

Factsheet

500 Jahre Reinheitsgebot: deutsches Bier angeblich rein, aber nicht ganz sauber

Stand: 21. April 2016

Das Reinheitsgebot früher und heute

Das sogenannte Reinheitsgebot geht auf eine am 23. April 1516 durch den bayerischen Herzog Wilhelm IV. und seinen Bruder Herzog Ludwig X. veröffentlichte Herstellungsvorschrift zurück. Diese legte fest, dass Bier nur aus Wasser, Gerste und Hopfen gebraut werden darf. Hefe wurde nicht erwähnt, weil ihre genaue Wirkungsweise im Brauprozess damals noch nicht bekannt war und sie anfangs nicht als Zutat angesehen wurde. Der Begriff Reinheitsgebot tauchte allerdings erst später auf: Am 4. März 1918 soll der bayerische Landtagsabgeordnete Hans Rauch erklärt haben: „Wir halten fest am Reinheitsgebote, weil wir der Tradition treu bleiben.“^{1 2}

Dabei ist die bayerische Vorschrift zur Bierproduktion nur eine unter vielen staatlichen Erlassen, die insbesondere zwischen dem 13. und 17. Jahrhundert verfügt wurden, um das Brauwesen zu reglementieren. Schon im Augsburger Stadtgesetz aus dem Jahr 1156, erlassen durch Kaiser Barbarossa, wird dem „Bierschenker“, der schlechtes Bier macht oder „ungerechtes Maß gibt“ mit Strafe gedroht.

Im Wesentlichen sollten mit den Vorschriften drei Ziele erreicht werden:

- 1) Optimierung der staatlichen Einnahmen und Stärkung der heimischen Wirtschaftskraft,
- 2) Kontrolle über die immer kritische Getreideversorgung, insbesondere über die Versorgung mit Weizen und
- 3) Gewährleistung der Produktqualität und des Verbraucherschutzes.^{3 4}

¹ Deutscher Brauer-Bund. „Ursprung des Begriffs Reinheitsgebot“. URL: <http://reinheitsgebot.de/startseite/reinheitsgebot/mythen/>, gesehen am 8.4.2016

² Meußendoerffer, Franz und Zarnkow, Martin: Das Bier – eine Geschichte von Hopfen und Malz. C.H. Beck, München 2014

³ ebda.

⁴ <http://www.dirb.de/reinheitsgebot/rechtsentwicklung.html>, gesehen am 15.4.2016

Denn immer wieder kam es vor, dass das Bier mit berauschenden Zusätzen wie Stechapfel, Tollkirschen oder Bilsenkraut versetzt wurde.^{5 6}

110 Jahre Reinheitsgebot in ganz Deutschland

Je weiter die bayerischen Landesherrn damals ihren Herrschaftsraum ausweiteten, desto mehr Bedeutung erlangte das Gebot von 1516 auch für das Brauwesen in anderen Landesteilen. So schrieben die Länder Baden 1896 und Württemberg im Jahr 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 für ganz Deutschland gilt.⁷ Heute wird das Reinheitsgebot vom „Vorläufigen Biergesetz“, der „Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes“ und der „Bierverordnung“ widergespiegelt.

Aufgrund einer Klage am Europäischen Gerichtshof dürfen in Deutschland seit 1987 auch Biere ausländischer Brauereien verkauft werden, die nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut sind.⁸ Diese Biere spielen auf dem deutschen Markt allerdings bislang keine Rolle. Vom mexikanischen Bier Corona beispielsweise, das neben Wasser, Hopfen, Hefe und Gerstenmalz auch Mais, Reis und Papain enthält, werden in Deutschland nach Branchenangaben weniger als 50.000 Hektoliter verkauft. Zum Vergleich: Allein vom Branchenprimus Krombacher werden jedes Jahr 5,5 Millionen Hektoliter getrunken. Für diesen Spitzenplatz muss die Privatbrauerei aus Nordrhein-Westfalen übrigens viel Geld für Werbung ausgegeben – von knapp 60 Millionen Euro im Jahr ist die Rede.⁹

⁵ Deutscher Brauer-Bund. „Reinheitsgebot als Qualitätsversprechen“. URL: <http://reinheitsgebot.de/startseite/reinheitsgebot/entstehung/>, gesehen am 8.4.2016

⁶ Göller, Jutta: Das Reinheitsgebot schrieb ein Kelheimer. Mittelbayerische Zeitung vom 16.3.2016. URL: <http://www.mittelbayerische.de/region/kelheim/gemeinden/kelheim/das-reinheitsgebot-schrieb-ein-kelheimer-22796-art1358943.html>, gesehen am 13.4.2016

⁷ Deutscher Brauer-Bund. „Reinheitsgebot als Qualitätsversprechen“. URL: <http://reinheitsgebot.de/startseite/reinheitsgebot/entstehung/>, gesehen am 8.4.2016

⁸ Deutscher Brauer-Bund. „Reinheitsgebot als Qualitätsversprechen“. URL: <http://reinheitsgebot.de/startseite/reinheitsgebot/entstehung/>, gesehen am 8.4.2016

⁹ Neuscheler, Tillmann: Wem gehört das Bier? FAZ Blogs. URL <http://blogs.faz.net/bierblog/2016/02/16/wem-gehoert-das-deutsche-bier-137/>, gesehen am 13.4.2016

Was erlaubt das Reinheitsgebot?

Im „Vorläufigen Biergesetz“ ist in § 9, Absatz 1 festgelegt, dass zur Bereitung von untergäurigem Bier nur die Rohstoffe Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden dürfen. Nach § 9 Absatz 2 ist für das Brauen von obergäurigem Bier auch die Verwendung von anderen Malzen (also z. B. Weizenmalz) und die Verwendung von „technisch reinem Rohr-, Rüben- oder Invertzucker sowie von Stärkezucker und aus Zucker der bezeichneten Art hergestellten Farbmitteln“ zulässig.¹⁰

Ob es sich bei einem Bier um ein obergäriges oder untergäriges Bier handelt, wird von der Hefe bestimmt. Beim obergärigen Bier schwimmt die Hefe oben auf dem Sud. Beim untergärigen Bier sammelt sich die Hefe unten im Kessel. Für obergäriges Bier ist eine Raumtemperatur von 15-20°C notwendig. Damit die untergärige Hefe hier richtig arbeiten kann, benötigt sie Temperaturen von 4 -9°C. Heutzutage sind die meisten Biere untergärige Biere, das Weißbier beispielsweise wird mit obergäriger Hefe hergestellt.

Mindestens genauso wichtig wie die Bestimmungen des Biergesetzes bzw. der entsprechenden Verordnungen (s. o.) für das Reinheitsgebot ist die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV). Dort ist festgeschrieben, dass für Bier, das unter der Bezeichnung "nach deutschem Reinheitsgebot gebraut" oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird, außer Kohlendioxid und Stickstoff keine **Zusatzstoffe** verwendet werden dürfen.¹¹ Dies ist möglich, weil die EU das nach dem Reinheitsgebot gebraute Bier als eines von europaweit 13 sogenannten „Traditionellen Lebensmitteln“ anerkannt hat. Im Umkehrschluss heißt das, dass man Bier durchaus mit den in der ZZuV für Bier eigentlich erlaubten Zusatzstoffen wie Farbstoffen, Süßstoffen oder Emulgatoren brauen und in Umlauf bringen dürfte – nur eben nicht mit dem Reinheitsgebot werben darf. Zudem müssten die Zusatzstoffe deklariert werden. Bislang ist keine der deutschen Brauereien diesen Schritt gegangen.

Neben den Bierrohstoffen regelt das vorläufige Biergesetz auch, welche Art von Verarbeitungshilfsstoffen eingesetzt werden dürfen. Diese Stoffe sind dann gesetzlich erlaubt, wenn sie

¹⁰ https://beck-online.beck.de/?vpath=bibdata/komm/erbskostrafnebg_184/biERG/cont/erbskostrafnebg.biERG.htm, gesehen am 14.4.2016

¹¹ Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken, zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 21.5.2012 | 120. URL: https://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/zzuv_1998/gesamt.pdf

- technisch notwendig sind,
- keine chemischen Reaktionen im Bier hervorrufen („mechanisch oder adsorbierend wirken“) und
- „bis auf gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche, technisch unvermeidbare Anteile wieder ausgeschieden werden“.

Welche genau das sind, steht allerdings nirgendwo geschrieben. Einzig eine Handreichung des Lebensmittel-Infodienstes AID für angehende Bio-Braumeister gibt durch die vergleichende Darstellung üblicher Hilfsstoffe einen Eindruck davon, welche Stoffe im konventionellen Brauwesen vor, während und nach der Gärung verwendet werden.¹² Technisch unvermeidbar und letztlich auch erlaubt ist jedenfalls, dass nach dem Entfernen dieser Hilfsstoffe Reste davon im Bier verbleiben.

Ein für die Brauereien wichtiger Hilfsstoff ist beispielsweise der wasserunlösliche Kunststoff **Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)**. Mit seiner Hilfe werden insbesondere Gerbstoffe aus dem Bier gefiltert, um es haltbarer zu machen. PVPP gilt als gesundheitlich unbedenklich, ein ADI-Wert wurde nicht festgelegt. Ein weiterer gebräuchlicher Hilfsstoff ist **Kieselgur**. Es besteht hauptsächlich aus dem Siliciumdioxid fossiler Kieselalgen und wird dazu genutzt, Trübstoffe aus dem Bier zu entfernen. 2013 wurde entdeckt, dass das mineralische Filtermittel Ursache für erhöhte Arsenwerte im Bier sein kann. Eine Alternative zu PVPP und Kieselgur sind regenerierbare Cellulose-basierte Filter.¹³

Zusätze wie zum Beispiel Gewürze, Eichenblätter, Mangos, Bananen oder Feigen dürfen für die in Deutschland verkauften Biere nicht eingesetzt werden – es sei denn, die Brauerei erwirkt eine Ausnahmegenehmigung für das Brauen dieser sogenannten „besonderen Biere“ (Biergesetz, § 9, Absatz 7). Für die Zulassung von Ausnahmen sind die Behörden im jeweiligen Bundesland zuständig. In einem Urteil aus dem Jahr 2005 zu einer Klage der Neuzeller Klosterbrauerei gegen das Land Brandenburg hat das Bundesverwaltungsgericht klargestellt, „dass das Reinheitsgebot nicht dem Gesundheitsschutz diene, sondern der Traditionspflege - der deutschen Braukunst -

¹² Metzger, Markus: Das darf rein! Bierroh- und Zusatzstoffe. Rohstoffe für die Herstellung von Öko-Bier. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung/AID 2010

¹³ <http://www.jelu-werk.com/de/technische-industrie/anwendungen/cellulose-filterhilfsmittel/>, gesehen am 14.4.2016

und einem bestimmten Produktniveau. Diese Zwecke könnten eine Einschränkung der Berufsfreiheit der Klägerin nur rechtfertigen, wenn über Ausnahmen großzügig entschieden wird.“¹⁴ Eine Ausnahmegenehmigung hat zum Beispiel die Brauerei Köstritzer mit Sitz in Thüringen für ihr Witbier bekommen. Das ist ein Weizenbier nach belgischem Vorbild, bei dem dem Brausud auch Koriander und Orangenschalen beigefügt werden. Auch die "Leipziger Gose", ein Bier, in dem Salz enthalten ist, darf seit jeher verkauft werden.

Bayern ist am strengsten

Inzwischen erteilen die Behörden aller Bundesländer solche Ausnahmegenehmigungen – außer in Bayern. Das soll nicht so bleiben: „Im engen Austausch mit unseren Brauern arbeiten wir derzeit an einer rechtlichen Lösung mit dem Ziel, künftig auch Brauereien in Bayern das Brauen internationaler Bierstile bzw. spezieller Braukreationen zu ermöglichen“, sagt der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes, Holger Eichele.¹⁵

Auch an anderer Stelle sind die bayerischen Vorgaben strenger: Im Unterschied zum „normalen“ Reinheitsgebot darf den in Bayern gebrauten obergärigen Bieren weder Rohr-, Rüben- noch Invertzucker zugegeben werden. Dieses Gebot gilt auch dann, wenn man das Bier zwar in Bayern braut, aber gar nicht in Bayern vertreibt, sondern exportieren möchte.¹⁶

Diese strenge Auslegung war übrigens nicht immer so: Entgegen der heute weit verbreiteten Auffassung einer Kontinuität des Reinheitsgebots bestand die in der bayerischen Landesordnung von 1516 erlassene Brauvorschrift nur kurz. Bereits ein herzoglicher Erlass von 1551 erlaubte Koriander und Lorbeer als weitere Zutaten bayerischer Biere und verbot dagegen ausdrücklich die Verwendung von Bilsenkraut und Seidelbast. Die bayerische Landesverordnung von 1616 ließ zudem Salz, Wacholder und Kümmel zur Bierproduktion zu.¹⁷

¹⁴ BVerwG, Urteil vom 24.02.2005 - 3 C 5.04. URL: <http://www.bverwg.de/entscheidungen/entscheidung.php?ent=240205U3C5.04.0>, gesehen am 14.4.2016

¹⁵ Brief des Deutschen Brauer-Bundes vom 14.4.2016 auf Fragen des Autors

¹⁶ <http://www.bioland.de/im-fokus/hintergrund/detail/article/jedem-sein-bier.html>

¹⁷ https://de.wikipedia.org/wiki/Reinheitsgebot#cite_note-12, gesehen am 13.4.2016

Gentechnik trotz Reinheitsgebot?

Die Verwendung gentechnisch veränderter Braurohstoffe oder selbstklonierter Hefen ist laut Biergesetz nicht explizit verboten. Udo Pollmer hatte in einem Beitrag für DeutschlandradioKultur den Eindruck erweckt, dass selbstklonierte „Designer-Hefen“ in der Brauindustrie diskutiert würden.¹⁸ Auf Anfrage positioniert sich der Deutsche Brauer-Bund allerdings eindeutig gegen die Verwendung gentechnisch veränderter Rohstoffe: „Die deutschen Brauer haben sich bereits 2007 klar gegen den Einsatz von Gentechnik positioniert und dem Einsatz von gentechnisch veränderten Zutaten für die Bierbereitung eine klare Absage erteilt. Eine Änderung dieser Position steht nicht zur Diskussion. Uns ist kein Fall bekannt, bei dem in einer deutschen Brauerei gentechnisch veränderte Rohstoffe oder gentechnisch veränderte Brauhefen zum Einsatz gekommen sind. Dieses gilt auch für selbstklonierte Hefen. Es ist hervorzuheben, dass bisher in der EU keine gentechnisch veränderten Zutaten für das Bierbrauen zugelassen sind. Grundsätzlich steht der Deutsche Brauer-Bund der Grünen Gentechnik sehr kritisch gegenüber, zumal eine Verbesserung der Rohstoffversorgung oder -qualität durch den Einsatz von Gentechnik nicht zu erwarten ist.“¹⁹

Trotzdem ist, bedingt durch Freilandversuche mit Getreide in Europa, nicht ausgeschlossen, dass Spuren gentechnisch veränderter Rohstoffe in deutsches Bier gelangen. Ausgerechnet das als „Billigbrauerei“ gebrandmarkte Unternehmen Oettinger garantierte 2013 als erster und bislang einziger konventioneller Bier-Hersteller seinen Kunden, dass in keinem seiner Biere Spuren von gentechnisch veränderten Rohstoffen enthalten sind. Die große deutsche Brauerei erfüllt damit die Anforderungen des Gütesiegels "Ohne Gentechnik" und darf ihre Flaschen entsprechend deklarieren. Branchenexperten werteten den Vorstoß damals als Provokation gegenüber den Markenherstellern, deren Biere deutlich teurer sind.²⁰

¹⁸ Pollmer, Udo: Die Märchenfassade vom Reinheitsgebot. DeutschlandRadio Kultur. URL: http://www.deutschlandradiokultur.de/ernaehrung-die-maerchenfassade-vom-reinheitsgebot.993.de.html?dram:article_id=284268

¹⁹ Brief des Deutschen Brauer-Bundes vom 14.4.2016 auf Fragen des Autors

²⁰ Oettinger-Bier ohne Gentechnik. Spiegel-Online vom 11.3.2013. URL: <http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/oettinger-bier-ohne-gentechnik-a-888002.html>, gesehen am 16.4.2016

Reinheitsgebot = Qualitätsgebot?

