung von Experten auch das beste Bier der Welt gebraut wird, sieht man das ein wenig anders. "Wenn manche Großbrauereien meinen, sie müssten ihren Biergeschmack durch künstliche Aromen verändern, dann sollten sie sich vielleicht mal Gedanken über die Herstellung ihrer Biere machen", sagt Peter Trier, Inhaber der kleinen Landbrauerei Sonnenbräu in Lichtenberg, mit einem Seitenhieb gegen die "Fernsehbiere"-Hersteller. "Wir sind strikt dagegen, im Zeitalter der ‚Verschönerung‘ vieler Lebensmittel auch das älteste Lebensmittelgesetz der Welt zu verwässern." Je mehr künstliche Zusatzstoffe erlaubt seien, desto größer sei die Gefahr, gesundheitsschädliche Stoffe im Bier zu finden, gibt der Sonnenbräu-Chef zu bedenken.

Auch alle anderen Brauereien in der Region stehen wie Peter Trier uneingeschränkt zum Reinheitsgebot, das im Jahr 1516 in Bayern eingeführt wurde und seit 1906 für die Bier-Herstellung in ganz Deutschland gilt. Das wiederum garantiert dem Biertrinker, wie Michael Krasser von der Scherdel-Brauerei in Hof betont, "dass er erstklassige Qualität bekommt". "Mit dem Reinheitsgebot lässt sich eine Vielzahl ganz unterschiedlicher Biere brauen", sagt Scherdel-Geschäftsführer Krasser. "Von unserem Pilsner über unser alkoholfreies Bier bis hin zum Schlappenbier: Alle unsere Biere werden nach diesem Gesetz gebraut. Das ist so und bleibt auch so!"

Bierland Nummer eins

Der Vorstoß der Brauereigruppe Radeberger in Richtung Aromabiere ist nach Ansicht von Experten auch der Versuch, dem Rückgang des Bierabsatzes entgegenzuwirken und der Branche neue Kunden zu erschließen. "Die junge Biertrinker-Generation ist neuen Produkten gegenüber aufgeschlossen und probiert gerne was Neues aus", räumt Carola Strößner ein, die Inhaberin der Ahornberger Landbrauerei. "Aromatisiertes Bier - gleich welcher Geschmacksrichtung - ist eine Zeiterscheinung, die sich durchsetzen wird oder nicht. Der mündige Verbraucher entscheidet bei entsprechender Deklaration auf dem Etikett, ob er Biere mit Aroma-Zusatz kauft oder nicht. Ich bin überzeugt, dass schon angesichts der Lebensmittelskandale der jüngsten Vergangenheit die Entscheidung zugunsten des Reinheitsgebotes ausfallen wird."

Mit ihrem Kollegen Daniel Heindl, Braumeister der Bürgerbräu Naila, ist Carola Strößner der Meinung, dass das deutsche Bier gerade deshalb weltweit so gut angesehen ist, weil es nach dem Reinheitsgebot gebraut wird. "Das ist ein Qualitätsgrundsatz - und das unterscheidet unsere

Biere wesentlich von ausländischen Bieren, die auch mit Erdbeer- oder Himbeer-Aromen versetzt sind", sagt Carola Strößner. Daniel Heindl ist sich sicher: "Solche Versuche von Konzernen, junge Leute mit Nischenprodukten zu erreichen, schaden unserem Kultgetränk nicht, denn ein echter Kenner und bodenständiger Bierliebhaber bleibt bei seinem unverfälschten, reinen und sauberen Bier."

Wohl bekomm's! Bier ist ein Kultgetränk, das gemäß dem Reinheitsgebot von 1516 nur aus Wasser, Hopfen, Hefe und Malz besteht - und so soll es nach dem Willen der Brauer in der Region auch bleiben. ...Foto: Fotolia

Quelle: www.frankenpost.de

Autor: Von Roland Rischawy

Artikel: <http://www.frankenpost.de/lokal/hofrehau/hof-stadt/art2390,1482458>

Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung