# Das Buch zum Jubiläum







# Das Buch zum Jubiläum





#### Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.dnb.de abrufbar.

ISBN: 978-3-8005-1627-8



#### Herausgeber:

Die deutschen Brauer Deutscher Brauer-Bund e. V. Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin

Telefon: 0 30 20 91 67-0 Telefax: 0 30 20 91 67-99

E-Mail: info@brauer-bund.de Internet: www.brauer-bund.de

#### Redaktion:

Hauptgeschäftsführer Holger Eichele

 $\hbox{@}$  2016 Deutscher Fachverlag GmbH, Fachmedien Recht und Wirtschaft, Frankfurt am Main

#### Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages und des Deutschen Brauer-Bundes unzulässig und ggf. strafbar. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Bearbeitung, Übersetzung, Mikroverfilmung, Verbreitung, öffentliche Zugänglichmachung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Druckvorstufe: fidus Publikations-Service GmbH, 86720 Nördlingen

Druck und Verarbeitung: ColorDruck Solutions GmbH, Leimen

Erstauflage April 2016

Printed in Germany

# Inhalt

| Über dieses Buch  | 500 Jahre alt und noch immer aktuell 22 Alexander Bonde, Grüne Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg   |
|---|--|
| Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes e.V.  Von der besonderen Qualität deutscher Braukunst . 10  Prof. Dr. Norbert Lammert  Präsident des Deutschen Bundestages   | Eine Erfolgsgeschichte mit Tradition 24 Johannes Remmel, Grüne Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturund Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Vorsitzender der Verbraucherministerkonferenz |
| Das Reinheitsgebot ist ein Bürgergesetz 12 Christian Schmidt, CSU Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Amtierender "Botschafter des Bieres"  Auf das Reinheitsgebot und unser Bier können wir stolz sein | Ein ganz besonderes Jahr für die deutsche Braukunst  |
| Sigmar Gabriel, SPD<br>Bundesminister für Wirtschaft und Energie<br>Vizekanzler der Bundesrepublik Deutschland  | Eine Renaissance der Braukunst   |
| Deutsches Bier – qualitativ hochwertig und international begehrt  | Ingolstadt – Wiege des Reinheitsgebotes 30  Dr. Christian Lösel, CSU  Oberbürgermeister der Stadt Ingolstadt  Ein echter Grund zur Freude  |
| Ein hochwertiges Lebensmittel   | SKH Luitpold Prinz von Bayern  |
| Elzbieta Bienkowska, EVP<br>EU-Kommissarin für Binnenmarkt, Industrie und<br>Mittelstand  | Die Kronjuwelen der Zivilisation   |
| Ein Grundpfeiler des kulinarischen Erbes 20 Helmut Brunner, CSU Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  | Das Reinheitsgebot ist mehr als bloße Tradition  |

| Garant für ein reines Lebensmittel  | Über Luther und Marx, reines Bier und reine Lehre   |
|---|---|
| im Trend  | Für die Zukunft gut gerüstet  |
| Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit                                      | Der reine Wahnsinn: 500 Jahre Reinheitsgebot 58<br>Renate Künast, MdB Grüne<br>Vorsitzende des Ausschusses für Recht und  |
| In die Wiege gelegt   | Verbraucherschutz im Deutschen Bundestag  Wahrheit und Klarheit 60  Gitta Connemann, MdB  Stellvertretende Vorsitzende der CDU/CSU-Fraktion   |
| Unser Bier – ein Beitrag zur Völkerverständigung 46 Manfred Weber, MdEP Vorsitzender der Fraktion der Europäischen Volkspartei im Europaparlament | im Deutschen Bundestag  Ein Qualitätssiegel, auf das sich Verbraucher verlassen können  |
| Ein Hoch auf das Reinheitsgebot   | im Deutschen Bundestag  Vom Siegeszug des deutschen Bieres 64 Renate Sommer, MdEP CDU  Vorsitzende des "EP Beer Club" im Europaparlament  |
| Wir können sehr stolz sein  | Ehemalige "Botschafterin des Bieres"  Weshalb Bier ein besonders sicheres  Lebensmittel ist   |
| Bier bedeutet Heimat und Tradition  | Präsident des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)  Die Erfolgsgeschichte eines Naturproduktes 68  Dr. Helmut Tschiersky  Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und  Lebensmittelsicherheit (BVL) |

|        | Ein international bekanntes Aushängeschild für deutsche Biere  | Ein edles und reines Getränk   |
|--------|--|--|
|        | Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)   | Braukunst braucht Freiräume  |
|        | Das Reinheitsgebot beginnt beim Landwirt 72 Joachim Rukwied  |  |
|        | Präsident des Deutschen Bauernverbandes (DBV)  | Von der Seele des Bieres   |
|        | Ein wichtiges Zeichen für Tradition und Qualität 74<br>Josef Sanktjohanser<br>Präsident des Handelsverbandes Deutschland (HDE) | Vorsitzender des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes (DHWV)   |
|        | Was für eine Marke! Was für ein Qualitätsversprechen!  | Die Kunst der Vielfalt   |
|        | Präsident des Deutschen Hotel- und<br>Gaststättenverbandes (DEHOGA)  | Ein 500 Jahre altes Qualitätsversprechen 104 Andreas Hiby-Durst  |
|        | Ein stolzes Jubiläum   | Präsident des Deutschen Mälzerbundes (DMB)   |
|        | Michaela Rosenberger<br>Vorsitzende der Gewerkschaft<br>Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)                                       | Eine Entscheidung mit Weitsicht  |
|        | Das Ideal staatlicher Regulation   | Vorsitzender des Vorstandes der Braugerstengemeinschaft  |
|        | Präsident des Bundes für Lebensmittelrecht und<br>Lebensmittelkunde (BLL)  | Früher, heute und künftig unverzichtbar 108 Prof. Dr. Ludwig Narziß  |
|        | Liebe Brauer, seid weiterhin so innovativ und kreativ!   | Emeritierter Ordinarius für Brauereitechnologie<br>Technische Universität München-Weihenstephan  |
|        | Christoph Minhoff Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)                           | Vom Glanz eines Gebots   |
|        | Ein Gewinn für die Verbraucher 92  | Technische Universität München-Weihenstephan   |
| ·<br>! | Klaus Müller<br>Vorstand des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv)  | Prosit auf die Zukunft unseres Reinheitsgebotes . 1<br>Dr. Jörg Lehmann  |
|        | Es ist höchste Zeit für eine Würdigung 94<br>Günther Guder<br>Geschäftsführender Vorstand des Bundesverbandes                  | Vorsitzender des Verbandes der ehemaligen<br>Weihenstephaner der Brauerabteilung<br>Vorsitzender des Beirates der Wissenschaftsförderung |
|        | des Deutschen Getränkefachgroßhandels (GFGH)   | der Deutschen Brauwirtschaft (Wifö)  |

| Das Reinheitsgebot – ein internationaler Imageträger für Deutschland  | Über die verborgenen Schätze der Brauer 1<br>Angelika Thielen<br>Chefredakteurin der GETRÄNKEZEITUNG<br>Mitglied der Geschäftsleitung des Meininger Verlags | 28 |
|---|---|----|
| Brauerei (VLB) Berlin  Der genetische Fingerabdruck für deutsches Bier. 116  Georg Schneider  Präsident von Doemens | Produktsicherheit und Geschmacksvielfalt 1 Wolfgang Burkart Verlagsleitung Verlag W.Sachon/Zeitschrift BRAUINDUSTRIE  | 30 |
| Präsident der Freien Brauer  Ein starkes Pfund  | Von Bier und Recht  | 32 |
| Um diese Kultur und dieses Können beneidet uns die ganze Welt!  | 500 Jahre alt und doch täglich frisch   | 34 |
| Aus Liebe zum Bier  | Ein Schweizer "Proscht" zum Jubiläum! 1<br>Marcel Kreber<br>Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes, Zürich   | 36 |
| BierAkademie, Bamberg  Kulturgut, Gütesiegel, Identität   | Unsere Tradition beleben, unsere Freiheit bewahren  |    |
| Michael Schmitt<br>Geschäftsführer des Fachverlages Hans Carl GmbH,<br>Nürnberg                                     | Ein modernes Gebot  | 40 |
| Eine Insel der Traditionen  | Eine kurze Geschichte des Bieres  | 42 |
| Niklas Other<br>Herausgeber des INSIDE  | Das Engagement der deutschen<br>Brauwirtschaft  | 47 |
|   |   |    |





Über dieses Buch

Dr. Hans-Georg Eils Präsident des Deutschen Brauer-Bundes e. V.

Holger Eichele Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes e.V.

# Ein Wort zum Anfang

s sind schon so viele Bücher über Bier geschrieben worden. Jeder Versuch, ein weiteres Werk hinzuzufügen, ist anspruchsvoll. Dachten wir, als wir im Winter die ersten Autoren um ein Grußwort baten. Die Resonanz war überwältigend: Ob Bundesminister oder EU-Kommissar, Landesminister, Fraktionschefs oder Abgeordnete, Präsidenten von Behörden und Verbänden, Chefredakteure, Publizisten, Sommeliers – alle haben sofort ihre Unterstützung zugesagt und sich mit großer Freude an dem Buch beteiligt, das Sie nun in Händen halten.

Die vielen Glückwünsche zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes sind so unterschiedlich wie ihre Absender. Aber alle zeugen von einer aufrichtigen und tiefen Wertschätzung für unser Kulturgut Bier und für die Leistungen der deutschen Brauwirtschaft. Das macht uns stolz und dankbar.

Ein 500-jähriges Jubiläum, das feiert man nicht alle Tage. Noch dazu, wenn es sich um den Geburtstag eines Gebotes handelt – des ältesten noch gültigen Lebensmittelgesetzes der Welt. Aber, fragen manche, haben wir nicht schon genug Gesetze und Paragrafen, Verbote und Verordnungen in unserem Land? Braucht es da wirklich noch ein Gesetz fürs Brauen? Schließlich muss sich, anders als im Mittelalter, heute niemand mehr ernsthaft Sorgen machen um die Reinheit

"Wir feiern 2016 nicht nur ein Lebensmittelgesetz, wir feiern auch die Braukunst und die Bierkultur, die daraus entstanden sind."

des Bieres. Die Gefahr, einem verantwortungslosen Gesellen zum Opfer zu fallen, der seinen Sud mit Toll-kirschen würzt, ist in etwa so groß wie das Risiko eines Meteoriteneinschlags während eines Biergartenbesuchs. Ist unser Reinheitsgebot deshalb Geschichte? Sicher nicht.

Das Reinheitsgebot hat Bier erstmals definiert, hat Standards für die Qualität des Bieres festgelegt, denen sich die Brauer bis heute verpflichtet fühlen. Im Unterschied zu Brauereien im Ausland verwenden die deutschen Brauer bei nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bieren bis heute keine künstlichen Aromen, keine Enzyme und auch keine Konservierungsstoffe, um nur drei Beispiele zu nennen. Während heutzutage die "E-Nummern" bei vielen Lebensmitteln kaum noch aufs Etikett passen, bleibt das Bierbrauen im Kern auf die Verwendung der vier natürlichen Zutaten Wasser,

Malz, Hopfen und Hefe beschränkt. Dies ist und bleibt das entscheidende Qualitätsmerkmal.

Wir feiern 2016 nicht nur ein Lebensmittelgesetz, wir feiern auch die Braukunst und die Bierkultur, die daraus entstanden sind. Mit mehr als 5.500 Marken aus 1.388 Brauereien verfügt Deutschland über eine immense Biervielfalt, um die uns die ganze Welt beneidet – getragen von der Kunst unserer Brauerinnen und Brauer, aus nur vier natürlichen Zutaten immer neue Bierstile und Geschmacksvariationen zu kreieren. Hier sind die Möglichkeiten noch nicht ansatzweise ausgeschöpft, wie der Trend zu Craftbieren und Bierspezialitäten belegt. Der Geburtstag des Reinheitsgebotes ist für uns Brauer ein Ansporn, sich nicht auf einer 500 Jahre alten Urkunde auszuruhen, sondern unsere weltbekannte Bierkultur jeden Tag aufs Neue mit Leben zu füllen.

"Die vielen Glückwünsche zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes sind so unterschiedlich wie ihre Absender. Aber alle zeugen von einer aufrichtigen und tiefen Wertschätzung für unser Kulturgut Bier und für die Leistungen der deutschen Brauwirtschaft."

Unser herzlicher Dank gilt jenen, die dieses großartige Jubiläum mit ihrem Beitrag unterstützt haben – als Autoren, Organisatoren und Sponsoren. Wir wünschen allen Leserinnen und Lesern viel Freude bei der

Lektüre. Wenn Sie noch mehr wissen wollen über die einmalige Biervielfalt und Braukultur in Deutschland, dann besuchen Sie uns im Internet auf www.reinheitsgebot.de!

Dr. Hans-Georg Eils Präsident des Deutschen Brauer-Bundes e.V.

Holger Eichele Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes e.V.



Prof. Dr. Norbert Lammert Präsident des Deutschen Bundestages

#### Von der besonderen Qualität deutscher Braukunst

Große Jubiläen stehen in diesem und im kommenden Jahr in Deutschland an. Dabei ist das Reinheitsgebot des deutschen Bieres sogar ein Jahr älter als der Thesenanschlag Martin Luthers – womit nicht etwa angedeutet sein soll, das eine habe mit dem anderen etwas zu tun gehabt. Immerhin aber wusste der große Reformator von sich zu berichten: "Ich sitze hier und trinke mein gutes Wittenbergisch Bier und das Reich Gottes kommt von ganz alleine." Irdischer und doch nicht minder ehrfürchtig sah das in England William Shakespeare, der vom Bier als "Königstrunk" sprach und übrigens genau ein Jahrhundert nach dem Reinheitsgebot verstarb – wofür wiederum kein kausaler Zusammenhang überliefert ist. Dass allerdings sein vermuteter Todestag am 23. April heute zugleich

als Tag des deutschen Bieres begangen wird, ist eine hübsche Koinzidenz der Geschichte.

Deutlich wird: Bier ist nicht nur ein Nahrungs- und mehr als ein Genussmittel, es ist ein Kulturgut – und dass dem so ist, hat mit den Mythen um das Reinheitsgebot zu tun. Zuletzt ist in Deutschland viel vom Vertrauensverlust die Rede gewesen, er betrifft die Politik, aber auch Banken, selbst die Kirchen und den Sport und neuerdings sogar das Auto. Ungebrochen ist hingegen das Vertrauen in das deutsche Bier, das sich, wie die positiven Bilanzen der Brauer in den letzten Jahren belegen, als nationales Aushängeschild weltweit anhaltend größter Beliebtheit erfreut. Dazu tragen nicht zuletzt die vielen neuen kleineren Braue-



"Bier ist nicht nur ein Nahrungs- und mehr als ein Genussmittel, es ist ein Kulturgut – und dass dem so ist, hat mit den Mythen um das Reinheitsgebot zu tun."

reien bei, die die Vielfalt deutscher Biere ermöglichen und behaupten.