Tatsächlich schützt es die deutschen Biertrinker durch die Bestimmungen in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung in erster Linie vor unerwarteten chemischen Zusätzen. Es garantiert aber nicht automatisch gutes Bier – schließlich macht es weder Vorgaben zur Qualität der Rohstoffe noch zur Art der Bierherstellung. So überlässt das Reinheitsgebot der Brauerei zum Beispiel, ob sie Doldenhopfen, zu Pellets gepressten, getrockneten Hopfen oder Hopfenextrakt einsetzt. Letzterer wird mit Hilfe von Kohlensäure und Ethanol aus dem Hopfen extrahiert und zu einer schwarzgrünen klebrigen Masse eingedickt. „Durchaus noch ein natürliches Produkt“, sagt Gottfried Härle, Geschäftsführer der Brauerei Clemens Härle in Leutkirch, „aber mit der Extraktion des Hopfens gehen eben auch Aromastoffe und damit Qualität verloren.“²¹

Die Anwendung von Hopfenextrakten ist für die Brauereien sehr komfortabel: Sie sind nicht nur besser dosierbar als Doldenhopfen, sondern zeigen auch eine bessere Lagerfähigkeit. Dabei sind die Brauereien offenbar nicht nur auf die Nutzung von Vollextrakten des Hopfens beschränkt. Firmen wie die Barth-Haas-Group aus Nürnberg bieten neben den „Classic Products“ (also den Hopfenextrakten) auch „Advanced Products“ mit Namen wie „Isohop“, „Tetrahop Platinum“ oder „Hexahop Gold“ an. Diese Produkte bestehen aus unterschiedlichen Mischungen der verschiedenen Hopfenbittersäuren und haben entsprechend unterschiedliche Eigenschaften. „Hexahop Gold“ beispielsweise verleiht laut Herstellerangaben nicht nur „eine saubere, angenehme Bittere“, sondern verbessert auch „die Schaumstabilität sowie das Schaumhaftungsvermögen und kann zur Herstellung lichtstabiler Biere verwendet werden, die in Grün- oder Klarglas abgefüllt werden.“²² Zu „Isohop“ vermerkt Barth-Haas unter anderem: „Isohop wird verwendet, um einen Teil des Hopfenextrakts bzw. der Pellets aus Ausbeute- und wirtschaftlichen Gründen zu ersetzen und um die Bittere im fertigen Bier genau einstellen zu können.“²³ Ob die Produkte in deutschen Brauereien tatsächlich eingesetzt werden, war nicht herauszufinden: „Wir veröffentlichen keine Informationen darüber, ob und wenn ja, welche Brauereien z.B.

²¹ Persönliche Mitteilung im Rahmen eines Telefongesprächs vom 11.4.2016

²² Produktinformation des Herstellers zu Hexahop Gold von Januar 2014. URL: <http://www.barthhaasgroup.com/images/pdfs/specs/2014/SPECS%20Deutsch%20January%202014/HexahopGoldspec%20DE%20January%202014.pdf>, gesehen am 17.4.2016

²³ Produktinformation des Herstellers zu Isohop von Januar 2014. URL: <http://www.barthhaasgroup.com/images/pdfs/specs/2014/SPECS%20Deutsch%20January%202014/Isohop.pdf>, gesehen am 17.4.2016

Isohop oder Hexahop bei uns oder einem anderen Unternehmen der Barth-Haas-Gruppe bezogen haben oder beziehen“, so der Pressesprecher des Unternehmens, Erich Dederichs.²⁴

Auch die Haltbarmachung des Bieres durch das Filtrieren der Eiweiß- und Gerbstoffe mit dem Kunststoff PVPP hat Einfluss auf den Geschmack und damit die Qualität eines Bieres. Fest steht, dass die Eiweißstoffe geschmacksrelevant sind. „Sie geben dem Bier einen Körper, ein Mundgefühl. Das Filtern macht das Bier daher schlanker und ein bisschen gleichförmiger“, so Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer der Doemens Brau-Akademie in einem Beitrag des Kulturspiegels aus dem Jahr 2013.²⁵ Kleinere Brauereien wie Härle oder Neumarkter Lammsbräu verzichten auf die Haltbarmachung des Biers mit Hilfe PVPP. Stattdessen wird das Bier bei sehr niedrigen Temperaturen so lange gelagert, bis sich die Eiweißstoffe abgesetzt haben. Das dauert zum Beispiel bei der Brauerei Härle in der Regel fünf oder sechs Wochen – eine Zeit, in der das Bier reifen und Geschmack entwickeln kann. In den Großbrauereien bleibt das Bier nach der Gärung deutlich kürzer in den Lagertanks.

Rein dank Reinheitsgebot?

