

## Das deutsche bzw. bayerische Reinheitsgebot für Bier



Von: Günther Thömmes Tags: [Bier](#), [Reinheitsgebot](#) Verfasst am: Juli 7, 2013 | 5 Kommentare

### Das deutsche bzw. bayerische Reinheitsgebot für Bier

#### -Geschichte, Entwicklung, Sinn, Risiken und Zukunft-

- von Dipl. Braumeister Günther Thömmes –

Das Reinheitsgebot von 1516 ist in seinen Grundzügen wohl jedem Brauer und Bierexperten bekannt. Seit vielen Jahren ist es ein Thema, das in der Öffentlichkeit immer wieder gerne diskutiert wird. Mal muss es als „älteste noch gültige Lebensmittelverordnung der Welt“ erhalten, mal als Fossil aus den Zeiten des anti-europäischen Protektionismus. Das Reinheitsgebot ist vom Europäischen Gerichtshof 1987 eigentlich gekippt worden, dennoch haben sich die deutschen Brauer verpflichtet, weiterhin danach zu brauen. Entsprechend deklarierte Biere aus dem Ausland mit anderen Rohstoffen dürfen zwar seither in Deutschland verkauft werden, die Begeisterung hält sich indes in Grenzen. Gewissermaßen als Gegenleistung für die Öffnung des deutschen Biermarktes hat die EU das Bayerische Reinheitsgebot als Gütezeichen und das deutsche Bier als geschütztes „traditionelles Lebensmittel“ anerkannt. Die Bedeutung des Reinheitsgebotes für die erstklassige Qualität der deutschen Biere und der Ruf deutscher Brauer in aller Welt sind in jedem Falle unbestritten. Dennoch kann es sinnvoll sein, die Frage zu stellen, ob das Reinheitsgebot noch zeitgemäß ist, oder ob es nicht vielmehr ein Hindernis darstellt für die deutschen Brauer, ihre Biere international wieder in die Spitzenposition zu bringen. Denn die wurden in den letzten Jahren zunehmend von anderen Ländern (z.B. USA, Belgien, Dänemark) belegt, zumindest wenn man den internationalen Bier-Competitions Glauben schenken darf.

Dazu wollen wir einmal gemeinsam einen Blick zurück werfen, in die Entstehungsgeschichte des Reinheitsgebots, seine Entwicklung bis zum heutigen Tag, seine Sinnhaftigkeit in Zeiten der Globalisierung sowie seine Zukunftsfähigkeit.

Doch zu Beginn eine Frage, die jeder Bierexperte sicher zu beantworten glaubt, aber dabei meist falsch liegt:

#### Was sagt das Reinheitsgebot eigentlich aus?

Schon dabei scheiden sich die Geister, besonders wenn man den Originaltext von 1516 mit späteren Gesetzen, z.B. dem aktuellen deutschen Biersteuergesetz vergleicht.

*Hier ist ein kleiner Einschub notwendig: Das alte Gesetz von 1923 wurde 1993 als „vorläufiges Biersteuergesetz“ erneuert, jedoch ohne nennenswerte Änderungen. Seit 2005 ist dieses Gesetz weitgehend ausser Kraft getreten, weiterhin gültig sind aber die Durchführungsverordnung zum Vorläufigen Biergesetz, welche Definitionen der Bierzutaten enthält, sowie die Vorschriften über die Bereitung von Bier. Heute gilt nur die sogenannte „Bierverordnung“. Besonders strenge Vorschriften gelten nur noch für die untergärrige Bierherstellung in Deutschland für den deutschen Markt. Hersteller von importiertem Bier sind aufgrund des nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes von 1987 angepassten deutschen Rechts nicht an diese Vorschriften gebunden; auch deutsche Brauereien können davon abweichen, wenn sie untergärriges Bier für den Export produzieren, oder für „besondere Biere“ eine Ausnahmegenehmigung erhalten.*

