



Deutscher Brauer-Bund e.V. • Postfach 64 01 37 • 10047 Berlin

Herrn
Oliver Huizinga
Kampagnen
Foodwatch e.V.
Brunnenstr. 181
10119 Berlin
Per E-Mail: oliver.huizinga@foodwatch.de

Berlin, 22. März 2012

Alkoholfreie Biere

Ihre Fragen an verschiedene deutsche Brauereien

Sehr geehrter Herr Huizinga,

Sie haben Hersteller von alkoholfreiem Bier kontaktiert und Fragen rund um die Produktgattung gestellt. Soweit nicht firmenspezifische Daten (z. B. zum Ausstoß) angesprochen worden sind, erlauben wir uns auch im Namen der angeschriebenen Brauereien Stellung zu nehmen.

1. Gesamtausstoß Bier

Insgesamt betrug der Ausstoß der 1341 Braustätten in Deutschland im Jahr 2011 etwa 95,6 Mio. hl, von denen etwa 15,3 Mio. hl (ca. 16 Prozent) ausgeführt wurden. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland beläuft sich auf 106,6 l/Jahr.

2. Ausstoß alkoholfreies Bier

Die Anzahl der Brauereien, die alkoholfreies Bier herstellen und vertreiben, beläuft sich in Deutschland auf etwa 200. Der Gesamtausstoß von alkoholfreiem Bier beträgt etwa 3,3 Mio. hl, das sind ca. 3,5 Prozent vom Gesamtausstoß. Der Ausstoß an alkoholfreiem Bier steigt. Waren es im Jahr 2007 noch 2,671 Mio. hl, so ist mit ca. 3,3 Mio. hl im Jahr 2011 eine positive Entwicklung zu verzeichnen.

Bayern war im Jahr 2010 mit 1,2 Mio. hl Spitzenreiter, gefolgt von Nordrhein-Westfalen mit 575.000 hl und Hessen mit 500.000 hl. Daraus kann allerdings kein Rückschluss auf den regionalen Pro-Kopf-Verbrauch gezogen werden. Eine regionale Verbrauchsstatistik gibt es nicht.

3. Anteil des alkoholfreien Bieres

Von dem Gesamtausstoß des alkoholfreien Bieres von 3,3 Mio. hl verbleiben im Inland 3 Mio. hl. Das entspricht in etwa einem Pro-Kopf-Verbrauch von 3,7 Liter/Jahr.

4. Zielgruppenansprache

Die deutsche Brauwirtschaft spricht ebenso wie mit Bier alle Bevölkerungsgruppen an, angefangen bei den jungen Erwachsenen bis hin zu den Senioren, allerdings mit dem Unterschied, dass alkoholfreies Bier sich an diejenigen richtet, die auf den Genuss eines klassischen Vollbieres nicht verzichten, gleichwohl kein alkoholhaltiges trinken wollen.

5. Alkoholgehalt

Alkoholfreie Biere enthalten nur Spuren von Alkohol, die keinerlei physiologische Auswirkungen auf den Körper haben. Der Alkoholgehalt beläuft sich von 0,0 Volumenprozent (1 Marke) bis unterhalb 0,5 Volumenprozent. Im Durchschnitt sind es etwa 0,35 Volumenprozent.

Mit diesen Spuren stehen die alkoholfreien Biere im Einklang mit den Verbraucherschützenden Vorschriften des Lebensmittelrechts.

5a. Verkehrsbezeichnung Alkoholfreies Bier

Die Verkehrsbezeichnung Alkoholfreies Bier entspricht den gesetzlichen Anforderungen von § 4 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) und ermöglicht es dem Verbraucher, die Art des Bieres zu erkennen und es von alkoholhaltigem Bier zu unterscheiden.

Als alkoholfrei gelten Getränke, deren Alkoholgehalt so gering ist, dass dieser physiologisch keine Wirkungen im Körper auslöst. Das wurde bereits 1988 in einem Gutachten der Landesnervenklinik Andernach für alkoholfreies Bier festgestellt.