Die landläufige Vorstellung von einem 500 Jahre alten deutschen Reinheitsgebot unterliegt allerdings einem doppelten Missverständnis. Denn zum einen datieren die ältesten uns bekannten rechtlichen Regelungen zum Bier sogar ins Hochmittelalter, zum anderen ist die Herstellungsvorschrift von 1516 zunächst eine rein bajuwarische gewesen. Und natürlich ging es dabei auch um handfeste wirtschaftliche und fiskalische Interessen. Als Verbraucherschützer avant la lettre setzten die Bayern allerdings landesweite Standards, die nach und nach über die Grenzen ausstrahlten – und die, über die Jahrhunderte in immer neue Gesetze gefasst, bis heute Bestand haben. Der Begriff "Reinheitsgebot" selbst ist bekanntlich bedeutend jüngeren

Datums. Und als Parlamentspräsident erfüllt es mich natürlich mit Stolz, dass hier eine Volksvertretung die entscheidende Rolle gespielt hat, nämlich der bayerische Landtag: Hier – so hat es die Wissenschaft herausgefunden – soll 1918 erstmals überhaupt vom Reinheitsgebot gesprochen worden sein.

Ob hundert oder 500 Jahre oder sogar noch viel älter, der bemerkenswerten deutschen Bier-Tradition tut das keinen Abbruch – so wie man sich auch in Zukunft hoffentlich eines stets sicher sein kann: der besonderen Qualität deutscher Braukunst! In diesem Sinne wünsche ich allen Brauern auch weiterhin gute Erträge – und notorischen Abstinenzlern, die es ja geben soll, sei abschließend noch einmal Luther mit den mahnenden Worten nahegelegt: "Wer kein Bier hat, hat nichts zu trinken!"



Christian Schmidt, CSU Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Amtierender "Botschafter des Bieres"

#### Das Reinheitsgebot ist ein Bürgergesetz

m Jahr 2016 haben wir alle – Bierbrauer, Bierhändler, Gastronomen und Biergenießerinnen wie Biergenießer – einen guten Grund, stolz zu sein. Am 23. April 2016 feiert das Reinheitsgebot für deutsches Bier einen runden Geburtstag!

Vor 500 Jahren wurde in Ingolstadt durch den Erlass der damals in Bayern gemeinsam regierenden Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. verordnet, "dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen". Die Klarstellung, dass es sich um Gerstenmalz handelt, wurde später eingefügt, und die Rolle der Hefe war noch unbekannt. Der Grundgedanke, dass in Deutschland zum Schutze der Verbraucher Bier nur

aus den natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt werden darf, gilt unverändert im deutschen Biergesetz fort. Damit ist das Reinheitsgebot die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

Für mich steht fest: Das Reinheitsgebot hat entscheidend dazu beigetragen, dass es in Deutschland mit über 1.300 Brauereien und 5.500 Biermarken eine weltweit einzigartige Brauereidichte und Biervielfalt gibt und deutsches Bier im In- und Ausland als qualitativ hochwertiges Lebensmittel und Kulturgut anerkannt ist. Während Bier heute außerhalb Deutschlands in wenigen Großbetrieben erzeugt wird, ist deutsches Bier das Musterbeispiel für Regionalität. Die Deutschen vertrauen ihrer regionalen Biersorte und Biermarke.



"Das Reinheitsgebot hat entscheidend dazu beigetragen, dass es in Deutschland eine weltweit einzigartige Brauereidichte und Biervielfalt gibt."

Vereinzelt werden Stimmen laut, die eine Abschaffung des Reinheitsgebotes fordern, um mehr Innovationen zu ermöglichen. Begründet wird dies mit dem aus den USA nach Deutschland geschwappten Trend, Verbraucherinnen und Verbrauchern "Craftbiere" mit neuen Zutaten anbieten zu können.

Das Reinheitsgebot – und das zeigt das aktuelle Bierangebot auf dem deutschen Markt – steht der Herstellung von "Craftbier" jedoch nicht entgegen. Die Vielfalt der Hefen, der Malzsorten und insbesondere auch der Hopfensorten, wie etwa die sogenannten Flavor-Hopfen mit ihrem besonderen teils fruchtigen Aromaprofil, lassen der Kreativität und Experimentierfreude der Braumeister viel Spielraum. Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher befürworten nach einer

Forsa-Umfrage mit einer überwältigenden Mehrheit von 85% das Reinheitsgebot. Es ist also ein richtiges Bürgergesetz, denn es wird von uns allen getragen. Und so ist heute der Hinweis "Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut" ein echtes Qualitätssiegel, das nicht nur inländische, sondern auch ausländische Biere auf dem deutschen Markt tragen.

Als Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft und natürlich auch als "Botschafter des Bieres 2015 / 2016" setze ich mich gemeinsam mit der Brauwirtschaft dafür ein, dass die traditionelle Braukunst nach dem Reinheitsgebot in die Liste des Immateriellen Weltkulturerbes eingetragen wird. Auf dass wir auch weiterhin das Reinheitsgebot für Bier getreu dem Motto "Hopfen und Malz – Gott erhalt's" feiern dürfen!



Sigmar Gabriel, SPD Bundesminister für Wirtschaft und Energie Vizekanzler der Bundesrepublik Deutschland

## Auf das Reinheitsgebot und unser Bier können wir stolz sein

er 500. Geburtstag des Reinheitsgebots am 23. April dieses Jahres ist ein besonderer Tag nicht nur in der Biergeschichte, sondern in der Geschichte der Lebensmittel überhaupt.

Das im Jahr 1516 in Ingolstadt erlassene Reinheitsgebot, das die Zutaten für Bier strikt auf Wasser, Malz, Hopfen und Hefe beschränkt, ist auch nach einem halben Jahrtausend noch geltendes Recht und damit die älteste Lebensmittelvorschrift der Welt.

Es ist ein Phänomen, dass es eine so alte Rechtsvorschrift gibt, die heute mehr denn je dem Verbraucher aus dem Herzen spricht. Wo chemische Zusätze in vielen Lebensmitteln den Verbraucher verunsichern, garantiert das Reinheitsgebot beim Bier ein Naturprodukt, ganz ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe.

Auch wenn man auf den ersten Blick meinen könnte, aus den vier Zutaten werde nur eine Biersorte hergestellt, ist dies weit gefehlt: In Deutschland sind es über 40 verschiedene. Die Art der Verarbeitung und die Verwendung von mehreren hundert Hopfensorten lassen diese Vielfalt und damit auch viele Bierspezialitäten entstehen.

Wir Deutschen haben ein besonderes Verhältnis zu unserem Bier. Ob wir es uns in der Kneipe um die Ecke oder zu Hause schmecken lassen – wir können zwischen 5.500 Biermarken wählen. Die deutsche Vielfalt an Bieren ist damit einzigartig auf der Welt.

Regionale Unterschiede spielen eine wichtige Rolle und spiegeln sich in den Biersorten und ihrer Brauart wider. Das Pils, die beliebteste Sorte, wird im Norden herber, im Süden dagegen milder gebraut. In



"Es ist ein Phänomen, dass es eine so alte Rechtsvorschrift gibt, die heute mehr denn je dem Verbraucher aus dem Herzen spricht."

Bayern trinkt man am liebsten Weizenbier, im Osten bevorzugt man Schwarzbier und Bockbiere stammen ursprünglich aus Norddeutschland. Vormals regionale Biere gewannen im Laufe der Zeit als überregionale Spezialität immer mehr an Bedeutung.

Andere Sorten haben sich dagegen nur in bestimmten Städten etabliert, wie z.B. Kölsch, Düsseldorfer Alt oder Berliner Weiße. Auch Goslar, meine Heimatstadt, hat eine eigene Biersorte: die Goslarische Gose. Bereits König Otto III. soll im Jahr 995 die Gose getrunken und gelobt haben. Lange vergessen, wird diese obergärige Weizenbierspezialität, heute bei uns wieder nach altem Rezept gebraut.

Nicht nur in Goslar, vielerorts werden heute nach alter Tradition gebraute Biere als regionale Spezialität genossen. Gerade Gasthaus- und Kleinstbrauereien erleben seit Jahren einen stetigen Zuwachs, sie machen den überwiegenden Teil der insgesamt mehr als 1.300 Brauereien in Deutschland aus.

Neben alter Tradition des Brauens scheinen aber auch Experimentierfreude und Erfindungsreichtum grenzenlos zu sein. So liegen zurzeit die hopfen- und malzbetonten sowie aromaintensiven Sorten, sogenannte Craft-Biere, im Trend.

Auf das Reinheitsgebot und unser Bier können wir stolz sein!



Phil Hogan, EVP EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung

### Deutsches Bier - qualitativ hochwertig und international begehrt

iebe Bierfreunde, es ist mir eine große Freude und Ehre, zu dieser Festschrift einen Beitrag zu leisten, der auch die europäische Dimension dieses Jubiläums beleuchtet. Wie wir alle wissen, war das Verhältnis zwischen dem deutschen Reinheitsgebot und den Erfordernissen des Europäischen Binnenmarkts nicht immer so klar wie das nach dem Reinheitsgebot gebraute deutsche Bier.

Der Europäische Gerichtshof entschied am 12. März 1987 auf Grund einer Klage der EG-Kommission, dass das Verbot ausländische Biere, die nicht nach dem deutschen Reinheitsgebot hergestellt waren, in Deutschland als "Bier" zu bezeichnen und zu verkaufen, gegen die Warenverkehrsfreiheit des EWG-Vertrages verstößt. Allerdings hatte dieses Urteil nicht die befürchteten negativen Folgen für die deutsche Brau-

wirtschaft. Noch immer sind die deutschen Bierexporte doppelt so hoch wie die Importe und zwei Drittel der deutschen Exporte werden auf dem Binnenmarkt abgesetzt, insbesondere in Italien, Frankreich und den Niederlanden.

Für die Bierherstellung benötigen wir Hopfen und Malz. Beide Produkte werden in der EU hergestellt und auf höchstem Qualitätsniveau zu Bier veredelt. Die EU erzeugt etwa 9,6 Millionen Tonnen Braugerste, 200 Mälzereien (davon ein Drittel in Deutschland) verarbeiten diesen Rohstoff und Deutschland liefert 60 Prozent der rund 40.000 bis 50.000 Tonnen Hopfen. Die Qualität des Hopfens in der EU wird im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sichergestellt, indem ein Zertifizierungsverfahren für Erzeugnisse des Hopfensektors besteht und die Vermarktung von



"Das Reinheitsgebot selbst hat sich bewährt und wird freiwillig von Brauereien in Europa und überall auf der Welt übernommen."

Erzeugnissen, für die kein Zertifikat ausgestellt wurde, verboten ist. Außerdem dürfen nur solche Erzeugnisse des Hopfensektors eingeführt werden, die den entsprechenden Mindestqualitätsmerkmalen genügen. Die ausgezeichnete Qualität des Hopfens in der EU liefert nicht nur hervorragende Rohstoffe für die europäische Brauwirtschaft, sondern macht dieses Produkt auch auf dem Weltmarkt sehr begehrt. So wurden im Jahr 2014 rund 29.000 Tonnen (entsprechend 54% der Erzeugung) exportiert. Die Gemeinsame Agrarpolitik fördert den Zusammenschluss von Hopfenerzeugern zu Erzeugergemeinschaften und hilft bei der Organisation des Anbaus, der Qualitätssicherung und der Vermarktung von Hopfen. In diesem Zusammenhang sollen die zahlreichen Regelungen, die den Hopfensektor betreffen, bald zusammengefasst und vereinfacht werden.

Das Reinheitsgebot selbst hat sich bewährt und wird freiwillig von Brauereien in Europa und überall auf

der Welt übernommen. Trotz der Beschränkung der erlaubten Zutaten ist der Biermarkt nirgendwo so abwechslungsreich wie in Deutschland, wo Bier in mehr als 1.350 Braustätten hergestellt wird und allein die ländliche Region Oberfranken mit mehr als 200 Brauereien die höchste Brauereidichte der Welt aufweist – eine beachtliche Zahl, auch im Vergleich zu meiner Heimat Irland, wo es trotz der zunehmenden Anzahl kleiner Brauereien, die "Craft-Biere" herstellen, leider derzeit kaum mehr als 40 Brauereien gibt.

Mit großem Interesse habe ich auf der Website zum Thema "500 Jahre Reinheitsgebot" gelesen, dass Biertrinker rein rechnerisch mehr als 15 Jahre lang jeden Tag ein anderes deutsches Bier probieren könnten – der Beweis, dass die deutsche Brauwirtschaft nicht zuletzt dank des Reinheitsgebots erstklassige europäische landwirtschaftliche Rohstoffe zu einem qualitativ hochwertigen international begehrten Endprodukt verarbeitet.



Elzbieta Bienkowska, EVP EU-Kommissarin für Binnenmarkt, Industrie und Mittelstand

## Ein hochwertiges Lebensmittel

Bier ist seit Jahrhunderten in der europäischen Kultur verwurzelt. Dies trifft in besonderer Weise auf das deutsche – oder historisch genauer gesagt – auf das bayrische Bier zu. Deutschland und Bayern blicken auf eine lange Tradition zurück. Die deutsche Biertradition stützt sich vor allem auf kleine und mittlere Unternehmen. Diese Struktur führt naturgemäß zu einer großen Vielfalt. Die geschützte geographische Angabe "Bayerisches Bier g. g. A" spricht für sich selbst und stellt dieses Produkt in eine Reihe mit anderen traditionellen regionalen Spezialitäten wie Champagner und Parmaschinken. Eine jahrhundertelange Brautradition findet hier ihren Niederschlag. Der besondere Stellenwert, der Bier in Deutschland zukommt, kommt insbesondere im Reinheitsgebot zum Ausdruck, das

seinen Ursprung bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen kann.

Allerdings sind die wirtschaftlichen Aspekte – neben der kulturellen Dimension – zumindest von ebenso großer Bedeutung. Europa ist der weltweit zweitgrößte Produzent von Bier, nur China produziert mehr. Dies scheint nicht erstaunlich, wenn man die Größe der Bevölkerung berücksichtigt. Europäische Brauer haben ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber Wirtschaftsabschwüngen in eindrucksvoller Weise in der Wirtschaftskrise im Jahr 2008 bewiesen. Im Jahr 2014 hat die Zahl der unmittelbar mit der Bierproduktion zusammenhängenden Arbeitsplätze mit etwa 130.000 in der Europäischen Union ein Rekordhoch erreicht.



"Die europäische Brauwirtschaft hat ihre Verantwortung erkannt und Maßnahmen ergriffen, um verantwortungsvollen Konsum zu fördern."

Die Bedeutung des europäischen Bieres findet ihren Niederschlag auch in den Handelsstatistiken der EU: Bier ist ein wichtiges Exportgut. Weltweit werden die Qualität und die Vielfalt europäischer Biere zunehmend geschätzt. Die wichtigsten Märkte für europäische Brauereien sind neben Industrieländern wie z. B. den Vereinigten Staaten, Kanada und der Schweiz zunehmend auch Länder wie Angola, China, Taiwan und Russland. Im Jahr 2014 betrug der Gesamtwert der Ausfuhren europäischer Bierbrauer nahezu 3 Mrd. Euro. Deshalb spielen das Bier berührende Fragen auch eine wichtige Rolle in den verschiedenen von der Europäischen Union geschlossenen Handelsvereinbarungen. An dieser Stelle ist auch an das kürzlich ab-

geschlossene Freihandelsabkommen mit Vietnam zu erinnern, in diesem wird auf jegliche Zölle auf Bierimporte aus der EU verzichtet.