*Einschub Ende!*

Von Hefe ist im Originaltext keine Rede, konnte ja auch nicht, war Hefe doch als „Rohstoff“ unbekannt und halt „einfach da“. Hefe wurde erst nach der Erfindung des Mikroskops als Rohstoff bzw. Lebewesen identifiziert. Andererseits ist in heutigen Gesetzen, in denen ja angeblich das Reinheitsgebot verankert ist, auch von anderen Zutaten die Rede, etwa Weizenmalz, Invertzucker, Stärkezucker oder aus Zucker hergestellte Färbemittel. Hierbei wird jedoch eine klare Trennlinie zwischen ober- und untergärrigen Bieren gezogen, obwohl diese Kenntnisse den alten Bayernherzog Wilhelm IV. wohl reichlich überfordert hätten. Ebenso die Gliederung in verschiedene Stammwürzebereiche. Beim Hopfen dürfen auch ausdrücklich Hopfenauszüge verwendet werden, wobei hier aber wenigstens noch verlangt wird, dass deren Bestandteile identisch mit Naturhopfen sein müssen und nur vor oder während dem Kochprozeß beigegeben werden dürfen. Wasserzugabe im Gärkeller ist in Ausnahmefällen gestattet. Klärmittel sind erlaubt, müssen jedoch „bis auf gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche, technisch unvermeidbare Anteile wieder ausgeschieden werden“. Insgesamt befassen sich im Biersteuergesetz mehr Artikel mit Ausnahmen als mit Regeln. Und ziemlich am Ende findet sich als Krönung noch der schöne Satz im Zusammenhang mit der Vermischung verschiedener Biere: „Der Bundesminister der Finanzen kann Ausnahmen erlassen.“ Besser kann man die Motivation, die hinter dem Reinheitsgebot steht, nicht anschaulich machen. Warum ist für das Reinheitsgebot der Finanz- und nicht der Gesundheits- oder Landwirtschaftsminister zuständig?

### **Zur Geschichte des Reinheitsgebotes**

möchte ich einmal etwas weiter ausholen, nämlich bis zum römischen Reich! Bereits Julius Cäsars Soldaten tranken Wasser, das mit Wein vermischt war. Allerdings ausschließlich aus praktisch-pragmatischen Erwägungen. Denn die Gesundheit ihrer Soldaten war allen Heerführern Roms enorm wichtig, und die war beim reinen Wassertrinken stets gefährdet, nicht nur in Germanien. Also mischten die Römer das Wasser mit Wein, mit seiner billigen Variante „Lora“, einem Tresterwein, oder mit „Posca“, einer essigartigen Weinvariante. Trotz mangelhafter Kenntnis über schädliche Keime und Mikroorganismen hatte man bereits damals instinktiv erkannt, dass ein Zusatz von Alkohol dem Wasser gewisse Fähigkeiten verlieh, die es verträglicher machten. Etwa ein Liter dieses Wein-Wasser-Gemischs täglich war daher Soldatenpflicht und schützte Cäsars Truppe gegen alle Arten von Infektionskrankheiten. Mit ein Grund mehr für den durchschlagenden Erfolg der römischen Armee?

Nach dem Untergang des römischen Reiches wurde dieses Wissen glücklicher Weise bis ins Mittelalter hinüber gerettet. Ein anderer Teil des römischen Erbes ging leider verloren. Die römischen Städte im heutigen Deutschland waren in spätrömischer Zeit, genau wie der Rest des Reiches, mit hervorragender Wasserversorgung ausgestattet gewesen. Aquädukte hatten frisches Wasser aus Bergen und Wäldern über lange Strecken in alle Stadtteile und Häuser geführt, so dass keine Notwendigkeit bestanden hatte, Wein zum Wasser zu mischen. Jahrzehnte nach dem Abzug der Römer und dem Verfall der Aquädukte in den Wirren der Völkerwanderung war die Wasserqualität leider wieder auf den traurigen, vorrömischen Stand herab gesunken. Da erinnerte man sich notgedrungen alter Rezepte und Überlieferungen.