Bestätigt wird dies u.a. durch eine wissenschaftliche Studie des Instituts für Rechtsmedizin der Universität Freiburg aus dem Jahr 2010.

Die Untersuchungen ergaben, dass der Konsum von alkoholfreiem Bier unter den gewählten realistischen Trinkbedingungen zu keiner relevanten Erhöhung des Blutalkoholspiegels führte und keine messbaren Beeinträchtigungen der psychischen und physischen Fähigkeiten bewirkt.

Die geringen Spuren von Alkohol im alkoholfreien Bier haben, so Mediziner und Ernährungsphysiologen, keine physiologische Wirkung im Körper. Man müsste riesige Mengen trinken, um rechnerisch auf einen bedenklichen Wert zu kommen. Angegeben wird in Untersuchungen, dass man mindestens 15 Flaschen alkoholfreies Bier trinken müsste, um dieselbe Alkoholaufnahme zu erreichen wie mit einer Flasche „normalen“ Bieres. Der Konsum von 0,5 l alkoholfreiem Bier bewirkt somit nicht einmal eine stimmungsrelevante Stimulanz.

Nicht eingerechnet ist hierbei die Tatsache, dass im Verlauf der Trinkzeit der Alkohol im Blut laufend abgebaut wird. Die Abbaugeschwindigkeit von Alkohol im Körper beträgt durchschnittlich 0,15 ‰ und mindestens 0,1 ‰ pro Stunde.

Dass als alkoholfrei im allgemeinen Getränke gelten, deren Alkoholgehalt so gering ist, dass er auf alkoholempfindliche Menschen keinen feststellbaren Einfluss mehr ausübt oder befürchten lässt, hat übrigens bereits im Jahr 1961 das Bayerische Oberste Landesgericht festgestellt (BayObLSt 1961, S. 96, 98).

Nach alledem gibt die Verkehrsbezeichnung Alkoholfreies Bier die Verkehrsauffassung wieder, die auch von der Lebensmittelüberwachung und den Gerichten anerkannt ist.

Sowohl die EU-Kommission (vgl. Richtlinie des Rates über den Gebrauch von Werbebehauptungen betreffend Lebensmitteln) als auch die Bundesregierung (siehe Bundestagsdrucksache 12/6072 vom 3.11.1993, 13 b) haben sich übrigens 1993 ausführlich mit der Frage der Kennzeichnung des verbleibenden Alkohols in als "alkoholfreies Bier" gekennzeichneten Produkten befasst.

Beide Institutionen kommen zu dem Ergebnis, dass es aus ärztlicher Sicht vertretbar ist, den vorhandenen minimalen Restalkohol nicht deklarieren zu müssen, da diese geringen Alkoholgehalte keine messbaren Wirkungen auf den menschlichen Körper haben.

Die allgemeine Verkehrsauffassung gilt nicht nur in Deutschland, sondern auch in einigen EU-Mitgliedsstaaten, die ebenfalls – z.T. gesetzlich fixiert – 0,5 % vol als Obergrenze haben.

Spanien, Frankreich und Italien setzen den Grenzwert für die Verwendung der Bezeichnung Alkoholfreies Bier mit 1,0 % vol und mehr an.

5b. Allgemeine Verkehrsauffassung anderer alkoholfreier Getränke

Die Allgemeine Verkehrsauffassung zur Verkehrsbezeichnung Alkoholfreies Bier entspricht der von anderen alkoholfreien Getränken:

- Leitsätze für Erfrischungsgetränke

Die Leitsätze für Erfrischungsgetränke sehen unter Ziff. I B als Beschaffenheitsmerkmal vor, dass **Erfrischungsgetränke höchstens 2 g/l** Alkohol enthalten dürfen, der aus dem Fruchtbestandteil und/oder Aromen stammt.

- Leitsätze für Fruchtsäfte

Nach den Leitsätzen für Fruchtsäfte darf der Alkoholgehalt bei **Fruchtsäften nicht mehr als 3 g/l** betragen.

(Anmerkung: nach der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 darf Traubensaft einen Alkoholgehalt von **bis zu 10 g/l** enthalten.)