Anfang 2016 hat das Umweltinstitut München die 14 meistgetrunkenen Biere in Deutschland auf Rückstände des Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat untersucht. Das Institut wurde bei allen getesteten fündig. Zwar existiert für Bier kein eigener Grenzwert, der höchste gemessene Wert lag jedoch mit 29,74 Mikrogramm pro Liter ($\mu\text{g/l}$) fast 300-fach über dem Trinkwasser-Grenzwert ($0,1 \mu\text{g/l}$). Selbst der geringste gemessene Wert lag noch um das Fünffache über dem Grenzwert für Trinkwasser.²⁶ Das Ergebnis macht deutlich, dass das „Reine“ im Reinheitsgebot nicht mit Rückstandsfreiheit verwechselt werden darf. Prof. Dr. Ralf Kölling-Paternoga von der Universität Hohenheim findet es gar paradox, dass das Reinheitsgebot zwar die Bierbereitung regelt, nicht jedoch die Tätigkeiten in deren Vorfeld: „Hier hat man

²⁴ Persönliche Mitteilung von Erich Dederichs vom 19.4.2016

²⁵ Becker, Tobias: Das ist nicht mein Bier. Kulturspiegel 9/2013. URL: <http://www.spiegel.de/spiegel/kulturspiegel/d-109082825.html>, gesehen am 8.4.2016

²⁶ <http://www.umweltinstitut.org/aktuelle-meldungen/meldungen/umweltinstitut-findet-glyphosat-in-deutschem-bier.html>, gesehen am 14.4.2016

ziemlichen Spielraum. Es ist beispielsweise erlaubt, Vorprodukte zu schwefeln, da dies noch nicht unter die Bierbereitung fällt.“²⁷

Die Glyphosat-Rückstände rühren sehr wahrscheinlich aus belasteter Gerste, da der Einsatz von Glyphosat im konventionellen Getreideanbau an der Tagesordnung ist. Aber auch konventioneller Hopfen wird oft behandelt: „Hopfen ist sehr anspruchsvoll und zählt zu den Pflanzen, die am meisten gespritzt werden“, sagt Maximilian Krieger von der Öko-Brauerei Riedenburger.²⁸ 2007 hatte das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit 45 Hopfenproben auf Rückstände untersucht – eine davon Bio-Hopfen. Das Ergebnis: Nur zwei der Proben waren gänzlich unbelastet, eine davon die Bio-Probe. Im Gesamtdurchschnitt wurden 4,2 Rückstände pro Probe gefunden, der mittlere Rückstandsgehalt lag bei 10 mg/kg. Der höchste Einzelrückstand betrug 92,4 mg/kg. Zwei der Proben zeigten Höchstmengenüberschreitungen, festgestellt bei einem fungiziden bzw. insektiziden Wirkstoff. Das Fazit der Landesanstalt: Angesichts dieses Ergebnisses sei Hopfen als stark mit Rückständen belastet zu bewerten.²⁹

Die Ergebnisse zeigen, dass das Reinheitsgebot nicht unbedingt für Rückstandsreinheit sorgt, also nicht etwa gleichzusetzen ist mit den Vorgaben für Bio-Biere. Denn bei der Produktion von Bio-Bieren ist nicht nur der Anbau der Rohstoffe reglementiert und damit das Auffinden von Pestizid-Rückstände in Hopfen oder Gerste unwahrscheinlich. Auch die Verwendung bestimmter Bierroh- und Verarbeitungshilfsstoffe bei der Bierherstellung ist eingeschränkt. Die Verwendung von Hopfenextrakten beispielsweise ist nicht zugelassen, ebenso wenig der Hilfsstoff Polyvinylpolypyrrolidon zur Filtration. Auch darf der Hopfen im Vorfeld zur Haltbarmachung nicht geschwefelt werden, und auch synthetisches Pyrethrum oder Phospin als Vorratsschutzmittel für Getreide sind nicht erlaubt.

²⁷ 500 Jahre Reinheitsgebot: Forscher bemängelt eingeschränkte Bier-Vielfalt. Pressemitteilung der Universität Hohenheim vom 10.3.2016. URL: [https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?&tx_ttnews\[tt_news\]=31019&cHash=203efe284e](https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?&tx_ttnews[tt_news]=31019&cHash=203efe284e)

²⁸ Fröhlich, Magdalena: Reinheitsgebot? Aber bitte ohne Pestizide! URL: <http://www.bioand.de/im-fokus/hintergrund/detail/article/reinheitsgebot-aber-bitte-ohne-pestizide.html>, gesehen am 15.4.2016

²⁹ https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_36_biere/ue_2007_hopfen.htm, gesehen am 16.4.2016

Ist das Reinheitsgebot ein Einheitsgebot?