Bier ist ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel. Es steht jedoch außer Frage, dass Bier traditionell ein alkoholhaltiges Getränk ist, das einen besonderen Umgang verlangt. Die europäische Brauwirtschaft hat ihre Verantwortung erkannt und Maßnahmen ergriffen, um verantwortungsvollen Konsum zu fördern und die Verbraucher von verantwortungslosem Verhalten abzubringen. Um dieses Ziel zu erreichen, ist eine enge Zusammenarbeit zwischen öffentlichen Institutionen erforderlich. Die Kommission kann und wird hierbei weiterhin eine führende Rolle spielen.



Helmut Brunner, CSU Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

### Ein Grundpfeiler des kulinarischen Erbes

as Reinheitsgebot als wichtigster Grundstein des weltberühmten bayerischen Bieres wird 500 Jahre alt. Ein halbes Jahrtausend! Diese Geschichtsträchtigkeit, die viele Staaten der Welt nicht vorweisen können, ist ein würdiger Grund, etwas ganz Besonderes zu feiern.

Zu diesem Jubiläum möchte ich allen deutschen und bayerischen Brauern ganz herzlich gratulieren! Sie alle haben seit dem Erlass des Reinheitsgebotes am 23. April 1516 in Ingolstadt durch die damals regierenden Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. eine einzigartige Geschichte der Lebensmittelqualitätssicherung und des Verbraucherschutzes geschrieben. Mit Ihrer Handwerkskunst und Ihrem Geschick haben Sie dafür gesorgt, dass dieser Ehrenkodex für unser "flüssiges

Brot", wie wir es in Bayern wegen seiner großen Bedeutung auch nennen, noch heute gültig ist.

Dass man sich mit Qualität und Verbraucherschutz beim Bier bereits so früh auseinander gesetzt hat, zeigt den herausragenden Stellenwert dieses Lebensmittels in unserer Gesellschaft. Das bayerische Bier ist einer der Grundpfeiler des kulinarischen Erbes Bayerns, ein erheblicher Wirtschaftsfaktor und er ist der Imageträger Bayerns schlechthin. Bayern und auch Deutschland sind daher in der ganzen Welt fest mit dem Bier verbunden. Dafür sorgt natürlich auch das weltberühmte Oktoberfest in München, das es ohne Bayerisches Bier nicht gäbe.

Bier ist in Bayern kulturell stark verwurzelt. So wurden und werden, zu bestimmten Ereignissen im Jahresverlauf sowie in Anlehnung an christliche und klös-



"Dass man sich mit Qualität und Verbraucherschutz beim Bier bereits so früh auseinander gesetzt hat, zeigt den herausragenden Stellenwert dieses Lebensmittels in unserer Gesellschaft."

terliche Traditionen, bestimmte Biere, wie Stark- und Fastenbiere, nur für bestimmte saisonale Ereignisse gebraut und ausgeschenkt. Generell zählt das Bier zu den deutschen Exportschlagern und 2015 stand Bayern erstmals beim Bierausstoß an der Spitze aller Bundesländer.

Dem bayerischen Bier und seinen Braumeistern ist mit dem bayerischen Reinheitsgebot eine seltene Kombination gelungen: einen ganz klaren Rahmen zu schaffen, der eine eindeutige Produktqualität und eine feste Verankerung in den gewachsenen Traditionen sichert und zugleich genug Spielraum lässt, für eine erfolgreiche und innovative Weiterentwicklung des Produktes und damit auch für sein langfristiges Bestehen.

Das Reinheitsgebot ist eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht. Ich wünsche allen Brauern weiterhin viel Gespür und den nötigen Erfolg, damit das Reinheitsgebot noch mindestens weitere 500 Jahre feiern kann.



Alexander Bonde, Grüne Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg

#### 500 Jahre alt und noch immer aktuell

m Jahr 2016 haben wir einen guten Grund zu feiern: Das Reinheitsgebot wird 500 Jahre alt und hat nichts von seiner Aktualität verloren. Als älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift steht es heute für wirksamen Verbraucherschutz und unverfälschten Biergenuss. Verbraucherinnen und Verbraucher weltweit schätzen das Reinheitsgebot als besonderes Qualitätsversprechen. Es garantiert ein hochwertiges Lebensmittel aus wenigen natürlichen Zutaten – ganz ohne Zusatzstoffe. Malz, Hopfen, Hefe und Wasser: Mehr braucht es nicht in der Rezeptur.

Aus diesen wenigen Zutaten ein großes Geschmacksrepertoire zu kreieren – darauf verstehen sich die baden-württembergischen Braumeisterinnen und Braumeister. Baden-Württemberg gehört heute zu den führenden Bierregionen Deutschlands und kann auf eine lange und erfolgreiche Brautradition zurückblicken. Insgesamt 189 Braustätten tragen mit ihrer Sortenvielfalt und ihren regionalen Spezialitäten zum Slogan "Land der 1.000 Biere" bei. Weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist auch das Hopfenanbaugebiet Tettnang im Bodenseekreis. Braumeisterinnen und Braumeister aus aller Welt schätzen das Grüne Gold vom Bodensee zur Verfeinerung ihrer Bierspezialitäten im Premiumbereich.

Ihren Erfolg verdanken die überwiegend kleinen und mittelständischen Brauereien in unserem Land ihrem Engagement, ihrem Bewusstsein für Qualität und Regionalität sowie ihrer Experimentier- und Innovationsfreude, die sich in zahlreichen regionalen Spezialitäten zeigt. Diese passen hervorragend zum Genießerland Baden-Württemberg. Sie prägen außerdem die Identi-



"Das Jubiläumsjahr bietet Gelegenheit, sich bei zahlreichen Veranstaltungen und Aktionen zum Reinheitsgebot und zur Kulturgeschichte des Bieres zu informieren."

tät des Landes mit, tragen zur Pflege und Bekanntheit der einzigartigen Kulturlandschaften im Land bei und sind Botschafter für anspruchsvollen Genuss. Darüber hinaus sichern sie die Wertschöpfung in den vielfältigen Regionen Baden-Württembergs und tragen dazu bei, die Traditionen in der Lebensmittelerzeugung zu bewahren – getreu dem Motto "Aus der Region, für die Region". Bier ist im Südwesten nicht nur ein Getränk, sondern auch ein bedeutendes Kulturgut.

Das Jubiläumsjahr bietet Gelegenheit, sich bei zahlreichen Veranstaltungen und Aktionen zum Reinheitsgebot und zur Kulturgeschichte des Bieres zu informieren und sich von der Vielfalt und Qualität unserer nach dem Reinheitsgebot produzierten Biere zu überzeugen. Ich lade Sie ein, bei den vielfältigen Veranstaltungen und Aktionen im Jubiläumsjahr die jahrhundertealte deutsche Brautradition und Genusskultur neu zu entdecken.



Johannes Remmel, Grüne Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Vorsitzender der Verbraucherministerkonferenz

## Eine Erfolgsgeschichte mit Tradition

ur hohe Anforderungen an die Produktion garantieren eine hohe Qualität von Lebensmitteln. Vorgaben für die Herstellung sind daher kein Ausdruck von "Regelungswut", sie gelten dort, wo es zum Schutz der Bürgerinnen und Bürger notwendig ist. Und schließlich sind Lebensmittel von hoher Qualität nicht nur eine Freude für die Menschen, sondern zugleich auch ein Wettbewerbsvorteil für die produzierenden Unternehmen.

Ein gutes Beispiel dafür ist das Bier: Es war bereits im Mittelalter ein so wichtiges Lebensmittel, dass für Brauer, die schlechtes Bier verkauften, drastische Strafen vorgesehen waren. Am 23. April 1516 wurde dann zunächst für das Königreich Bayern die Landstände-Verordnung erlassen, die wir als das deutsche Reinheitsgebot kennen. Damals wurde verfügt, dass

nur Gerstenmalz, Hopfen und Wasser zum Brauen verwendet werden dürfen. Mit der Begrenzung der Zutaten sollten gesundheitliche Gefahren eingedämmt, zugleich Weizen und Roggen als Brotgetreide geschützt werden. Seit 1906 gilt das Reinheitsgebot in ganz Deutschland, und es hat sich seitdem nicht verändert. Für deutsche Biere gilt auch weiterhin das Reinheitsgebot, auf dessen 500-jährige Tradition wir heute stolz zurückblicken. Selbst wenn in anderen europäischen Ländern Biere aus weiteren – teilweise chemischen – Zutaten gebraut werden, sind die Verbraucherinnen und Verbraucher dem nach diesem Gebot "rein" gebrauten Bier treu geblieben.

Das traditionelle Reinheitsgebot beschränkt aber nur die Zutaten, nicht die Vielfalt unserer Biere: Mit bis zu sechstausend Biersorten produzieren wir hierzulande



"Bier: Es war bereits im Mittelalter ein so wichtiges Lebensmittel, dass für Brauer, die schlechtes Bier verkauften, drastische Strafen vorgesehen waren."

rund ein Drittel des weltweiten Angebotes. Jede Region hat bei uns ihr eigenes Bier. So findet man einige typische Bierspezialitäten nur in ihrer Heimat: Das Altbier am Niederrhein, das Kölsch rund um Köln, Berliner Weisse in der Bundeshauptstadt, Weizenbiere im Süden Deutschlands - diese Liste lässt sich noch sehr lange fortsetzen. Und wir erleben gerade eine Renaissance der kleinen Brauereien mit ihren individuellen Bieren. Denn aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser machen handwerkliches Geschick und Erfahrung Biere in einer fast unendlichen Geschmacksvielfalt – ganz ohne künstliche Aromastoffe, Konservierungsmittel und Stabilisatoren. Das deutsche Reinheitsgebot bedeutet für mich daher nicht nur Verbraucherschutz und Wettbewerbsvorteil - es ist Ausdruck der Wertschätzung unserer natürlichen Ressourcen und zutiefst nachhaltig. Zum Bierbrauen gehört also weit mehr als das Mischen von vier Zutaten. Sorgfältige Auswahl und Herstellungsweise entscheiden über den Geschmack. Jedes Bier erhält dadurch erst seine eigene Note. Die große Vielzahl von großen und kleinen Brauereien versteht es, mit brautechnischem Fingerspitzengefühl und großer Innovationsfreude aus den vier Zutaten eine Sorten- und Geschmacksvielfalt zu schaffen, die Tradition und Moderne erfolgreich miteinander verknüpft. So entstehen auch weiterhin geschmackvolle und außergewöhnliche neue Biere bis in den Premiumbereich.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich trefflich streiten – aber ob dunkel oder hell, obergärig oder untergärig: Deutsche Biere sind ein Genuss und stehen deshalb auch weltweit hoch im Kurs. Rund um den Globus wird das deutsche Bier sehr geschätzt, denn das deutsche Reinheitsgebot gilt den Menschen als zuverlässiges Qualitätsversprechen. Eine hohe Auszeichnung für die ganze Branche!



Till Backhaus, SPD Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz in Mecklenburg-Vorpommern Vorsitzender der Agrarministerkonferenz

### Ein ganz besonderes Jahr für die deutsche Braukunst

Dieses Jahr ist für die deutsche Braukunst und die vielen Bierkenner im Land ein ganz besonderes. Die vermutlich weltweit bekannteste und bis heute gültige Lebensmittelverordnung, das deutsche Reinheitsgebot, wurde vor 500 Jahren im Schloss Ingolstadt verkündet.

Dieses Jubiläum ist ein ausgesprochener Grund zum Feiern. 85 % der Menschen in Deutschland befürworten laut einer aktuellen Forsa-Umfrage das deutsche Reinheitsgebot. Zudem ist Bier nach wie vor eines der beliebtesten Getränke der Deutschen und nur die Tschechen haben einen höheren Bierverbrauch.

Die ursprünglich als Herstellungsvorschrift bezeichnete Urkunde wurde am 23. April 1516 durch den bayerischen Herzog Wilhelm IV. und seinen Bruder Herzog Ludwig X. erlassen. Mit dem Reinheitsgebot bestand

die Absicht, Qualitätsnormen für die Herstellung des damaligen Grundnahrungsmittels Bier zu etablieren. Einerseits sollten damit Brauer vor Anbietern geschützt werden, die sich nicht an die Verwendung der bewährten Zutaten hielten, und gleichzeitig wurde mit dem Gesetz bezweckt, Verbraucher vor überzogenen Preisen und ungesunden oder sogar giftigen Bestandteilen zu schützen.

Auf dem gesamten Globus steht das deutsche Reinheitsgebot bis heute für Qualität und erfreut sich einer enormen Wertschätzung. Trotz des Einsatzes modernster Brautechniken hat auch 500 Jahre später das Reinheitsgebot nicht an Bedeutung verloren. Im Gegenteil: Die vier Grundzutaten aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe liefern auch heute die Basis für die vielfältigen Bierstile, die in den über 1.300 deutschen



"Auf dem gesamten Globus steht das deutsche Reinheitsgebot bis heute für Qualität."

Brauereien mit handwerklichem Geschick hergestellt werden.

In Mecklenburg-Vorpommern blicken wir auf eine ebenso lange Tradition des Bierbrauens zurück, welche die Relevanz des Reinheitsgebots verdeutlicht. Im Mittelalter waren es besonders die Hansestädte, in denen Bier hergestellt wurde. So wurde etwa in Stralsund seit dem Mittelalter Bier gebraut, wodurch die Stadt bereits auf eine 800-jährige Vergangenheit im Brauhandwerk verweisen kann. In dieser Tradition sieht sich dabei die vielfach prämierte Stralsunder Braumanufaktur Störtebeker. Die Brauerei mit insgesamt 13 Brausorten bringt neben klassischen Geschmacksrichtungen vor allem sehr beliebte Bierspezialitäten auf den Markt. In der Hansestadt Wismar wiederum eröffnete 1452 das Brauhaus am Lohberg und ist heute das noch einzig aktive Brauhaus der Stadt. Ein kräftig-dunkles, extrem starkes Gebräu namens "Mumme" ließ Wismar damals weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt werden. Diese Mumme

war mit etwa neun Prozent das wohl stärkste Bier der Hansezeit, das durch den hohen Alkoholgehalt länger haltbar wurde. Bis heute wird das Bier am historischen Standort gebraut.

Dies sind nur zwei Beispiele unserer kleinen, aber vielfältigen Brauereilandschaft. Biere aus unserem Bundesland repräsentieren eine große, innovative Biervielfalt und entsprechen zugleich den hohen Anforderungen an Qualität und individuellen Geschmacksrichtungen, welche die Verbraucher heute stellen.