Alkohol als präventive Medizin also? Gesundheitsfördernd oder –bewahrend? Im frühen Mittelalter wurde Alkohol ganz sicher nicht des Genusses wegen konsumiert. Genuss, den versprachen viel eher Gewürze, wie Nelken, Zimt, Safran und Salz, dann auch Muskat und Kardamom, im späten Mittelalter sogar Pfeffer – wer sie sich leisten konnte. Für das einfache Volk, die Bauern und Leibeigenen, gab es in ihrem Leben wenige bis keine Freuden; zu hart war der Daseinskampf. Aber auch im kargen Leben dieser Menschen musste getrunken werden. Es wurde hart gearbeitet, es wurde gefeiert, es gab den alltäglichen Durst, der wollte gelöscht werden.

Wasser alleine war zu ungesund, im Marschland des Nordens sogar hochgradig gefährlich. Frische Milch war Luxus, Säfte aus Äpfeln, Birnen oder Waldfrüchten gab es zu selten, und haltbar waren sie erst recht nicht. Also vergor man, was vergärbbar war, in erster Linie der Haltbarkeit wegen. Ohne Kenntnis, was jetzt genau da geschah. Hefe war ja nicht bekannt – man nannte es einfach „Zeug“, beziehungsweise nicht als DAS gärungsauslösende Lebewesen erkannt.

Aus Honig machte man Met, aus Obst und Waldfrüchten Obstwein, aus Trauben weißen und roten Wein, aus Getreide Bier. Je nachdem, was Boden und Klima hergaben.

Im einstmaligen römischen Teil dominierte noch lange Zeit der Weinbau. Nicht zuletzt die Tatsache, dass sich das Christentum endgültig als dominante Religion durchgesetzt hatte, förderte dies. Schließlich war Wein ein wichtiger Bestandteil der christlichen Liturgie und wurde dementsprechend im gesamten christlichen Raum benötigt. Also wurden Reben angebaut, wo immer das Klima es erlaubte. An Rhein und Mosel, aber überraschender Weise auch in Bayern. Dem Teil Deutschlands also, der heutzutage am meisten mit Bier assoziiert wird. Von vielen Menschen sogar als Heimatland des Bieres angesehen, ist es, von den Klöstern abgesehen, erstaunlich spät zum echten „Bierland“ geworden. Im Hochmittelalter dominierte eindeutig Norddeutschland beim Bier, sowohl bei den Mengen, als auch bei der Qualität. Die großen Hansestädte, wie Wismar, Lübeck, Hamburg oder Köln, verkauften ihre Spezialitäten in ganz Europa; nach Brügge, Stockholm oder Russland, aber auch nach Bayern. Das Einbecker Bier, von dessen Namen „Einpöckisch“ sich das „Bockbier“ ableitet, war ein Exportschlager nach Bayern.

Abseits der klassischen Weinanbaugebiete dominierte beim normalen Volk eindeutig das Bier. Richtiges Bier? Es ist nahezu unmöglich, einen Vergleich zu ziehen zwischen dem „Bier“ des Mittelalters und heutigem „High-Tech-Bier“. Wir würden sicher angewidert das Gesicht verziehen, wenn wir diese warme, ungehopfte Kräuterbrühe, ohne Kohlensäure und Schaum verkosten müssten. Es war süßlich, alkoholarm, trüb und unansehnlich.

Und doch hatte Bier einen ungeheuren Vorteil gegenüber allen anderen Getränken: Es war bereits einmal gekocht worden, vor der Gärung. Und somit war es – auch dieses Wissen war Teil unseres unbewussten römischen Erbes, weniger anfällig für Keime und Krankheitserreger. Diese Wirkung versuchte man mit der Zugabe von allen möglichen Ingredienzien zu verstärken. Bis sich der Hopfen – zum Ende des Mittelalters hin, als alleiniges Würzmittel endgültig durchgesetzt hatte, waren Porst, Gagelstrauch, Bilsenkraut, Harz, Kümmel, Wacholder und diverse andere, teils süchtig machende, teils halluzinogene Kräuter, als Zugabe zum Bier durchaus üblich. Mit allen unerwünschten Nebenwirkungen, die dann, mit dem Umweg über diverse Gesetze und Regelungen über die Zutaten beim Bierbrauen, zum Reinheitsgebot führten. Aber hier, wohlgemerkt, hauptsächlich in Bayern! Denn die norddeutschen Hansebrauer standen in einem knallharten Wettbewerb miteinander und konnten sich die Produktion von Bieren, die ihren Kunden schaden würden, überhaupt nicht leisten. Schlechtes Bier bedeutete für die viel mehr kaufmännisch denkenden Hansebrauer Marktverluste. Gute Brauer waren gefragt und wurden gut bezahlt, konnten auch von der Konkurrenz abgeworben werden, während schlechte Brauer schnell das Weite suchen mussten.