Bereits seit einiger Zeit gibt es in der Braubranche Streit darüber, ob das Reinheitsgebot die Brauer nicht unnötig einschränkt – zum Beispiel mit seiner Festlegung auf Gerste als Brauetreide. Schließlich lässt sich auch mit Roggen, Mais, Hirse und Reis gutes und schmackhaftes Bier brauen. Eine deutsche Brauerei darf es aufgrund des Reinheitsgebots aber nicht – zumindest dann, wenn sie das Getränk als „Bier“ in Umlauf bringen wollte. Das hat auch das Bundesverwaltungsgericht in seinem Urteil aus dem Jahr 2005 nochmals klargestellt. Demnach sollen die Ausnahmegenehmigungen für besondere Biere „keine Abweichung in den Grundstoffen der Bierbereitung“ (also Hopfen und Malz) erlauben, sondern lediglich die Verwendung zusätzlicher Rohstoffe aus allein geschmacklichen Gründen – Gewürze etwa, Kräuter oder Früchte.

Der Deutsche Brauer-Bund begrüßt die neue Vielfalt durch diese Zusätze, lässt aber keinen Zweifel daran, dass andere Aufweichungen des Reinheitsgebots nicht erwünscht sind: „Es ist und bleibt Konsens im Brauer-Bund, dass auch für internationale Bierstile bzw. Bierspezialitäten, die auf den vier Grundzutaten des Reinheitsgebotes basieren, ausschließlich natürliche Rohstoffe und Zutaten verwendet werden dürfen“, stellt der Hauptgeschäftsführer des Verbandes, Holger Eichele, klar.

Tatsächlich empfinden auch die kleineren Brauereien das Reinheitsgebot angesichts der vielen Malze und Hopfensorten nicht unbedingt als Einschränkung ihrer Kreativität. „Mit den im Reinheitsgebot zugelassenen Braurohstoffen ist eine unheimliche Geschmacksvielfalt möglich. Man muss sie nur richtig zu nutzen wissen“, sagt zum Beispiel Susanne Horn, Geschäftsführerin der Brauerei Neumarkter Lammsbräu.³⁰ Ins gleiche Horn stößt der Brauer Gottfried Härle aus Leutkirch: „Uns bieten die erlaubten Bier-Rohstoffe ausreichend viele Möglichkeiten.“ Allerdings würde er begrüßen, wenn es statt der Ausnahmegenehmigungen, die in jedem Bundesland etwas anders gehandhabt werden, eine bundesweit einheitliche Regelung gäbe, die weitere natürliche Zutaten zur Aromatisierung des Biers erlaubt. „Wenn einer mit Kastanien brauen will –

³⁰ Persönliche Mitteilung von Susanne Horn von Neumarkter Lammsbräu vom 15.4.2016

warum nicht. Wir würden es nicht machen, weil es bei unseren Kunden keinen Bedarf dafür gibt, aber ich hätte nichts dagegen, wenn das andere machen“, so Härle weiter.

Manche gehen noch weiter und wollen nicht nur neue Geschmacksvarianten sehen, sondern das Biergesetz und damit die Begrenzung auf die traditionellen Bierrohstoffe ganz kippen. „Wäre es nicht ehrlicher, statt sich weiter an diesen Zombie zu klammern, das sogenannte Reinheitsgebot spätestens nach der 500-Jahr-Feier sterben zu lassen und noch einmal neu aufzusetzen?“, schreibt Moritz Gretzschel im Brau!Magazin.