Das Reinheitsgebot ist somit kein Einheitsgebot, wie Kritiker behaupten, sondern eine bis in unsere Zeit elementare Grundlage der Bierbrautradition, die sich in unserem Bundesland besonders in Vielfalt und Individualität der Produkte fortsetzt. 500 Jahre Reinheitsgebot sind also vielmehr der Garant, dass sich die deutschen Brauereien international einen hervorragenden Ruf erarbeitet haben. Lassen Sie uns daher unser Bier genießen und dieses Jubiläum 2016 würdig feiern.



Thomas Heilmann, CDU Senator für Justiz und Verbraucherschutz in Berlin

#### Eine Renaissance der Braukunst

as weltweit älteste und nach wie vor gültige Verbraucherschutzgesetz wird 500 Jahre alt – es ist das Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516. Schon damals war der Verbraucherschutz ein wichtiger Aspekt. Mit der Vorgabe, dass ausschließlich die vier Zutaten Malz, Hopfen, Hefe und Wasser zum Brauen eines Bieres verwendet werden durften, sollten die Konsumenten vor gesundheitsgefährdenden Zutaten geschützt werden.

Bis heute ist Deutschland für seine Biere in der ganzen Welt bekannt. Dies zeigen nicht zuletzt die Exportzahlen. Jährlich werden rund 15,5 Millionen Hektoliter Bier von Deutschland ins Ausland exportiert. Deutsches Bier gilt als eines der reinsten Lebensmittel überhaupt. Verbraucherinnen und Verbraucher verlassen sich auf seine Qualität.

Ich freue mich besonders darüber, dass die Braukunst auch in Berlin wieder steigende Beliebtheit erfährt, denn Berlin war einmal eine der größten Biermetropolen Europas. Über 200 Brauereien konkurrierten hier miteinander Anfang des 20. Jahrhunderts. Nachdem in den Neunzigerjahren viele Brauereien schließen mussten, wird nun wieder quer über die Stadt verteilt Bier gebraut.

Anknüpfend an die alte Tradition wird Bier in Berlin wieder in kleinen Brauereien handwerklich hergestellt. Die facettenreiche Braukunst kehrt zurück an der Spree und bringt mit ihrer Renaissance wieder mehr Vielfalt und Regionalität mit hohem Qualitätsanspruch in die deutsche Bierlandschaft.

Die Vielfalt dieser nach dem Reinheitsgebot gebrauten regionalen Biere trägt dazu bei, unsere reiche



"Deutsches Bier gilt als eines der reinsten Lebensmittel überhaupt. Verbraucherinnen und Verbraucher verlassen sich auf seine Qualität."

Bierkultur zu erhalten. Trotz des klar abgesteckten Rahmens der ausschließlich vier natürlichen Zutaten werden je nach Wahl und Zusammensetzung der Zutaten und der Art des Herstellungsprozesses vielfältige Geschmacksrichtungen hergestellt. Besonders in Berlin trifft diese Vielfalt den Nerv der Zeit und kommt dem Wunsch der Konsumenten nach regionalen Produkten nach.



Dr. Christian Lösel, CSU Oberbürgermeister der Stadt Ingolstadt

### Ingolstadt - Wiege des Reinheitsgebotes

Wir wollen auch sonderlichen, das füran allenthalben in unsern Stetten, Märckthen und auf dem Lannde zu kainem Pier merer stückh dan allain Gersten, Hopffen und Wasser genomen und gepraucht solle werdn ...." – mit diesen Worten beginnt das Reinheitsgebot für Bier, das am Georgitag, dem 23. April des Jahres 1516, beim Landständetag in Ingolstadt erlassen wurde.

Die Bayernherzöge Ludwig X. und Wilhelm IV. schoben damit allen Bierpanschern einen Riegel vor, die etwas anderes als Hopfen und Malz zum Bierbrauen verwenden wollten, und schufen damit das erste landesweit gültige Lebensmittelgesetz, das bis heute Bestand hat.

Erst wenige Jahre zuvor, im Jahr 1472, nahm die erste Bayerische Landesuniversität in Ingolstadt ihren Betrieb auf – neben Wien und Prag die bedeutendste im deutschsprachigen Raum. Damit wurde die Qualität des Bieres besonders wichtig.

Professor Johann Eck beklagte sich nämlich eines Tages beim Magistrat der Stadt, er möge die Brauer ermahnen: "Sic Universitas in vigorem persistere …." – Wolle man die Universität in Saft und Kraft erhalten und nicht etwa riskieren, dass die Herren Studenten wegen berechtigten Mangels an genießbarem Gebräu scharenweise vom Studium und Börsen flöhen.

Bis dahin gab man nämlich dem "Gruitbier" mancherlei Wurzeln und Kräuter bei – Drogen würde man heute sagen –, die berauschende Wirkung hatten.



"Noch heute verbindet man Bier, die Braukunst und eben das Reinheitsgebot mit Ingolstadt."

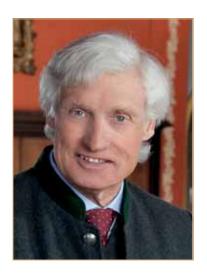
Bei der Universität ging es ja nicht nur um Lohn und Brot, sondern auch um das Ansehen Bayerns, da dort viele junge Männer aus dem Ausland studierten.

So ermahnte der Magistrat die Bierbrauer streng, und die Qualität verbesserte sich deutlich. Das Reinheitsgebot war damit auch ein Gesundheitsschutz für die Studenten und alle Bürger.

Noch heute verbindet man Bier, die Braukunst und eben das Reinheitsgebot mit Ingolstadt und deshalb werden wir natürlich dieses Ereignis im Jubiläumsjahr gebührend feiern. So findet rund um den Georgitag im April das große "Fest zum Reinen Bier" statt, zu einem weiteren Fest lädt die Stadt im Juni ein, dabei soll unter anderem der "längste Biertisch" durch die gesamte Fußgängerzone aufgebaut werden.

Die Ingolstädter Museen werden Ausstellungen zum Thema Bier durchführen, Brauereien und Gastronomen bringen sich ebenfalls mit verschiedenen Veranstaltungen, beispielsweise den Bier-Genusstagen, ein. Auch das Georgianum und die zugehörige Fasshalle sollen im Jubiläumsjahr mit Aktionen wie Bierverkostungen, Theaterstücken, Bier-Märchen und ähnlichem bespielt werden, und dazu sprudelt auf dem Platz an der Hohen Schule der neue Ingolstädter Bierbrunnen.

Wir freuen uns, wenn im Jubiläumsjahr viele Gäste aus nah und fern das Reinheitsgebot für Bier – übrigens auch ein Ingolstädter Alleinstellungsmerkmal – mit uns feiern und die zahlreichen Informationen und Veranstaltungen rund ums Bier wahrnehmen.



SKH Luitpold Prinz von Bayern

#### Ein echter Grund zur Freude

Bier hat die bayerische Kultur wie kein anderes Lebensmittel geprägt. Als die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt das Gesetzbuch mit den Regeln für das Bier erließen, konnte niemand ahnen, dass es so eine Wirkung auslösen könnte, es war aber in vielerlei Hinsicht zukunftsweisend: Es definierte erstmals auf Landesebene den Begriff "Bier" als Getränk aus Hopfen, Gerstenmalz und Wasser als einzige für das Bier nötige und zugelassenen Rohstoffe.

Es war durch die Limitierung auf das Gewürz Hopfen, zum Schutz vor Vergiftung durch die Verwendung halluzinogener und berauschender Zutaten, ein echtes Lebensmittelgesetz. Es versuchte in Zeiten wiederkehrender Hungersnöte das Brotgetreide vor der Verwendung zur Bierproduktion zu schützen und es war der Versuch, ein für die Bürger akzeptables Preis-Leistungs-Verhältnis durchzusetzen.

Trotz vieler Versuche, dieses Gesetz aufzuweichen, hielt es sich. Die bayerischen Bürger protestierten selbst in Hungerszeiten gegen eine Herabstufung der Qualität. Bier konnte dadurch Wein als Volksgetränk ablösen und trug als bedeutendste Steuereinnahme Bayerns über Jahrhunderte wesentlich zum Staatshaushalt bei.

Viele Mitglieder meiner Familie waren neben ihrer Verantwortung als Landesherrn auch aufs engste mit der Brauwirtschaft verbunden, darunter der wohl bedeutendste Bierbrauer unserer Familie, Kurfürst Maximilian I.. Keiner gründete mehr Brauereien als er.



"Gott möge uns weitere 500 Jahre reines Bier bescheren. Alle, die dies nicht wollen, sollen ihren Blempl selber trinken."

Die Konzentration auf reines Bier beflügelte auch den Erfindergeist unserer Handwerker und später der Industrie. So sind heute bayerische Unternehmen Weltmarktführer in Brauereiausrüstung und im Hopfenhandel.

In der Forschung und Lehre sind die bayerischen Ausbildungsstätten Weihenstephan und Doemens weltweit anerkannt – und ihre Schüler hervorragende Botschafter unseres Landes.

Dabei ist die 500 Jahre alte Grundidee des Reinheitsgebotes heute aktueller denn je! Der Grundsatz, nur das zu verwenden, was für ein gutes Bier nötig ist, anstatt alles zuzulassen, was nicht erwiesenermaßen gesundheitsschädlich ist, ist vorbildlich.

Gott möge uns weitere 500 Jahre reines Bier bescheren. Alle, die dies nicht wollen, sollen ihren Blempl selber trinken.

Um mit meinen Vorfahren zu enden: Du greifst mi!



Demetrio Carceller Präsident der Brewers of Europe

#### Die Kronjuwelen der Zivilisation

Bier ist soviel mehr als ein Produkt der Konsumgüterindustrie! Es ist ein Geschenk in der Geschichte der Menschheit, ja sogar ein Gesamtkunstwerk.

In unserer modernen Welt, in der Kurzlebigkeit und schnelle Entscheidungen einen wichtigen Teil ausmachen, bietet das 500. Jubiläum der deutschen Braukunst einen erfrischenden Kontrast. Fünf Jahrhunderte bedeuten fünfzehn Generationen. Auch das macht den Charme der deutschen Traditionen in Europas Brauereiszene aus: Man trifft, irgendwo zwischen Bayern und Niedersachsen, immer wieder vereinzelt auf Nachkommen ganzer Brauerdynastien. In unserer globalisierten Welt wirkt es schon manchmal wie ein Anachronismus und doch ist da die Erwartung, dass Europa sich dieser Kronjuwelen der Zivilisation

von Generation zu Generation bleibend verpflichtet fühlt

Ich sollte weiterhin hinzufügen, dass diese Traditionen unseren ganzen Respekt verdienen, wenn jene, wie im Falle des Reinheitsgebots, Innovationen und Weiterentwicklungen fördern. Die Zukunft der Bierbranche ist gesichert, wenn wir uns dieser Mischung aus althergebrachten Wurzeln und der Möglichkeit neue Absatzmärkte zu schaffen, bewusst sind. Es ist in der Tat ein Privileg, die Auslegung der Zukunft so direkt mit Inspiration aus einer großen Vergangenheit zu verknüpfen.

Ich darf daher das 500. Jubiläum des Reinheitsgebots zum Anlass nehmen, um den deutschen Brauern die Hochachtung ihrer europäischen Brauerkollegen hinsichtlich des einzigartigen Beitrags auszusprechen,



"In unserer modernen Welt, in der Kurzlebigkeit und schnelle Entscheidungen einen wichtigen Teil ausmachen, bietet das 500. Jubiläum der deutschen Braukunst einen erfrischenden Kontrast."

welchen das deutsche Bier in der faszinierenden Welt des Bieres in aller Welt kennzeichnet.

An dieser Stelle darf auch auf die rechtshistorische Komponente des Reinheitsgebots hingewiesen und relativiert werden: Das Prinzip des freien Warenaustauschs im europäischen Binnenmarkt wurde am Reinheitsgebot getestet und viele hochrangige Anwälte waren seiner Zeit mit dem Thema Reinheitsgebot vor juristischen Instanzen beschäftigt. Darüber hinaus ist es sicherlich kein Zufall, in Deutschland die höchste Anzahl an Bieren zu finden, die von einer geografischen Herkunftsbezeichnung profitieren und durch EU-Rechtsnormen verankert sind.

Zum Abschluss möchte ich noch zwei andere Verdienste des deutschen Bieres hervorheben: Zum einen das zweifellos hohe Ansehen der deutschen brautech-

nischen Lehrinstitute und Forschungseinrichtungen. Zum anderen die Transparenz: Dass der Konsument genau weiß, was eigentlich in seinem oder ihrem Bier steckt, sollte fast schon der globale Standard sein. Das deutsche Reinheitsgebot leistet einen wertvollen Beitrag, um die Nähe zum bieraffinen Konsumenten in Deutschland und anderswo zu verstärken und auszubauen.

Mit den Worten von Charles Baudelaire schließe ich wie folgt: "Die Moderne ist vergänglich, flüchtig, ein Gefäß halb gefüllt mit Kunst, die andere Hälfte überquellend mit Zeitlosem und Unverrückbarem". Möge dies gleichermaßen ein Leitmotiv für die deutschen Brauer für die nächsten fünf Jahrhunderte sein, wenn es gilt, die Errungenschaften der Vergangenheit zu erkennen und das Beste am Bier und im Bier gebührend zu feiern.



Friedrich Düll Präsident des Bayerischen Brauerbundes

# Das Reinheitsgebot ist mehr als bloße Tradition

erzlichen Glückwunsch zum Geburtstag! Eigentlich muss man weniger den Brauern zum 500. Geburtstag ihres Reinheitsgebotes gratulieren als den Verbrauchern. Denn sie zu schützen, war das eigentliche Ziel der Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X., die zu Beginn des 16. Jahrhunderts Bayern gemeinsam regierten und 1516 in Ingolstadt eine umfangreiche bayerische Landesordnung erließen, die neben Vorgaben zum Bierpreis auch diejenigen Vorschriften zur Bierherstellung enthält, die heute als "Reinheitsgebot" bezeichnet werden.

Bier war seinerzeit "Grundnahrungsmittel". Die Versuchung, es zu überhöhten Preisen anzubieten, war offenbar groß, was den Landtag bewog, obere Preisgrenzen festzusetzen. Das wiederum hätte durchaus zur Folge haben können, dass die Brauer versuchen,

durch minderwertige, ja bisweilen sogar giftige Ersatzstoffe ihren Bieren zu Farbe, Geschmack und berauschender Wirkung zu verhelfen, ohne die wertvollen Rohstoffe Malz und Hopfen einsetzen zu müssen. Also legte man diese kurzerhand verbindlich als allein zulässig fest.

Und dann bestand noch das Risiko, dass aufgrund der schon damals gegebenen großen Beliebtheit des Weizenbieres zu viel Weizen hätte vermälzt und in die Sudkessel gegeben werden können, so dass Weizen zur Brotherstellung nicht mehr in ausreichender Menge zur Verfügung gestanden hätte. Auch hiervor galt es, die Bürger zu schützen. "Auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten" gestattete man folglich nur Gerste(nmalz) als Bierzutat. Nicht so allerdings bei Hofe selbst. Das Recht, Weizenbier zu brau-



"Eigentlich muss man weniger den Brauern zum 500. Geburtstag ihres Reinheitsgebotes gratulieren als den Verbrauchern."

en, wurde nämlich als herzogliches Regal vergeben. Damit sicherte sich das herzogliche Haus die Kontrolle über den Weizeneinsatz zur Bierproduktion – und eine verlässliche Einnahmequelle, denn das Recht zur Weißbierproduktion gab's nur gegen Geld.