### **Notwendige Reinheitsgebote entstehen**

In Bayern hingegen war das Braurecht ans Brauhaus gebunden, durfte also nicht wandern. Die Menschen am Ort mussten trinken, was es gab. War der Brauer schlecht, hatten sie eben Pech gehabt. Diese ungute Situation, dem örtlichen Bierbrauer ausgeliefert zu sein, trug mit bei zum Entstehen der ersten Reinheitsgebote. Auch, um diesem Gefühl der Ohnmacht abzuwehren.

Die Anfänge des mittelalterlichen Bierbrauens liegen jedoch nicht in den Klöstern, wie allgemein verbreitet, sondern in den Häusern und Höfen der einfachen Menschen. Bier und Brot gehörten dort immer schon zusammen, und so wurde auch Bier anfänglich von Frauen hergestellt, die auch das Brot buken. Aus Brotlaiben wurde eine Maische angerichtet, diese gekocht, verzuckert und, durch die wilden Hefen in der Natur, vergoren. Dieses selbstgebraute Bier wurde dann in großen Kannen mit zur Arbeit auf die Felder und Äcker genommen. Der Alkoholgehalt war gering, daher wurde es auch von Kindern getrunken. Erwachsene, hart arbeitende Männer tranken bis zu 5 Liter am Tag. Bier wurde auch zum Kochen verwendet; Biersuppe – meist als Frühstück eingenommen, ist eines der am Häufigsten überlieferten Rezepte aus dieser Zeit.

Als Rohstoff dienten Gerste, Weizen und Hafer, aber bisweilen auch Roggen, Wicken oder sogar Linsen, je nach Verfügbarkeit. In späteren Zeiten konnte man dann auf Märkten fertige „Gruitmischungen“ kaufen, in denen Getreide und Kräuter bereits fertig gemischt waren. Mit der Zeit hatte die Obrigkeit erkannt, dass mit Bier Geld zu

verdienen war. Also wurde das „Gruitmonopol“ verpachtet, von Anfang an wurden die gewerblichen Bierbrauer mit hohen Steuern und Abgaben zu Kasse gebeten und haben durch die Jahrhunderte so manchen Krieg finanziert. Besonders die Wittelsbacher in Bayern haben das System der Verbrauchssteuern, später sogar mit einem echten Weißbiermonopol, zur Perfektion entwickelt. Aber auch die Hohenzollern standen ihnen dabei wenig nach.

Im Hochmittelalter entwickelte sich dann auch die Trennung der einzelnen Getreidearten für die jeweilige Nutzung. „Weizen fürs Brot, Gerste fürs Bier, Hafer für die Pferde“ war ein gängiger Spruch. Den dann nur die Obrigkeit – siehe die Wittelsbacher, außer Kraft setzen konnte.

Und ab dem Hochmittelalter finden sich auch die meisten Abschriften früher Reinheitsgebote, besonders aus Bayern: 1156 Augsburg, 1393 Nürnberg, 1434 Weißensee/Thüringen, 1447 Regensburg, 1363 München, 1493 Landshut und schließlich 1516 Ingolstadt. Diese bezeugen eindeutig, dass es nicht um reines Bier ging. Mal ging es um Nutzung minderwertigen Getreides, da das gute zum Brotbacken gebraucht wurde, mal um die Stellung der Zünfte zueinander und manchmal schlichtweg nur ums liebe Geld.