„Dann aber bitte im Originalwortlaut und als freiwilliges, unabhängig zertifiziertes Qualitätssiegel und keinesfalls verpflichtend. Die Erfolgsgeschichte der Campaign for Real Ale (CAMRA) in England beweist, dass die Rückbesinnung auf traditionelle Herstellungsweisen einen echten Mehrwert und die Möglichkeit zur Differenzierung gegenüber Branchenriesen bieten kann“, so Gretzschel weiter.³¹

Tatsächlich ist das Reinheitsgebot mit seinem nur noch im Rumpf vorhandenen „vorläufigen Biergesetz“ ein etwas merkwürdiges Konstrukt – und nach Meinung von ausländischen Bier-Experten und Brauern ein Grund für den deutlichen Rückgang des Bierkonsums in Deutschland von knapp 150 Litern pro Person und Jahr im Jahr 1980 auf jetzt 107 Liter. „German beer: Pure, cheap and a bit dull“, titelte dazu The Economist Mitte 2014. Die Botschaft des Artikels: Das Reinheitsgebot hält das deutsche Bier zwar sauber und rein, macht es aber auch etwas langweilig. Dabei würden die großen deutschen Brauer doch unter enormem Preisdruck stehen und hätten neue, innovative Biere dringend nötig.³² Ein Artikel in der Zeitung „The Guardian“ schlägt in die gleiche Kerbe und beklagt den Dornröschenschlaf der deutschen Brauer.³³

Selbst wenn das Biergesetz und damit das Reinheitsgebot kippen würde – es würde sich damit nicht automatisch die Büchse der Pandora öffnen. Denn die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung setzt dem, was man Bier an Zusatzstoffen zugeben darf, relativ enge Grenzen. Selbst dann, wenn es sich nicht mit dem Reinheitsgebot schmücken will. Zudem müssten die Brauer nicht hin und wieder Umwege gehen, um Gärungsprozesse

³¹ Gretzschel, Moritz: Das Reinheitsgebot ist tot – lang lebe das Reinheitsgebot. brau!magazin, Frühjahr 2015. URL:

<http://braumagazin.de/article/reinheitsgebot-ist-tot/>

³² German beer: Pure, cheap and bit dull. The Economist, 16.6.2014. URL: <http://www.economist.com/news/business/21608755-brash-americans-plan-froth-up-germanys-staid-brewing-business-pure-cheap-and-bit-dull>

³³ Conolly, Kate: Medieval beer purity law has Germany's craft brewers over a barrel. The Guardian, 18. April 2016. URL:

<http://www.theguardian.com/world/2016/apr/18/germany-reinheitsgebot-beer-purity-law-klosterbrauerei-neuzelle>, gesehen am 18.4.2016

günstig zu beeinflussen. Für die Gärung ist zum Beispiel ein niedrigerer pH-Wert von Vorteil. Die Brauer erreichen dies über eine biologische Säuerung mittels Milchsäurebakterien, die auf jedem Getreidekorn zu finden sind. „Ebenso gut könnte man jedoch Milchsäure aus anderen Quellen verwenden. Doch Milchsäure kaufen und zugeben ist laut Reinheitsgebot nicht gestattet – die Bierproduzenten sind zu einem umständlichen Weg gezwungen“, kritisiert der Mikrobiologe Prof. Dr. Ralf Kölling-Paternoga von der Universität Hohenheim.³⁴

Fazit

Das deutsche Reinheitsgebot ist in erster Linie eine gelungene Vermarktungsstrategie für heimische Biere. Denn auch wenn deutsches nur aus den vier Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe bestehen darf, so garantiert dies nicht automatisch, dass es auch qualitativ hochwertig ist. Es werden keinerlei Vorgaben über die Qualität der eingesetzten Rohstoffe gemacht. Beim Anbau der Rohstoffe dürfen Pestizide verwendet werden, etwa das Herbizid Glyphosat. Statt Hopfen darf auch Hopfenextrakt verwendet werden. Der Einsatz von Zusatzstoffen ist zwar verboten, technische Hilfsstoffe wie Polyvinylpolypyrrolidon oder Kieselgur sind hingegen nicht reglementiert. Damit das Reinheitsgebot tatsächlich reines Bier garantiert, müsste die Qualität der verwendeten Zutaten vorgegeben und der Einsatz von Hilfsstoffen bei der Herstellung von den Brauereien transparent gemacht werden.

³⁴ 500 Jahre Reinheitsgebot: Forscher bemängelt eingeschränkte Bier-Vielfalt. Pressemitteilung der Universität Hohenheim vom 10.3.2016. URL: [https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?&tx_ttnews\[tt_news\]=31019&cHash=203efe284e](https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?&tx_ttnews[tt_news]=31019&cHash=203efe284e)