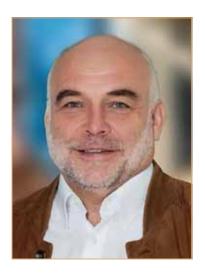
Die Vorschrift, ein preiswertes, wohlschmeckendes und bekömmliches Bier nur aus Wasser, Malz und Hopfen herstellen zu dürfen, war und ist für die Brauer eine besondere Herausforderung und Ansporn zur Perfektion!

Der gute Ruf, der dem nach dem "Reinheitsgebot" gebrauten Bier aus Bayern vorauseilte, hat zunächst dafür gesorgt, dass auch die Brauer aus anderen Teilen Deutschlands ihren bayerischen Kollegen nacheiferten, bis 1906 aus dem ursprünglich nur Bayerischen Reinheitsgebot ein Deutsches Reinheitsgebot wurde. Dank dem Reinheitsgebot ist die Bierherstellung in Deutschland Braukunst.

Den Verbraucher vor schädlichen Zutaten und billigen Ersatzstoffen im Bier zu schützen, ist heute An-

gelegenheit der Lebensmittelüberwachung. Wenn das Reinheitsgebot dennoch nicht an Aktualität verloren hat, dann, weil es den Verbraucher auch vor solchen Inhaltsstoffen im Bier schützt, die zwar lebensmittelrechtlich zulässig, aber zur Herstellung eines guten Bieres gänzlich überflüssig sind: chemische Zusätze wie Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen, Enzyme und vieles mehr. Und so soll es auch bleiben! Das gekonnte Spiel mit verschiedenen Malzarten, Hopfensorten und Hefestämmen ermöglicht einen längst noch nicht ausgeschöpften, ungebrochen spannenden Variantenreichtum an "reinen" Bieren.

Der Geburtstag des Reinheitsgebotes lässt uns also nicht nur stolz zurück-, sondern auch optimistisch nach vorne blicken. Das Reinheitsgebot ist mehr als bloße Tradition. Es steht für ein von Natürlichkeit und Vielfalt geprägtes Qualitätsideal der Braukunst, wie sie in Bayern seit 500 Jahren gelebt wird und für die gesamte deutsche Brauwirtschaft zum Vorbild wurde.



Thomas Lauer Präsident des Deutschen Braumeister- und Malzmeisterbundes

#### Garant für ein reines Lebensmittel

n diesem Jahr feiern wir am 23. April den Erlass des Reinheitsgebotes für Bier vor 500 Jahren. Diese erste, noch heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift, die der bayerische Landesständetag auf Veranlassung des Wittelsbacher Herzogs Wilhelm IV. verabschiedete, ist seit ihrem Inkrafttreten die Richtschnur für die deutschen Brauer, Bier nur aus den Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe herzustellen.

Deshalb wollen wir in diesem Jahr in Ingolstadt 500 Jahre Reinheitsgebot gebührend feiern. Der Deutsche Braumeister- und Malzmeister-Bund als Berufsverband für die Brautechniker in Deutschland veranstaltet anlässlich dieses Jubiläums den Braumeistertag zusammen mit den Alumniorganisationen der verschiedenen Ausbildungsstätten, dem Verband der ehemaligen

Weihenstephaner, dem Bund der Doemensianer und der Vereinigung ehemaliger VLBer.

Als das Reinheitsgebot in den 80er Jahren in der Europäischen Union diskutiert wurde, haben sich die deutschen Brauer mit der tatkräftigen Unterstützung der Professoren Siegfried Donhauser und Rudolf Thalacker richtigerweise für den Erhalt desselben ein- und auch durchgesetzt, obwohl es wirtschaftlich für die deutschen Brauereien eher von Nachteil war.

Das Reinheitsgebot hat die deutschen Brauer nicht im Geringsten darin gehindert, eine große Vielfalt an Bieren mit unterschiedlichsten Geschmacksausprägungen und Charakteren zu brauen. Gerade in der heutigen Zeit, in der die Lebensmittelindustrie immer größere Möglichkeiten hat, natürliche Zutaten gezielt durch künstliche Aromen und Geschmacksverstärker



"Das Reinheitsgebot hat die deutschen Brauer nicht im Geringsten darin gehindert, eine große Vielfalt an Bieren mit unterschiedlichsten Geschmacksausprägungen und Charakteren zu brauen."

zu ersetzen, stellt das Reinheitsgebot den Garant für ein reines Lebensmittel dar.

Statt sich über diese weitsichtige Entscheidung und deren lange Gültigkeit ungeteilt zu freuen, stellen jedoch einige zum Teil selbst ernannte Fachleute diese ohne Zweifel große Errungenschaft grundlos in Frage. Die inzwischen oftmals in der Presse hoch gelobte Craftbier-Szene hat die Möglichkeit, außer im Bundesland Bayern, nach dem vorläufigen Biersteuergesetz "besondere Biere" als neue Braukreationen anzubie-

ten. Nach der Feier zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebots sollte diese Thematik allerdings im Konsens aller Interessengruppen bundeseinheitlich gelöst werden.

Dem Deutschen Brauer-Bund als Vertreter der Brauereien wünschen wir weiterhin viel Glück und Durchhaltevermögen bei seinen Bemühungen, diese für unseren gesamten Berufsstand wichtige Verordnung auch in Zukunft gegen alle Widerstände aus dem In- und Ausland zu verteidigen.



Dr. Volker Kronseder

# Vielfältig, außergewöhnlich und voll im Trend

Reinheitsgebot? Aber ja doch! Auch wenn es heutzutage nicht mehr darum geht, die Bierkonsumenten vor obskuren und unter Umständen gesundheitsgefährdenden Zusätzen zu bewahren – also im heutigen Sinne Verbraucherschutz zu betreiben. Das deutsche Reinheitsgebot ist und bleibt ein Gütezeichen erster Klasse. Und dabei haben die deutschen Braumeister über Jahrhunderte hinweg immer wieder bewiesen, dass es durchaus möglich ist, aus nur vier Grundzutaten eine unglaubliche Vielfalt an Sorten, Gattungen und Geschmacksrichtungen zu produzieren.

Diese Vielseitigkeit lässt sich erahnen, wenn man sieht, wie viele unterschiedliche Möglichkeiten es bei der Wahl der vier Grundzutaten gibt: Ob Gerste oder Weizen, Roggen oder Emmer Verwendung finden und wie das jeweilige Braugetreide dann vermälzt wird, hat bereits einen ganz wesentlichen Einfluss auf den späteren Biergeschmack. Auch Wasser ist nicht gleich Wasser: Denn das Brauwasser lässt sich mit technischen Aufbereitungsmaßnahmen gezielt auf den jeweiligen Biertyp einstellen. Eine enorme Vielfalt bietet Hopfen als Gewürz des Biers. Denn Hopfen ist ein Aromaträger erster Güte und lädt genau deshalb ein zum Experimentieren. Je nachdem, auf welche der über 200 Hopfensorten die Wahl fällt, prägt das den Charakter der Biere. Am wenigsten variieren die deutschen Brauer noch mit der Hefe: In der Regel konzentriert sich jede Brauerei auf ein bis zwei Hefestämme. Neben der Wahl der Zutaten bietet schließlich auch das Brauverfahren selbst viele Gestaltungsmöglichkeiten, um individuelle Biere herzustellen. Sie merken



"Die kreativen Freiräume, die das deutsche Reinheitsgebot bietet, sind endlos."

also schnell: Die kreativen Freiräume, die das deutsche Reinheitsgebot bietet, sind endlos.

Eines darf das Gebot aber nicht: Andersdenkende diskriminieren. Das sollte nie Ziel einer strikten Anwendung des Kodex sein. Auf der ganzen Welt werden wunderbare Biere gebraut, auch ohne Reinheitsgebot – und das wissen die deutschen Brauer ebenfalls. Gerade die momentane Craft-Beer-Welle zeigt, mit wie viel Liebe zum Produkt man ein Bier brauen und trotzdem – oder erst recht – Aprikosen, Zucker, Ingwer oder Koriander zugeben kann.

Und diese Bewegung bietet auch Chancen für die gesamte Branche: Denn der frische Wind in der Brauer-

szene und die lebhaften Diskussionen über das Für und Wider des Reinheitsgebots haben eins bewirkt: Bier und Brau-Handwerk stehen jetzt mehr denn je im Mittelpunkt. Dabei ist das Reinheitsgebot für die deutschen Brauer ein Alleinstellungsmerkmal, für alle anderen bietet es gewissermaßen eine Grundlage für die Bierherstellung.

Lassen Sie uns deshalb stolz sein auf 500 Jahre Reinheitsgebot, denn es schafft nicht nur Einzigartigkeit, sondern auch Vielseitigkeit. Und gerade diese Kombination ist es, welche die Bierwelt belebt, sie antreibt und auch weiterentwickelt.



Florian Pronold, MdB SPD Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit

### Reines Bier, reine Umwelt

as Reinheitsgebot war stets eine politische Angelegenheit: Was als Verbraucherschutz begann, ist heute auch im Umweltbereich angekommen – und damit auch auf meinem Schreibtisch als Parlamentarischer Staatssekretär im Umwelt- und Bauministerium.

Vor 500 Jahren waren Weizen und Roggen knapp. Das veranlasste Herzog Wilhelm IV. von Bayern zum ersten landesweit verbindlichen Bierinhaltsverzeichnis. Die Vorgaben sollten dafür sorgen, dass diese Zutaten im Brot landeten und nicht im Bier.

Beispiel Fracking: Deutsche Bierbrauer haben früh auf die Risiken der Gasfördermethode für das Grundwasser aufmerksam gemacht. Klar ist: Trinkwasser gehört zu unseren wichtigsten Ressourcen – nicht nur, weil es eine der vier erlaubten Zutaten des Rein-

heitsgebots ist. Ich habe mich daher in meiner Arbeit besonders für den Schutz der Brauereibrunnen eingesetzt.

Auch beim Klimaschutz hilft Bier: In meiner Heimat Niederbayern durfte ich im vergangenen Jahr die "Energieautarke Karmeliten-Brauerei" auszeichnen. Das Konzept setzt vor Ort um, was die Bundesregierung mit dem Aktionsplan Klimaschutz beschlossen hat: mehr Erneuerbare Energie und mehr Energieeffizienz. Durch optimierte Verfahren spart die Brauerei 30 Prozent des bisherigen Energieverbrauchs. Und was an Energie weiterhin benötigt wird, soll bald vollständig aus dem eigenen Betrieb kommen. Das ehrgeizige Ziel: 99 Prozent Emissionseinsparungen. Ein Beitrag zum Klimaschutz, der viele Nachahmer verdient.



"Das Reinheitsgebot ist keine verstaubte Regelung, sondern sorgt für innovative Kreationen!"

Bier ist innovativ: Berlin hat sich in den letzten Jahren zum Herz der Craftbier-Szene entwickelt. Als Schirmherr der "Berliner Beer Week 2015" habe ich mich vom Pioniergeist junger Brauer überzeugt: 23 Berliner Craft- und Gasthaus-Brauereien stellten ihre Experimentierfreude unter Beweis. Über 1.000 internationale Teilnehmer genossen in den Biergärten und Kneipen die Ergebnisse der Kreativbrauer. Mit Lust

am Handwerk schafft die Craftbier-Szene neue Geschmackserlebnisse.

Heute blicken wir also zurück auf eine Erfolgsgeschichte. Die strengen Vorgaben haben nicht zum Einheitsgeschmack geführt. Im Gegenteil, diese Entwicklung zeigt: Das Reinheitsgebot ist keine verstaubte Regelung, sondern sorgt für innovative Kreationen!



Ulrich Kelber, MdB SPD
Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister der Justiz und für Verbraucherschutz

# In die Wiege gelegt

A Is Nachkomme einer thüringischen Brauerfamilie (mütterlicherseits) wurde mir das Reinheitsgebot quasi mit in die Wiege gelegt. Und als in Franken geborenes und im Rheinland aufgewachsenes Kind fühlt man sich der deutschen Biertradition gerade auch in ihrer Vielfalt automatisch verpflichtet.

Was habe ich nicht schon alles über das Reinheitsgebot gelesen. Es sei das erste Verbrauchschutzgesetz gewesen, weil für alle klar und deutlich wurde, welche Inhaltsstoffe im Bier enthalten sind und damit die Klagen über schlechtes Bier eingedämmt werden sollten. Es sei ein Gesetz zur Sicherstellung der Lebensmittelversorgung gewesen, weil Weizen und Roggen den Bäckern und damit dem Brot vorbehalten bleiben sollten. Es sei ein erstes Drogengesetz gewesen, weil es die Beimischung von bewusstseinsverändernden

Zusätzen wie Bilsenkraut, Tollkirschen, Schlafmohn, Muskatnuss oder Wermut verhindern sollte. Es sei ein reines Steuergesetz gewesen, um die Menschen vor überhöhten Bierpreisen zu schützen und die Möglichkeiten zum Steuerbetrug einzuschränken. Und es sei gar nicht das Erste seiner Art gewesen, sondern all dies sei auch schon vorher immer mal wieder in Brauordnungen verschiedener Städte, Zünfte oder Landordnungen festgeschrieben worden.

Ich denke, all dies stimmt, aber dann gebührt der bayerischen Landordnung von 1516 der Anspruch, all dies in einer Ordnung zusammengeführt zu haben und dies auf so einfache und verständliche Art, dass es in allen deutschen Ländern verstanden und nachempfunden wurde und schließlich im Kaiserreich ab 1906 auch reichsweit zum Gesetz wurde.



"Als Verbraucherpolitiker ist das Reinheitsgebot für mich immer Vorbild für die Kennzeichnung von Lebensmitteln gewesen."

Das Reinheitsgebot ist auch deshalb so erfolgreich, weil es "neudeutsch" eine klassische Win-Win-Win-Situation hergestellt hat: Es profitierten die Verbraucher durch Sicherheit, die Brauer durch gleichbleibende und vergleichbare Qualität und der Staat durch zuverlässige Steuereinnahmen.

Als Verbraucherpolitiker ist das Reinheitsgebot für mich immer Vorbild für die Kennzeichnung von Lebensmitteln gewesen. Weil sich die Menschen seit über 500 Jahren darauf verlassen können, dass nur

Hopfen, Malz, Hefe und Wasser in ihrem Bier enthalten sind, ist es vermutlich eines der beliebtesten Gesetze in Deutschland. Wenn jedes Lebensmittel bei uns so eindeutige Inhaltsstoffe hätte, wäre uns mancher Ärger über Klebeschinken oder Glykol im Wein erspart geblieben.

Ich gratuliere den deutschen Brauern zu dieser Erfolgsgeschichte und wünsche Ihnen damit weiter viel Erfolg.





Manfred Weber, MdEP CSU Vorsitzender der Fraktion der Europäischen Volkspartei im Europaparlament

## Unser Bier - ein Beitrag zur Völkerverständigung

n Europa gibt es viele gute Biere – aber nirgendwo so herausragende wie in Deutschland.

Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Mehr braucht es nicht, um das Getränk zu brauen, für das Deutschland und Bayern auf der ganzen Welt bekannt sind. Vor 500 Jahren haben die deutschen Brauer beschlossen, sich auf diese wenigen Zutaten zu beschränken. Behindert hat diese Entscheidung sie jedoch nie, wie man an der großen Vielfalt der deutschen Bieren sieht: vom rheinischen Kölsch über das norddeutsche Pils bis zum bayerischen Weißbier. Die Brauer haben ihr Handwerk immer mehr verfeinert, so dass ein Bier von großartiger Qualität entstanden ist. Nicht zuletzt deshalb hat die Europäische Union das deutsche Bier 1996, als einziges deutsches Lebensmittel, auf die Liste der

besonders geschützten "traditionellen Lebensmittel" gesetzt.

Auch heute feilen sie noch weiter an den Rezepturen und überraschen uns jedes Jahr wieder mit Kreationen, die neu sind und trotzdem ihrem Charakter treu bleiben. Damit zeigt uns die Braukunst auf eindrucksvolle Weise, wie Moderne und Tradition ineinander greifen können. Ein Brauchtum wie das Reinheitsgebot ist zum Markenkern geworden, der für einzigartige Qualität steht

Die Braukunst ist ein anspruchsvolles und traditionsreiches Handwerk, das überall geschätzt wird. Deutsches Bier fließt auf zahlreichen Volksfesten, nicht nur in Deutschland und Bayern. Auch im Ausland ist man schon lange auf den Geschmack gekommen. Weltweit finden jedes Jahr unzählige Oktoberfeste und "Ger-



"Ein Brauchtum wie das Reinheitsgebot ist zum Markenkern geworden, der für einzigartige Qualität steht."

man Beer Festivals" statt, an zahlreichen Orten Europas, aber auch in den USA, in Brasilien, in Asien und Afrika. In Brüssel, wo ich beruflich viel Zeit verbringe, sind die Karten für das alljährliche Bayerische Oktoberfest heiß begehrt.

So schafft es das Bier, Menschen zusammen zu bringen. Als überzeugtem Europäer ist mir genau das eine

Herzensangelegenheit. Da wird gemeinsam gelacht, geredet und gesungen. Auf neue Freundschaften stößt man über Völkergrenzen hinweg mit einer Maß an. Das deutsche Bier ist also viel mehr als nur ein Exportschlager. Es trägt ganz direkt zur Völkerverständigung bei. Ich wünsche Ihnen deshalb auch weiterhin viel Erfolg.



Volker Kauder, MdB Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag Mehrfacher "Botschafter des Bieres"

### Ein Hoch auf das Reinheitsgebot

as Reinheitsgebot ist eine deutsche Erfolgsgeschichte, die nunmehr unglaublich anmutende 500 Jahre währt. Der Wert des ältesten noch gültigen Lebensmittelgesetzes der Welt ist unbezahlbar für unser Land, es hat Deutschland zur Heimat des echten Bieres gemacht.

Dabei bringen es staatliche Vorgaben eigentlich mit sich, im Laufe der Zeit immer mal wieder angefochten zu werden. Das Reinheitsgebot hatte dagegen immer Bestand. Denn es ist klar und eingängig. Es gewährleistet, was sich Menschen wünschen: Ehrlichkeit und Vertrauen. Man kann hier wahrlich von einer gelungenen hoheitlichen Regulierung sprechen. Ich wage zu bezweifeln, ob andere Regulierungsformen, wie zum Beispiel Selbstbindungen, über einen derart langen Zeitraum etwa das Bierpanschen eingedämmt hätten. Auf der Grundlage einer schlichten frühneuzeitlichen Vorgabe existieren also heute überall in Deutschland mehr als 1.300 Brauereien und warten mit den unterschiedlichsten Bieren auf. Sie schaffen eine einzigartige Symbiose aus handwerklichem und industriellem Kenntnisreichtum, Gestaltungswillen und wissenschaftlicher Fundierung. Das Reinheitsgebot liefert auch ein Musterbeispiel dafür, wie Unternehmen, gerade die oft mittelständischen Brauereien, mit gesetzlichen Vorgaben überaus erfolgreich umgehen können, wenn diese klar formuliert und verlässlich sind. Ebenso muss natürlich der Genuss in Maßen einen festen Platz im Bewusstsein haben, was ganz besonders für Autofahrer und unsere Jugendlichen gilt. Der Deutsche Brauer-Bund steht fest zu dieser Verantwortung – seine Vorbeugemaßnahmen gehen übertriebe-



"Der Wert des ältesten noch gültigen Lebensmittelgesetzes der Welt ist unbezahlbar für unser Land, es hat Deutschland zur Heimat des echten Bieres gemacht."

nes Trinken sehr bewusst an. Auch das gebietet der tadellose Ruf des deutschen Bieres, und dabei sind alle gesellschaftlichen Akteure gefordert.

Fest steht: Das Gütesiegel "Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516" ist wesentlich älter als das auf Industriegüter ausgelegte "Made in Germany". Es ist

auch umfassender. Denn neben hochwertiger Qualität steht das Reinheitsgebot ja für echten Genuss. Und es steht Deutschland meiner Meinung nach sehr gut zu Gesicht, nicht nur mit exzellenter technischer Qualität aufzuwarten, sondern auch mit purer Lebensfreude. Prost!



Cem Özdemir, MdB Vorsitzender von Bündnis 90/Die Grünen Ehemaliger "Botschafter des Bieres"

#### Wir können sehr stolz sein

Is ehemaliger "Botschafter des Bieres" ist es mir A eine besondere Ehre, anlässlich des 500-jährigen Jubiläums unseres Reinheitsgebotes dieses Grußwort an Sie zu richten. Während meiner Tätigkeit als Bierbotschafter durfte ich die Vielfalt und Tradition des Bieres, des Brauens und der damit verbundenen Kultur noch besser kennenlernen. Bei meinen zahlreichen Brauerei-Besuchen in ganz Deutschland faszinierte mich immer wieder, wie man aus nur vier Zutaten solch eine Sortenvielfalt erzeugen kann. So verschieden das süddeutsche Weizen, das Kölsch oder auch das klassische Pils sind, eines haben sie alle gemein: Sie alle werden nach dem Reinheitsgebot gebraut, das dieses Jahr seinen 500. Geburtstag feiert.

"Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre, wie das Bier." Dieses Zitat stammt bekanntlich nicht von einem Grünen, wie man meinen könnte, sondern von Richard von Weizsäcker. So rein war das Bier aber nicht immer. Im Mittelalter mischte so mancher Braumeister seinem Bier abenteuerliche Zutaten wie Bilsenkraut, Tollkirsche und sogar Ochsengalle bei, um die berauschende Wirkung des Bieres zu verstärken. Daher erließ Herzog Wilhelm IV. am 23. April 1516 in Ingolstadt das Reinheitsgebot, welches besagt, dass Bier nunmehr nur noch aus Wasser, Hopfen und Malz gebraut werden durfte. So schützte der Herzog seine Untertanen vor unreinem Bier. Zur ganzen Wahrheit der Geschichte gehört aber auch eine weitere Erklärung. Denn aufgrund schwerer Hungersnöte sollten die nahrhafteren Getreidesorten, wie Weizen und Roggen, den Bäckern vorbehalten bleiben, um Brot zu backen und damit die Bevölkerung zu versorgen.



"Craftbier ist das Ergebnis von jener Gründerkultur, die wir uns für die deutsche Start-Up-Szene und die gesamte Wirtschaft wünschen."

Damit ist das Bayerische und später Deutsche Reinheitsgebot die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt, die bekanntermaßen bis heute gilt. Darauf können wir sehr stolz sein – und viele andere Länder beneiden uns um unser Reinheitsgebot. In diesem Zusammenhang will ich auch sagen, dass das Reinheitsgebot für mich unweigerlich mit nachhaltiger Landwirtschaft zusammengehört.

Ein besonderes Lob möchte ich an dieser Stelle an die florierende Craftbier-Szene aussprechen. Denn diese hat es trotz Einhaltung des Reinheitsgebotes geschafft, in einem etablierten Markt ein völlig neues Produkt zu schaffen. Das ist das Ergebnis von jener

Gründerkultur, die wir uns für die deutsche Start-Up-Szene und die gesamte Wirtschaft wünschen.

Nicht verschweigen will ich auch, dass ich vergangenes Jahr mein ganz persönliches Erlebnis mit dem Reinheitsgebot hatte. Durch freundliche Unterstützung des Deutschen Brauer-Bundes und der Brauerei Lemke hatte ich die Möglichkeit, mein eigenes Bier zu brauen – das Özdebier. Bei unserem Parteitag in Halle wurden 200 Liter ausgeschenkt, zur Begeisterung der Parteitagsdelegierten. Gebraut wurde mit Wasser, Hopfen, Malz und Hefe, eben nach dem 500 Jahre alten Reinheitsgebot. In diesem Sinne Prost!



Max Straubinger, MdB
Parlamentarischer Geschäftsführer der CSU-Landesgruppe
im Deutschen Bundestag
Präsident des Deutschen Institutes für Reines Bier

#### Bier bedeutet Heimat und Tradition

Wir feiern in diesem Jahr 500 Jahre Reinheitsgebot. Das Reinheitsgebot wurde durch Herzog Wilhelm IV. auf dem Landständetag zu Ingolstadt am Georgitag, dem 23. April 1516, erlassen. Seitdem setzt das Reinheitsgebot nicht nur den Maßstab der Braukunst, sondern gilt als weltweit älteste und bis heute gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung. Das Reinheitsgebot markiert somit den Beginn des modernen Verbraucherschutzes und ist in Zeiten von "food labelling" und Lebensmittelskandalen aktueller denn je. Der moderne, mündige Verbraucher möchte zu Recht wissen, was er zu sich nimmt. Bei einem Bier, das nach dem Reinheitsgebot gebraut wurde, weiß er das: Malz, Hopfen und Wasser!

Somit ist Bier für alle – ob Vegetarier, Veganer oder Fleischliebhaber – vor allem eines: Genuss! Bier ist

en vogue und Bier verbindet alle Schichten und Nationalitäten. Selbst nach hitzigen Plenardebatten soll es schon vorgekommen sein, dass ein gemeinsames Bier zur Versöhnung der widerstreitenden Parlamentarier beigetragen hat. Denn bei einem Bier ist immer ein gutes, kameradschaftliches Gespräch in entspannter Atmosphäre möglich.

Als Bayer habe ich aber selbstverständlich noch eine ganz besondere Beziehung zum Bier. Bier bedeutet für mich Heimat und Tradition, gleichzeitig aber auch Fortschritt. Kirche und Wirtshaus sind eine untrennbare Verbindung und Ausdruck dieses Heimatgefühls. Dazu tragen unsere heimischen Brauereien in einem erheblichen Maße bei. Der Fortschritt begründet sich in Bayerns Wirtschaftskraft und seiner Hochschuleinrichtungen. Wobei Weihenstephan für die dort vermit-



"Stammtisch ist bei uns Teambuilding, und dabei nimmt das Bier seinen festen Platz ein."

telte fortschrittlichste Brauausbildung weltweit Anerkennung genießt.

Deutschlandweit gibt es 1.388 Brauereien, die nach deutschem Reinheitsgebot brauen und jedes Jahr stattliche Beträge in Milliardenhöhe erwirtschaften. Etwa die Hälfte davon, nämlich 637 Braustätten, befinden sich in Bayern. Davon sind noch heute etwa 90% familiengeführt. Und wie wir alle wissen, bilden kleine und mittelständische Familienunternehmen das Rückgrat unserer Wirtschaft.

Wer jeden Tag ein anderes bayerisches Bier probiert, ist knapp elf Jahre lang beschäftigt. Die bayerischen Brauereien produzieren nämlich eine Vielfalt von mehr als 40 Sorten und rund 5.500 Markenspezialitäten.

Was Bayern so stark macht, ist die Verbindung aus Tradition und Fortschritt. Wir sind in Bayern so erfolgreich, weil uns die Balance zwischen Leben und Arbeiten bestens gelingt. Stammtisch ist bei uns Teambuilding, und dabei nimmt das Bier seinen festen Platz ein.

Der Bayer liebt und pflegt seine Traditionen, ist Neuem gegenüber aber aufgeschlossen, wenn es besser ist – und seiner Zeit voraus! So wie es Wilhelm IV. mit dem Reinheitsgebot im Jahre 1516 war.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen heitere Feierlichkeiten und bin überzeugt, dass sich das Reinheitsgebot als fortschrittlichste Lebensmittelverordnung der Welt auch im Wettbewerb weiter durchsetzen wird.



Dietmar Bartsch, MdB Vorsitzender der Fraktion DIE LINKE im Deutschen Bundestag Vizepräsident des Deutschen Instituts für Reines Bier

## Über Luther und Marx, reines Bier und reine Lehre

Sie, die deutschen Brauer und Brauerinnen, leisten Großartiges, wozu ich Sie beglückwünsche und wofür ich Ihnen danke. Aus vier Grundstoffen eine solche Vielfalt zu erzeugen, grenzt an Zauberei. Schön, dass Sie die Tradition der Familienbetriebe aufrecht und in Ehren halten. Vielen Menschen sichern Sie Arbeit und noch vielen mehr verschaffen Sie Genuss.

Sie werden uns von der LINKEN stets an Ihrer Seite haben wenn es gilt, hohe Standards bei der Lebensmittelherstellung zu verteidigen, und wenn auch in Ihrer Branche dagegen Widerstand zu leisten ist, dass die Großen die Kleinen schlucken. Handwerk muss auch künftig goldenen Boden haben.

Die Politik kann aus der 500-jährigen Geschichte des Reinheitsgebotes so manches lernen. Zum Beispiel, dass Gebote allemal besser sind als Verbote, und dass Tradition und Fortschritt durchaus unter einen Hut zu bringen sind. Bereits Richard von Weizsäcker wusste die Maßstäbe zu schätzen, die Ihre Sparte setzt: "Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier", waren seine Worte. Es ist doch toll, wenn sich weltweit Menschen an deutschem Starkbier erfreuen, statt sich vor germanischer Kraftmeierei zu fürchten. Ich gestehe, dass mich die Feier des Reinheitsgebotes auch in eine Zwickmühle bringt. Weiß ich doch, dass unter anderem im Thüringischen und im Brandenburgischen zuweilen etwas zusammengebraut wird, das vor den gestrengen Augen des Brauerbundes keine Gnade findet. In beiden Ländern steht meine Partei in Regierungsverantwortung und meine Genossinnen und Genossen werden wohl genau hinschauen, wie



"Die Politik kann aus der 500-jährigen Geschichte des Reinheitsgebotes so manches lernen. Zum Beispiel, dass Gebote allemal besser sind als Verbote."

ich mich positioniere. Also versichere ich zweierlei: Ich bin ein großer Anhänger des reinen Bieres und zugleich skeptisch gegenüber der reinen Lehre. Fünfhundert Jahre sind doch ein solides Fundament für einen souveränen Umgang selbst mit jenen, bei denen Hopfen und Malz verloren scheint.