Eine Sichtung der Archive in Bayern verstärkt den Eindruck, dass diese ersten Gesetze dringend notwendig waren. Die Brauer waren eine Gemeinschaft von Halunken, die vor nichts zurückschreckten, um den schnellen Heller zu machen. Zuviel Wasser und schlechtes Getreide waren gängige Zutaten. Bestrafungen wegen Unregelmäßigkeiten waren trotz feierlicher Brauer-Eide und zahlreicher Verordnungen an der Tagesordnung. Dennoch setzte sich Bier als Volksgetränk in Bayern durch, der Weinbau wurde fast völlig aufgegeben. Das hatte aber auch andere, handfeste Gründe.

### **Das Klima verändert den Alltag**

Die Menschen früherer Zeiten waren nicht nur ihren Obrigkeiten, sondern auch dem Klima in weitaus größerem Maße ausgeliefert als wir modernen Menschen. Dem konnte man nur mit einer Mischung aus Fatalismus und tiefer Religiosität begegnen, um nicht zu verzweifeln am Leben. Eine schlechte Ernte bedeutete Hunger und Tod, eine gute Ernte Wohlstand und Segen. Unberechenbar war das Wetter aber damals schon. Durch das ganze Mittelalter ziehen sich heftige Klimawechsel, Wärme- und Kälteperioden, die gravierendsten von ihnen als „kleine Eiszeiten“ bekannt. Dadurch wurden die Landwirtschaft, deren Erträge und Ernten, letzten Endes jedoch auch die daraus hergestellten Getränke, nachhaltig verändert. Am deutlichsten wurde diese Entwicklung in England und Bayern, die beide im Hochmittelalter noch als Weinländer galten. In beiden Ländern ging nach einer Reihe kühler und feuchter Sommer der Weinanbau mehr und mehr zurück, bis er schließlich fast komplett eingestellt wurde. Stattdessen wurde vermehrt Hopfen angebaut und – logischer Weise, immer mehr Bier hergestellt und getrunken. Beide, Bayern wie England, sind heute als Bierländer weltbekannt.

Und während in Bayern die Landesherren direkt Einfluß aufs Bier nahmen, regelten im Norden die Zünfte alles Erforderliche selbst. Die Qualität litt nicht unter den liberaleren Regeln, ganz im Gegenteil. Bis auf die bisweilen zitierte Hamburger Brauordnung von 1695 findet sich ab 1516 praktisch kein Hinweis auf gesetzliche Initiativen.

Der Niedergang der Hanse zum Ende des 17. Jahrhunderts sowie der beginnende Import neuer Modegetränke wie Kaffee, Tee und Schokolade ließen den Bedarf nach Bier drastisch zurückgehen.

Neben dem Klimawandel sorgten auch verbesserte Techniken bei der Bier- wie der Weinproduktion für Veränderungen im Trinkverhalten der Menschen. Durch sie wurden die Getränke immer besser und haltbarer. Der Wohlstand stieg in gleichem Maße wie die Verstädterung. Die Menschen wurden freier und bekamen mehr Zeit, auch einmal zu genießen. Die Straßen wurden besser, der Handel florierte. Man reiste mehr, von Stadt zu Stadt. Die steigende Zahl der Reisenden musste gepflegt und untergebracht werden. Und als Bier und Wein dann wirklich passabel trinkbar geraten waren, war der nächste Schritt nicht mehr weit: Man trank auch auswärts, zum Genuss. Das war die Geburtsstunde der professionellen Gastronomie der Neuzeit.

### **Die „dunkle Zeit“ des Reinheitsgebotes**

Was aber passierte in den Jahren zwischen 1516 und 1871? Diese 355 Jahre werden in der Diskussion ums Reinheitsgebot häufig unterschlagen. Durch die vielen Kriege und Revolutionen sowie der Zersplitterung Deutschlands war Konkurrenz aus anderen Städten oder gar Ländern meist ausgeschaltet. Jeder braute das, was er wollte oder verkaufen konnte. Bier wurde überwiegend in Klöstern und Haushalten gebraut. Kontrolle fand nicht oder nur selten statt. Seltsame Rezepturen wurden von Generation zu Generation weitergegeben und

fanden Eingang in die Lehrbücher. Es ist überliefert, dass regelmäßig Blitz und Donner oder auch Hexen für verdorbene Biere verantwortlich gemacht wurden. Diese für das Reinheitsgebot eigentlich dunkle Zeit erstreckte sich über einen Zeitraum, der allgemein „Neuzeit“ genannt wird. Die Vielfalt der Biere in Deutschland erreichte einen vorher und nachher nie dagewesenen Höhepunkt. Mit der Säkularisation im frühen 19. Jahrhundert kam dann aber auch die klösterliche Braukunst zu einem vorläufigen Ende.