- Weinverordnung

Gemäß § 47 Abs. 1 Weinverordnung ist alkoholfreier Wein ein unter schonender Entgeistung durch thermische Prozesse, Membranprozesse oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid hergestelltes Getränk mit einem Alkoholgehalt von < 0,5 % vol.

5c. Alkohol in Lebensmitteln

Vielen Lebensmitteln ist gemein, dass bei ihnen eine Gärung stattfindet, wobei Ethanol und Kohlendioxid entstehen. Ebenso werden Spuren von Alkohol auch als Trägersubstanz bei der Herstellung von Aromen verwendet.

Damit enthalten eine Reihe von Lebensmitteln Alkohol wie

Essig	3 g/l
Mischbrot	2-4 g/kg
Kefir	6 g/l
Sauerkraut	2-8 g/kg
reife Bananen	6 g/kg
Apfelsaft	2 g/l
[alkoholfreies Bier	max. 4 g/l (entspricht 0,5 % vol)]

5d. Bezeichnung „...-frei“ bedeutet nicht Null

- EU-Health-Claims-Verordnung

Die von der Europäischen Kommission **europaweit einheitlich** geregelte **Bezeichnung „ ...-frei“** bei **Fett, Zucker oder Salz** sehen das Vorhandensein geringer Restmengen ebenfalls als zulässig an.

6. Herstellung von alkoholfreiem Bier

Zur Herstellung von alkoholfreiem Bier werden brauereiabhängig im Wesentlichen drei technologische Verfahren angewandt. Die einfachste Methode ist die Vermeidung von Alkoholbildung während der Fermentation, die sogenannte "abgebrochenen Gärung", bei der der Gärprozess so früh abgebrochen wird, dass die Hefe nur einen geringen Teil des Zuckers in Alkohol umsetzen kann.

Weitere Möglichkeiten sind die nachträgliche Entalkoholisierung mittels Membranverfahren (Umkehrosmose, Dialyse, Pervaporation) oder thermischer Verfahren von Vollbieren.

7. Keine Rearomatisierung von alkoholfreiem Bier

Die in Deutschland hergestellten und in den Verkehr gebrachten Biere werden nach dem Reinheitsgebot von 1516, das eine Zugabe weiterer Bestandteile ausschließt, gebraut. Eine Rearomatisierung ist nicht zulässig.

8. Keine Kennzeichnung des Alkoholgehalts

Alkoholfreie Biere liegen unter der gesetzlichen Grenze von 0,5 % vol Alkohol, haben somit keine alkoholisierende Wirkung und müssen ihren Alkoholgehalt demnach nicht ausweisen.

Die deutschen Brauer orientieren sich dabei auch an den Vorgaben der Europäischen Verordnung über gesundheits- und nährwertbezogene Angaben. Im Anhang zu dieser Verordnung sind nährwertbezogene Angaben und Bedingungen für ihre Verwendung benannt.

9. Nennung des Alkoholgehalts im Internet

Hierzu verweisen wir auf Antwort 8.

Ergebnis

Die Verkehrsbezeichnung Alkoholfreies Bier steht im Einklang mit den Anforderungen der LMKV sowie der allgemeinen Verkehrsauffassung

Eine Kennzeichnung des äußerst geringen Restalkoholgehalts ist daher für alkoholfreies Bier nicht erforderlich, da die Spuren von Alkohol im alkoholfreien Bier keine alkoholisierende Wirkung haben.

Auch laut den Vorgaben der Europäischen Verordnung über gesundheits- und nährwertbezogene Angaben bedeutet die Bezeichnung "-frei" nicht das völlige Nichtvorhandensein eines Stoffes, also Null. Beispielsweise ist bei Lebensmitteln, die als fettfrei oder zuckerfrei deklariert sind, das Vorhandensein geringer Restmengen zulässig.

Soweit Ihrerseits weitere Auskünfte für erforderlich gehalten werden, stehen wir gerne zur Verfügung und verbleiben

mit freundlichen Grüßen
Deutscher Brauer-Bund e.V.


Peter Hahn
Hauptgeschäftsführer