In Bayern mag es Befriedigung auslösen, dass das Jubiläum des Reinheitsgebotes zwar nur ein Jahr, doch immerhin noch *vor* dem der Reformation gefeiert wird. Gut möglich ist allerdings, das Letztere entscheidende

Impulse just aus diesem katholisch dominierten Landstrich erfuhr. Von Martin Luther sind schließlich die Worte überliefert: "Ich sitze hier und trinke mein gutes Wittenbergisch Bier und das Reich Gottes kommt von ganz alleine."

Gönnen Sie allen, die gottlosen Roten und andere Abtrünnige eingeschlossen, auch künftig ein gutes Bier. Denn wo feiern die Berlinerinnen und Berliner ihr "Bierfestival"? Natürlich auf der Karl-Marx-Allee! Zum Wohl.





Alois Gerig, MdB CDU Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft im Deutschen Bundestag

# Für die Zukunft gut gerüstet

as 500-jährige Jubiläum des Reinheitsgebotes für Bier ist ein würdiger Grund zum Feiern, denn ohne Zweifel ist das Reinheitsgebot ein weltweit bekanntes Qualitätszeichen deutscher Braukunst. Als die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. im Jahr 1516 in Ingolstadt eine Brauverordnung für Bier erließen, ahnte sicherlich noch niemand, dass dieses Reinheitsgebot auch 500 Jahre später eine große Bedeutung für in Deutschland gebrautes Bier haben würde.

Bewusst ist das Reinheitsgebot in das Vorläufige Biergesetz aus dem Jahr 1993 aufgenommen worden, nach dessen Bestimmungen und der dazugehörigen Verordnung heute Bier herzustellen ist. Bier gehört traditionell zu den beliebtesten Getränken in unserem Land.

Trotzdem müssen sich die deutschen Brauer mit einem stetig verändernden Markt und wandelnden Konsumgewohnheiten der Verbraucherinnen und Verbraucher auseinandersetzen. Auch die fortschreitende Internationalisierung des Biermarktes bleibt nicht ohne Auswirkungen auf den hiesigen Markt.

Trotz aller Herausforderungen sehe ich die deutsche Brauwirtschaft mit ihren rund 27.000 Beschäftigten für den Wettbewerb gut gerüstet. Die Anzahl von über 1.300 Braustätten, in der Mehrzahl von klein- und mittelständischen Unternehmen betrieben, ist Zeugnis der vielfältigen Struktur der deutschen Brauwirtschaft. Gerade im ländlichen Raum, wo die Mitglieder unseres Ausschusses zu Hause sind, sind Brauereien und deren Erzeugnisse nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, sondern fester Bestandteil der Lebens-



"Gerade im ländlichen Raum sind Brauereien und deren Erzeugnisse nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, sondern fester Bestandteil der Lebenskultur der Menschen."

kultur der Menschen. Insbesondere auf dem Land ist erfreulicherweise seit geraumer Zeit ein Zuwachs von Gasthaus- und Kleinstbrauereien zu verzeichnen, die häufig ihre Rohstoffe bewusst aus ihrem regionalen Umfeld beziehen.

Nicht unerwähnt bleiben darf der Beitrag der deutschen Landwirte für die Bierherstellung. Mit ihrem Anbau von Braugetreide – insbesondere von Braugerste – und Hopfen, der als "Seele des Bieres" gilt, liefert sie hochwertige Rohstoffe für die hiesige Bierherstellung. Für seine hohe Qualität sowie seinen unverwechselbaren Geschmack erfährt das deutsche Bier weltweit hohe Wertschätzung. Daher sehe ich im Export große Zukunftschancen für die deutsche Brauwirtschaft. Bereits derzeit wird Bier im Wert von über

einer Milliarde Euro jährlich ins Ausland exportiert. Ich bin sicher, dass die deutschen Brauer an diese positive Entwicklung weiter anknüpfen werden.

Das aktuelle Jubiläum "500 Jahre Reinheitsgebot" haben die Mitglieder des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages zum Anlass genommen, auf ihrem diesjährigen Rundgang auf der Grünen Woche in Berlin den Messeauftritt des Deutschen Brauer-Bundes, der unter dem Motto "500 Jahre Unser Reinheitsgebot. Reine Zutaten. Reiner Genuss" stand, persönlich zu besuchen. Im Namen des Ausschusses wünsche ich dem Deutschen Brauer-Bund und seinen Mitgliedern für die Zukunft weiterhin viel Erfolg und für mindestens weitere 500 Jahre den Fortbestand des Reinheitsgebotes.



Renate Künast, MdB Grüne Vorsitzende des Ausschusses für Recht und Verbraucherschutz im Deutschen Bundestag

## Der reine Wahnsinn: 500 Jahre Reinheitsgebot

s gibt drei Dinge, für die Deutsche überall im Auslacksquare land beneidet werden: das Brot, den Riesling und das Bier.

Logisch, dass Menschen aus anderen Ländern extra deswegen herkommen. Urlaub in Deutschland heißt (für fast alle) auch, sich auf ein gutes deutsches Bier zu freuen. Natürlich frisch gezapft mit kunstvoller Blume. Alle Welt kennt eben unsere älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift und die Vielfalt der Biere. Und wir sind da noch gar nicht am Ende, denn immer mehr greifen die Kunden zu den Produkten kleiner Brauereien, entsteht eine richtige Craft-Bier-Bewegung. Mal ganz zu schweigen von Verkostungen, bei denen wir lernen, welches Bier zu welcher Schokolade passt.

Eines fällt auf, nämlich dass es selten Regeln gibt, die von den Bürgern so anhaltend für gut gehalten werden. Volksentscheide gibt es zahlreiche, aber meiner Kenntnis nach hat noch niemand versucht, das Reinheitsgebot zu Fall zu bringen. Unseren Hopfenanbau und die Hallertau schützen wir, damit es nicht zu Engpässen kommt. So ist es auch logisch, dass wir - obwohl wir eine Republik sind - den edelsten Grundstoff angemessen repräsentieren. Mit einer Hopfenkönigin und ihren Prinzessinnen.

Mich persönlich hatte das Reinheitsgebot übrigens so nachhaltig beeindruckt, dass ich es - auf dem Höhepunkt der BSE-Krise - in meiner ersten Regierungserklärung im Bundestag am 8. Februar 2001 gleich hervorzog. Wie hätte ich besser und glaubhafter das Ziel einer neuen Tierhaltung erklären können. Wie vor



"Volksentscheide gibt es zahlreiche, aber meiner Kenntnis nach hat noch niemand versucht, das Reinheitsgebot zu Fall zu bringen."

allem darstellen können, dass es geht, einen hohen Anspruch an Qualität zu haben und das auch Jahrhunderte lang durchzuhalten.

Ich zitiere mich mal selbst: "Denken Sie daran, wie vor Jahren versucht wurde, das Reinheitsgebot für das Bier anzutasten. Damals standen die Brauereien und die Konsumenten und Konsumentinnen alle wie ein Mann und haben gesagt: Nein, in unser Bier kommt

nur Wasser, Hopfen und Malz. Man kann aus dieser Aktion für das Reinheitsgebot des deutschen Bieres lernen: Den Deutschen ist das Bier heilig. Ich meine, das muss in Zukunft auch für die Kühe gelten. Der Satz heißt: In unsere Kühe kommt nur Wasser, Getreide und Gras."

Herzlichsten Glückwunsch zum 500sten Geburtstag und bitte genau so bleiben!



Gitta Connemann, MdB Stellvertretende Vorsitzende der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag

#### Wahrheit und Klarheit

ir schreiben das Jahr 1516. Lukas Cranach malt seine 10 Gebote für die Ratsstube zu Wittenberg, König Heinrich VIII. gründet die Royal Mail, Herzog Wilhelm IV. und Ludwig X. von Bayern verfügen am 23. April in Ingolstadt in der neuen bayerischen Landesordnung: "Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gerste, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen." So entsteht das älteste Verbraucherschutzgesetz der Welt. Aus gutem Grund. Bier war ein Grundnahrungsmittel, aber seine Qualitäten nicht berechenbar. Nun wusste jeder, was er zu brauen hatte bzw. was er trank: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Wahrheit und Klarheit für alle.

Und heute? Die ursprüngliche Ratsstube zu Wittenberg existiert schon lange nicht mehr, das Postmonopol ist gefallen. Aber das Reinheitsgebot ist so aktuell wie zuvor.

Bei 170.000 Produkten in unseren Regalen ist die Vielfalt fast unüberschaubar. Nur für Bier gibt es einen Wegweiser für Brauer und Kunden - das Reinheitsgebot, nicht nur in Deutschland. Bier "Made in Germany" ist in aller Welt gefragt. Denn es steht für einzigartige Qualität, Braukunst und Vielfalt. 1.300 Brauereien in Deutschland produzieren Dunkles, Helles, Trübes, Pils, Alt, Weißbier, Export und, und, und. Immer weitere Brauereien entstehen, stellen besondere Spezialitäten unter dem Stichwort "Craft Beer" her. Die Liste scheint schier unerschöpflich - und das mit nur vier



"Das Reinheitsgebot steht für eine Erfolgsgeschichte. Nach 500 Jahren ist deutsches Bier noch immer in aller Munde."

Zutaten: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Wahrheit und Klarheit.

Das Reinheitsgebot steht für eine Erfolgsgeschichte. Nach 500 Jahren ist deutsches Bier noch immer in aller Munde – oder wieder. Das kühle Blonde ist ein Getränk, über das man spricht. Denn es bietet alles – für die Clique, Individualisten, Genießer, Sportler, für den Genuss, die bewusste Ernährung und vieles mehr.

Jede/r weiß, woran er/sie ist: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Wahrheit und Klarheit.

Nur vier Zutaten. Vieles hat sich geändert. Die Zutaten bleiben dieselben. Oder, um es mit Erich Kästner zu sagen: "In jedem Glas Bier liegt die Erfahrung unzähliger Generationen." Auf die kommenden Generationen. Auf das Reinheitsgebot. Auf Wahrheit und Klarheit. Zum Wohl! Herzlichen Glückwunsch!



Elvira Drobinski-Weiß Verbraucherpolitische Sprecherin der SPD-Fraktion im Deutschen Bundestag

## Ein Qualitätssiegel, auf das sich Verbraucher verlassen können

Wenn an Georgi die Sonne scheint, werden viele Äpfel reif", heißt es nach einer alten Bauernregel. Als Herzog Wilhelm IV. im Jahr 1516 am Georgstag eine neue Vorschrift für die Bierherstellung erließ, hat er sicherlich nicht damit gerechnet, dass diese bis heute so viele Früchte trägt.

Das damals begründete Reinheitsgebot hat sich in seiner 500-jährigen Geschichte zu einem weltweit anerkannten Qualitätssiegel entwickelt. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher auf einem Flaschenetikett lesen "Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot", können sie sich darauf verlassen, dass das Bier ausschließlich die vier Zutaten Malz, Hopfen, Hefe und Wasser enthält. Künstliche Aromen, Enzyme oder Konservierungsstoffe sind bei der Herstellung tabu.

Das Reinheitsgebot ist damit ein gutes Beispiel für eine gelungene Verbraucherinformation: Was drauf steht, muss auch drin sein, und was drin ist, muss auch drauf stehen.

Die Brauvorschriften, die der Herzog gemeinsam mit seinem Bruder Ludwig X. als Teil der bayerischen Landesverordnung erließ, prägen noch heute unsere Gesetze zur Bierherstellung, die besondere Qualitätsstandards garantieren. Es lässt sich gewiss darüber streiten, welche Motivation die beiden Regenten damals antrieb. Ohne Zweifel handelte es sich um eine ausgeklügelte wirtschaftspolitische Maßnahme, die nicht zuletzt auch dem gesundheitlichen Schutz der Bevölkerung vor gepantschtem Bier mit teils gefährlichen und giftigen Zusätzen zugute kam. So schrieben die Brüder – ob bewusst oder unbewusst – mit



"Diese Erfolgsgeschichte zeigt eines ganz deutlich: Eine zukunftsfähige Wirtschaftspolitik geht Hand in Hand einher mit einer guten Verbraucherpolitik."

ihrem Erlass ein wichtiges Stück Verbraucherschutzgeschichte.

Das Reinheitsgebot hat maßgeblich zum wirtschaftlichen Erfolg der hiesigen Brauer beigetragen. Ihre Biere genießen über die Landesgrenzen hinweg ein hohes Renommee und das Reinheitsgebot ist den Menschen weltweit ein Begriff. Es steht für Qualität.

Diese Erfolgsgeschichte zeigt eines ganz deutlich: Eine zukunftsfähige Wirtschaftspolitik geht Hand in Hand einher mit einer guten Verbraucherpolitik. Verbraucherinnen und Verbraucher – und die kritischen Bierliebhaber im Besonderen – wollen Klarheit und Wahrheit.

Der Deutsche Brauer-Bund hat sich der Tradition verpflichtet, das Reinheitsgebot zu bewahren und zu fördern. Ich begrüße es sehr, dass er an diesem Bekenntnis zu höchster Qualität und Transparenz auch in Zeiten der Gentechnik festhält und sich eindeutig gegen die Verwendung von gentechnisch veränderten Braustoffen ausgesprochen hat. Denn ob Hefe, Hopfen oder Malz: Die Biervielfalt zeigt, dass die natürlichen Rohstoffe den Brauern alle Möglichkeiten bieten, um neue Geschmacksvariationen zu kreieren.

Ich wünsche dem Deutschen Brauer-Bund weiterhin viel Erfolg bei seinem Engagement, das Reinheitsgebot als ein weltweit anerkanntes Gütesiegel zu bewahren, das hält, was es verspricht.



Renate Sommer, MdEP CDU Vorsitzende des "EP Beer Club" im Europaparlament Ehemalige "Botschafterin des Bieres"

### Vom Siegeszug des deutschen Bieres

b in Europa, den USA oder Asien: Deutsches Bier, gebraut nach dem Reinheitsgebot, ist weltweit ein Exportschlager. Allein im vergangenen Jahr legten die Exporte deutscher Brauereien um 4,5% zu. Der deutsche Biermarkt ist der fünftgrößte weltweit. Die Wenigsten wissen, wie groß der Beitrag des Bieres zum europäischen Wirtschaftswachstum ist: Die rund 5.000 Brauereien in der EU garantieren zwei Millionen Jobs und 50 Milliarden Euro jährliche Steuereinnahmen. Zudem – auch das soll erwähnt sein – ist das Bier ein wichtiger Sponsor für Veranstaltungen und Vereine in unseren Städten und ländlichen Regionen.

Auch in meiner Heimatregion, dem Ruhrgebiet, spielte und spielt Bier eine wichtige Rolle. Zu Zeiten der Kohleförderung galt das Pils nach der Schicht als "Treibstoff" der Kumpels. Und das "Herrengedeck", ein Glas Pils in Kombination mit einem klaren Schnaps, war das traditionelle Getränk beim Frühschoppen nach dem Kirchgang. Die Zeiten ändern sich: Mittlerweile gibt es bei uns keine Zechen mehr, und das Herrengedeck ist aus der Mode gekommen. Aber das Bier ist geblieben und erfreut sich in seiner ganzen Vielfalt nach wie vor großer Beliebtheit – längst nicht nur bei Männern!