Ich habe generell keinerlei Hinweise entdecken können, dass das heute so gerne postulierte Reinheitsgebot bei den deutschen bzw. bayerischen Brauern bis zum 19. Jahrhundert nennenswerte Beachtung gefunden hatte.

### **Plötzlich benötigt man das Reinheitsgebot**

Das sollte sich aber ändern, als durch die industrielle Revolution mit England ein Gigant in Europa erstand. Und das galt auch für das Bier. Technischer Fortschritt, neue Erfindungen in der Brautechnik, und auch die besten Biere, all dies kam von der Insel. Visionäre Brauer in Deutschland und Österreich, wie Sedlmayr, Dreher und Lederer, schickten ihren Nachwuchs zum lernen – und spionieren, nach England. Es half nichts, die englischen Brauer lehrten die deutschen das Fürchten. Erst Otto von Bismarck gab mit der Deutschen Reichsgründung 1871 den Brauern die Mittel in die Hand, Englisch Bier außen vor zu halten.

Gerade also zu einer Zeit, als in Deutschland die ersten Großbrauereien entstanden und Bier zum ersten Mal in größeren Mengen professionell exportiert werden konnte, erinnerte man sich der alten Gesetze. Zufall? Wohl eher nicht. Bayern machte seinen Beitritt zum Reich von der Übernahme des Reinheitsgebotes abhängig. In der Folge haben dann auch andere deutsche Staaten ähnliche Regelungen übernommen. Ab 1906 galt das Reinheitsgebot in abgewandelter Form im gesamten Reichsgebiet. Und das englische Bier war somit vom Import ausgeschlossen! Ein cleverer Schachzug!

### **Sinnhaftigkeit**

Mit diesem Sachverhalt hebelt sich die ganze Argumentation über den Sinn der Reinheitsgebotes eigentlich aus. Seine Einführung im Deutschen Reich hatte nichts mit Qualität oder Lebensmittelsicherheit zu tun, sondern war reiner Protektionismus.

Die deutschen Brauer haben überdies im Laufe der Zeit gelernt, sich im Rahmen des Reinheitsgebotes mit technischen oder wirtschaftlichen Notwendigkeiten zu arrangieren, wenn die Mehrheit es so will. Dennoch hat so manches einen heuchlerischen Beigeschmack. Zum Beispiel wurde bei der Zugabe von Milchsäure zur Bierwürze sehr schnell Einigung erzielt, wie man diese quasi nach dem Reinheitsgebot erzeugen kann. Interessant ist auch die Tatsache, wie schnell sich die deutschen Brauer nach anfänglichem Gezeter mit Biermischgetränken angefreundet haben. Und warum schmeckt das Lieblingsbier im sonnigen Süden Europas eigentlich anders als zuhause? Das wird wahrscheinlich am Antioxidans Ascorbinsäure liegen, reines Vitamin C, das das Bier haltbarer macht. In Deutschland natürlich verboten, aber eigentlich nur im Bier.

### **Risiken und Zukunft**

Durch diverse Gesetzesänderungen, auch die oben bereits erwähnte, dass nur noch untergärige Biere besonderer Beobachtung unterliegen, wurde das Reinheitsgebot sukzessive aufgeweicht. Und die Gefahr besteht, dass es seinen Sinn zur Gänze einbüßt, wenn die Verantwortlichen nicht die Zeichen der Zeit erkennen und es an die Moderne anpassen.

Es muss erlaubt sein, einmal die Frage zu stellen, ob das Reinheitsgebot in seiner jetzigen Form im fünfgrößten Biermarkt der Welt nicht ein Hindernis darstellt, sowohl für die Brauer im Hinblick auf technische Möglichkeiten und Wirtschaftlichkeit, als auch für die Verbraucher im Hinblick auf Bierpreis und Geschmacksvielfalt.

Dabei geht es keinesfalls um die viel beschworene „Chemie im Bier“, diese hätte auch in einem modernen Reinheitsgebot nichts verloren. Aber man kann das Reinheitsgebot um andere, ebenfalls Natur-Produkte erweitern, ohne das Vertrauen der deutschen Biertrinker zu verlieren.

Denn der ganzen Verklärung des Reinheitsgebotes liegt ein ungesundes Pathos zugrunde, das man zu Gunsten von etwas mehr Offenheit und Ehrlichkeit aufgeben sollte. Natürlich ist es wichtig, sauberes und gutes Bier zu Brauen. Aber jeden Brauer, der das Reinheitsgebot öffentlich in Frage stellt, gleich in eine Reihe mit dem Teufel zu stellen und als Bierpanscher zu diffamieren, ist völlig überzogen. Fast jede Brauerei der Welt könnte im

Rahmen des Reinheitsgebotes ein richtig schlechtes, unsauberes Bier brauen, ebenso fast jede Brauerei außerhalb des Reinheitsgebotes ein gutes, reines.

### Ein Blick in die Zukunft

Daher möchte ich einen Blick in die Zukunft wagen und einen Vorschlag für ein modernes, zeitgemäßes Reinheitsgebot vorstellen, ähnlich dem, wie wir es in Österreich derzeit praktizieren:

*Definition: Bier ist ein durch Hefe vergorenes, mit Hopfen versetztes Getränk mit mindestens 50 % Anteil Gerstenmalz (basierend auf Gewichts-% aller Rohstoffe außer Wasser).*

*Der Rest kann, muss aber nicht, aus folgenden Zutaten bestehen:*

*Alle zum menschlichen Verzehr zugelassenen Getreidearten, solange sie vermälzt wurden.*

*Alle anderen Stärketräger (Reis, Mais, Soja etc.), sofern sie in der EU lebensmittelrechtlich unbedenklich sind, für den Verzehr zugelassen sowie nicht genmanipuliert oder anderweitig verändert worden sind.*

*Alle in der EU zum Verzehr zugelassenen Natur- und deren Zwischenprodukte (Obst, Gemüse, Gewürze, Kräuter), sofern sie keine Fremdzusätze enthalten und nicht genmanipuliert oder anderweitig verändert worden sind.*

*Weiterhin muss Bier mit Hopfen versetzt sein, dessen „brauwertvolle“ Bestandteile aus Naturhopfen stammen müssen, sowie mit Hefe vergoren werden, deren Stamm bei den gängigen Hefebanken als Brauereihefe gelistet ist.*

*Das Brauwasser muss mindestens Trinkwasserqualität haben.*

*Alle verwendeten Fällungs- und Klärmittel müssen bis auf gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche, technisch unvermeidbare Anteile wieder ausgeschieden werden.*

*Die Zugabe von künstlichen Enzymen und Stabilisierungsmitteln aller Art, sowie von Konservierungsstoffen und technischen Säuren ist nicht zulässig.*

Auch diese, geänderte Fassung wäre, verglichen mit anderen Verordnungen zu anderen Lebensmitteln, noch kurz und knapp sowie eine Verankerung von Bier als Naturprodukt. Trotzdem könnte man dann auch in Deutschland einmal ein Kirschbier oder zu Halloween ein Kürbisbier verkosten. Oder wie wäre es mit einem Weihnachtsbier, das nach Zimt, Ingwer und Koriander schmeckt? Wer das für gesundheitlich bedenklich hält, sollte dann aber auch die Finger von den Weihnachtsplätzchen lassen...

Ganz sicher wären die deutschen Brauer mit ihrem Know-How aber auch bei diesen, für sie neuen Bieren, ganz schnell Weltklasse. Es wäre ihnen vergönnt.

### Drei Märkte für die Zukunft

Durch Einsetzung dieses Reinheitsgebots würden sich den deutschen Brauern in Zukunft großartige neue Marktchancen bieten, die in drei Richtungen zielen:

1. Massensbiere aus den Großbrauereien, mit Reis oder Maiszusatz, immer noch sauber gebraut, aber preiswerter.
2. Biere nach „altem“ Reinheitsgebot hätten immer noch ihren Markt, wären aber wertvoller, da sie sich mehr an die Bier-Liebhaber wenden. Diese Biere könnten teurer verkauft werden und den Brauereien mehr Rendite bringen.
3. Neuer Markt der „Kreativbiere“: Fruchtbieren, Gewürzbieren, oder mal ein Hanfbier? Erlaubt ist, was gefällt! Und verlorene Marktanteile, besonders bei der Jugend, gewinnt man damit ganz sicher eher zurück als mit als „Biermischgetränk“ deklarierten Kopien der gefährlichen Alcopops.

Die Biertrinker hätten eine neue, nie zuvor da gewesene Auswahl aller Sorten und Preise. Und das Reinheitsgebot eine neue Wertigkeit!

### Ein Art Fazit

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Motivation, die hinter den diversen Reinheitsgeboten steht und stand, sich über die Jahrhunderte wenig verändert hat. Es dient in erster Linie dem Fernhalten unerwünschter Konkurrenz und größeren Profiten, egal ob für die Herrschenden oder die Brauer. Häufig mussten die Brauer mit diversen Gesetzen auch vor sich selbst geschützt werden. Den spätmittelalterlichen Herrschern jedoch Verbraucherschutz oder Gesundheitsbewußtsein zu unterstellen, ist genauso absurd wie die Behauptung, dass man sich beim Genuss einer Flasche Bier, die nicht nach dem Reinheitsgebot hergestellt ist, an den darin enthaltenen Mais- oder Reisbestandteilen vergiften und einen qualvollen Tod sterben könnte. Letzten Endes sind Fachkenntnis und gute Rohstoffe, egal ob Gerste oder Mais, wichtiger als Reinheitsgebote. Das Reinheitsgebot wird und wurde von den deutschen Brauern immer gerne als politisches Instrument genutzt, wenn es gerade opportun ist. Daran gehalten hat man sich selbst aber nur, wenn es nicht zu vermeiden war. Daher wird es höchste Zeit, dieses Instrument auf eine Weise zu nutzen, die der Name „Reinheitsgebot“ wirklich beinhaltet: Saubere, gute Biere zu produzieren, jedoch, ohne dass Vielfalt und Kreativität auf der Strecke bleiben.

Ich danke Ihnen sehr für Ihre Aufmerksamkeit!

*Copyright Günther Thömmes, Juni 2013 – Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung.*

### Der Autor:

Günther Thömmes, geboren 1963. Aufgewachsen in der Bierstadt Bitburg in der Eifel, fundierte Brauereiausbildung ebendort und in Weihenstephan. Nach 20 Jahren Weltreisen in Sachen Bier, hat er sich im Frühjahr 2010 in Österreich vor den Toren Wiens mit einer kleinen Brauerei, der Bierzauberei, selbstständig gemacht und braut dort ausgefallene Bierspezialitäten. Wie obergäriges India Pale Ale, historische Biersorten wie die Gose oder das English Burton Ale oder experimentelle Biere wie Safran- oder Kaffee-Ale.



Bierzauberer Günther Thömmes  
Copyright Alois Thauerböck.

Er schreibt seit Jahren Fachartikel zu verschiedenen Bierthemen, sowie historische Krimis und Romane, meist über Bier. Allein seine drei Bierzauberer-Romane haben schon einige Auflagen erlebt und zahllose Bierfreunde und Brauer mit Geschichten aus der Biergeschichte erfreut.

Er hat schon viele gute Biere getrunken, die nach dem Reinheitsgebot hergestellt waren, aber mindestens ebenso viele ohne und ist so zu der Erkenntnis gekommen, dass Liebe zum Bier und Sachverstand wichtiger sind als Gebote. Er ist verheiratet und lebt in der Nähe von Wien. Liebste Biere – neben den eigenen und dem, das gerade vor ihm steht: Das unvergleichliche Sierra Nevada Pale Ale aus Kalifornien, ein gut gezapftes Budweiser-Budvar, eine frische Schneider Weiße, ein kräftiges belgisches Trappistenbier und natürlich ein kühles Bitburger.