Als Expertin für Lebensmittelgesetzgebung im Europäischen Parlament fasziniert mich das deutsche Bier aus einem ganz anderen Grund: Das Reinheitsgebot ist die älteste, noch gültige Lebensmittelverordnung weltweit. Was gäbe ich darum, wenn es auch heutzutage noch möglich wäre, ein derart eindeutiges, auch



"Ob in Europa, den USA oder Asien: Deutsches Bier, gebraut nach dem Reinheitsgebot, ist weltweit ein Exportschlager."

für den Laien verständliches Gesetz zu formulieren, das leicht Platz auf einem Bierdeckel hat! Da der europäische Wahlspruch aber "Einheit in Vielfalt" lautet, war es nicht möglich, allen Mitgliedstaaten das Reinheitsgebot aufzuerlegen. Dennoch konnten wir mit der Einstufung des deutschen Bieres als "Traditionelles Lebensmittel" sicherstellen, dass die Qualitätskriterien erhalten bleiben und das Reinheitsgebot als wichtigstes Marketingargument nicht missbraucht werden kann. Die Bayern bekamen natürlich noch ein wenig mehr: Das bayerische Bier darf als "geschützte geographische Angabe" nirgendwo anders gebraut werden.

Die Tatsache, dass wir in diesem Jahr den 500. Geburtstag des bayerischen Reinheitsgebots feiern, die-

ses deutschlandweit aber erst gut 100 Jahre gilt, mag unsereins darüber hinwegtrösten, dass es oft zäh und langwierig ist, Gesetze europaweit zu harmonisieren. Niemals dürfen wir jedoch vergessen, dass zwar vieles, aber längst nicht alles harmonisiert werden muss. Schließlich wollen wir keinen europäischen Einheitsbrei. Und dies gilt ebenso für die Globalisierung, die uns neue Märkte eröffnet. Auch in Freihandelsabkommen können wir das Recht auf unsere nationalen und regionalen Spezialitäten verankern. Deshalb sind das deutsche Reinheitsgebot und das bayerische Bier künftig in Kanada geschützt, und ich bin zuversichtlich, dass uns dies auch mit den USA gelingen wird. Dann steht dem weiteren Siegeszug des deutschen Bieres als Exportschlager nichts mehr im Wege!



Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel Präsident des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)

#### Weshalb Bier ein besonders sicheres Lebensmittel ist

rst 360 Jahre nach dem Reinheitsgebot wurde der Vorläufer des heutigen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), das Kaiserliche Gesundheitsamt, gegründet. Damals, 1876, war – auch dank des vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. erlassenen Reinheitsgebotes(!) – das Problem der Bierpanscherei zum Glück bereits längst entfallen. Es waren nun Verfälschungen vornehmlich tierischer Lebensmittel, wie Milch und Fleisch, die den Kaiser – ebenfalls ein Wilhelm, allerdings ein preußischer – zu diesem Schritt bewogen.

An dem Status des Bieres hingegen als besonders sicheres Lebensmittel hat sich bis heute nichts geändert. Wann immer in den vergangenen Jahren Risiken im Zusammenhang mit Bier befürchtet wurden, erwiesen sie sich bei näherer Betrachtung als nicht gerechtfertigt: Da das Problem "Mikroplastik" bekanntlich weiter zunimmt, beobachtet das BfR dieses Thema sehr genau. Erfreulicherweise liegen bislang jedoch keinerlei stichhaltige Hinweise für einen Eintrag von Mikroplastik in Bier vor. Ebenso konnte das BfR bei der Verwendung von PET-Flaschen für Bier zur Beruhigung beitragen: So fanden wir in unseren wissenschaftlichen Untersuchungen heraus, dass die östrogene Aktivität durch den Übergang von Substanzen aus der Verpackung in das Getränk zehntausendmal(!) geringer ist als die durch ganz natürlich vorhandene Zutaten des Bieres. Einfacher gesagt: Von einem Effekt der Flaschen ist nicht auszugehen.



"Wann immer in den vergangenen Jahren Risiken im Zusammenhang mit Bier befürchtet wurden, erwiesen sie sich bei näherer Betrachtung als nicht gerechtfertigt."

Einer der Gründe für den Erlass des Reinheitsgebots ist uns jedoch bedauerlicherweise bis heute erhalten geblieben, und zwar inzwischen in einem für Wilhelm IV. noch völlig unvorstellbaren Ausmaß: nämlich die Lebensmittelverfälschung. Und damals wie heute werden dabei die gleichen fünf Manipulationstypen verwendet: Zusatz unzulässiger Stoffe, Streckung mit zulässigen Stoffen, Verschnitt mit Produkten billigerer Herkunft, unzulässige Herstellungsprozesse und schließlich Falschdeklaration. Bier ist hierzulande erfreulicherweise nicht betroffen; sehr viel bedenklicher sieht es hingegen bei Milch, Orangensaft, Kaffee, Apfelsaft und Wein aus.

Abgesehen von immer wieder auftretenden Methanolvergiftungen sind Gesundheitsschädigungen in

Europa zum Glück selten; der ökonomische Schaden der Lebensmittelverfälschungen ist jedoch enorm. Zusammen mit seinen Partnerinstitutionen arbeitet das BfR daher kontinuierlich an der Aufdeckung von und dem Schutz vor derartigen Verfälschungen. Dabei spielt der Datenaustausch, beispielsweise über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF), eine ebenso wichtige Rolle wie modernste Labormethoden, zum Beispiel die Stabilisotopenanalyse. Aufgrund der hohen erzielbaren Gewinnmargen ist die kriminelle Energie der Fälscher ungebremst. Aber das BfR und seine Partnerbehörden werden weiterhin alles daransetzen, dass unsere Lebensmittel alle so sicher bleiben, wie es das Bier schon seit 500 Jahren ist.



Dr. Helmut Tschiersky Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

### Die Erfolgsgeschichte eines Naturproduktes

er aus dienstlichen oder privaten Gründen häufiger im Ausland unterwegs ist, lernt die geschmackliche Qualität von Brot, Wurstwaren und besonders Bier aus deutscher Herstellung zu schätzen. Mit mehr als 1.300 Braustätten ist hierzulande eine einmalige Vielfalt von Biersorten mit belebenden regionalen Unterschieden entstanden, die sich leider nicht immer in der Angebotspalette des Lebensmitteleinzelhandels widerspiegelt. Bier ist nach wie vor ein Naturprodukt, dem deutsche Brauer keine künstlichen Aromen, keine Konservierungsstoffe, Metallsalze oder Enzyme zusetzen und das nur durch die Verwendung der Grundzutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe gebraut wird. Welches andere Lebensmittel kann für sich in Anspruch nehmen, seit 500 Jahren nach der gleichen Grundrezeptur hergestellt zu werden?

Bier ist ein im Grunde sicheres Lebensmittel, da nur reine Zutaten verwendet werden und der Gärungsprozess beispielsweise bei der Verwendung von unsauberem oder gar keimhaltigem Wasser nicht ordnungsgemäß ablaufen könnte. Deshalb wurde schon im Mittelalter Bier als Alternative zu dem damals verfügbaren Trinkwasser getrunken und galt sogar als geeignetes Getränk für Kinder, da es auch durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war.

Heutzutage stellen die Brauereien die einwandfreie Beschaffenheit ihrer Produkte durch Eigenkontrollmaßnahmen sicher, die ihrerseits von der Lebensmittelüberwachung kontrolliert werden. Hochempfindliche Analysengeräte versetzen uns in die Lage, sogar auf Spuren von Mykotoxinen zu prüfen, was vor wenigen Jahren noch gar nicht möglich gewesen wäre.



"Welches andere Lebensmittel kann für sich in Anspruch nehmen, seit 500 Jahren nach der gleichen Grundrezeptur hergestellt zu werden?"

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordiniert Aktivitäten der Lebensmittelüberwachung, die in den Bundesländern durchgeführt wird. Beispielsweise werden im bundesweiten Überwachungsplan bestimmte amtliche Kontrollen zwischen den Ländern abgestimmt, im Monitoring werden gesundheitliche Risiken durch den Nachweis unerwünschter Stoffe in einem repräsentativen Warenkorb erfasst. Mit diesen Programmen trägt das BVL dazu bei, dass Lebensmittel und damit auch unser Bier sicher sind. Eine andere wichtige Auf-

gabe nimmt das BVL im Bereich des Pflanzenschutzes wahr. Durch unsere Zulassungen ermöglichen wir den Erzeugern von Gerste und Weizen wie auch den Hopfenanbauern den Zugang zu geeigneten Pflanzenschutzmitteln, um qualitativ hochwertige Zutaten für den Brauprozess zu erzeugen.

Ich gratuliere der Brauwirtschaft zum 500-jährigen Jubiläum des Reinheitsgebotes und wünsche dem Bier und uns allen die Fortsetzung seiner Erfolgsgeschichte!





Carl-Albrecht Bartmer
Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

## Ein international bekanntes Aushängeschild für deutsche Biere

Die Brauzunft ist einer der traditionsreichsten Wirtschaftsbereiche in unserem Land, und für das Bierbrauen gilt mit dem Reinheitsgebot die älteste Lebensmittelgesetzgebung der Welt. Seit 1516 und somit genau seit 500 Jahren gewährleistet das Reinheitsgebot die außerordentlich hohe Qualität des deutschen Bieres. Wir haben die Ehre, dieses historische Jubiläum gemeinsam zu feiern!

Den deutschen Brauern als Hütern dieser einmaligen Brautradition gilt meine höchste Anerkennung. Sie haben die deutsche Braukunst über die Jahrhunderte hinweg bewahrt, indem sie ihr Wissen und ihre Werte bis heute an die nachfolgenden Generationen weitergaben. Es ist ihr Verdienst, dass das Reinheitsgebot ein international bekanntes Aushängeschild für deut-

sche Biere ist. Deutsches Bier wird geschätzt, grenzübergreifend, rund um den Globus. Die Brauer sind es, die gleichsam als "Kulturbotschafter" den Geschmack unseres Landes in die fernsten Winkel der Erde tragen

Mit ihrer Leidenschaft und Fachkenntnis sorgen die deutschen Brauer auf Grundlage der nur vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe für eine ungemein vielfältige Bierkultur. Ob Bier-Klassiker, lokal erzeugte Kellerbiere, typische Schwarzbiere oder das saisonale Märzen – mit über 5.500 Biermarken ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Als Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft liegt es mir besonders am Herzen, zu unterstreichen, wie eng unser Bier mit der heimischen Landwirtschaft verbunden ist. Die Brauwirtschaft ist



"Trotz seiner langen Historie hat der Grundgedanke des Reinheitsgebotes bis heute nichts von seiner Relevanz und Aktualität eingebüßt. Es steht in bestechender Weise für Transparenz und Klarheit bei der Herstellung von Lebensmitteln."

für den ländlichen Raum von großer Bedeutung. Man denke nur an den Anbau von Gerste und Hopfen, der das Landschaftsbild ganzer Regionen prägt.

Über den Anbau und die Rohstoffe hinaus befassen wir uns bei der DLG intensiv mit der Qualität von Bier. Die DLG-Qualitätsprüfung für Bier ist zwar nicht so alt wie das Reinheitsgebot, kann mittlerweile aber auf eine über 40 Jahre andauernde Tradition zurückblicken. Allein für das Jubiläumsjahr 2016 wurden durch die Experten der DLG mehr als 1.000 Biere geprüft. Von der DLG prämierte Biere sind würdige Repräsentanten deutscher Brautradition und des Reinheitsgebots. Sie zeichnen sich nachweislich durch eine hohe Qualität aus.

Ebenfalls ein traditionsreicher Brauch ist die Verleihung der Bundesehrenpreise für Bier zusammen mit dem Bundesministerium für Ernährung und Land-

wirtschaft sowie dem Deutschen Brauer-Bund. Diese Auszeichnung des Ministeriums auf Grundlage der DLG-Qualitätsprüfung ist die höchste Anerkennung der deutschen Brauwirtschaft und belegt die konsequente Orientierung der Bundesehrenpreisträger auf Qualität, Geschmack und Genuss.

Trotz seiner langen Historie hat der Grundgedanke des Reinheitsgebotes bis heute nichts von seiner Relevanz und Aktualität eingebüßt. Es steht in bestechender Weise für Transparenz und Klarheit bei der Herstellung von Lebensmitteln. Dem Verbraucher bietet es Orientierung und Sicherheit beim Kauf von Bier. Als bestimmendes Merkmal deutscher Braukultur wird das Reinheitsgebot auch in Zukunft ein "Qualitätssiegel" für deutsches Bier sein. In diesem Sinne wünsche ich den deutschen Brauern ein erfolgreiches Jubiläumsjahr 2016!



Joachim Rukwied Präsident des Deutschen Bauernverbandes (DBV)

## Das Reinheitsgebot beginnt beim Landwirt

it Respekt, Anerkennung und Stolz können wir auf 500 Jahre Reinheitsgebot für deutsches Bier anstoßen - Landwirte, Brauer, Vermarkter, Lebensmittelhändler und Verbraucher. Wir verfügen damit nicht nur über das älteste Lebensmittelgesetz der Welt, sondern auch über eine wegweisende Kennzeichnung von Lebensmitteln. Das Reinheitsgebot steht für Wahrheit und Klarheit, aber mehr noch für eine Produktphilosophie. Malz, Hopfen und Wasser: nur diese drei Grundrohstoffe dürfen beim Bierbrauen verwendet werden. Das Reinheitsgebot entwickelte sich zum Gütezeichen erster Klasse, zum Vorteil auch im harten internationalen Wettbewerb. Daran haben die Väter des Gebotes im Jahr 1516 sicher noch nicht gedacht. Im Wettbewerb mit Biersorten, die aus Reststoffen gebraut und mit Aromen schmackhaft gemacht werden, zählen hohe Akzeptanz und Verbrauchervertrauen. Das Reinheitsgebot, das von den Brauern deutschen Bieres wie vom Brauer-Bund offensiv kommuniziert wird, entwickelte sich damit von einem Kennzeichnungsprinzip zu einer erfolgreichen Marketingmaßnahme für ein Produkt mit starkem Image. Bier, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut, wurde zu einem Botschafter für die hochwertigen Premiumprodukte, die den deutschen Agrarexport auszeichnen. Nicht zuletzt ist das Reinheitsgebot ein Beispiel dafür, dass Transparenz und Klarheit auch ohne bürokratische Detailvorschriften gewährleistet werden können.

Die deutschen Landwirte liefern die Rohstoffe dieses Qualitätsproduktes: besten Hopfen und hochwertige Braugerste mit höchstem Vollgerstenanteil für ein



"Mälzer, Brauer und Handel in Deutschland haben mit den Landwirten verlässliche Partner in einer Allianz für den Erfolg der Braukunst nach deutschem Reinheitsgebot."

Malz aus vollem Korn. Das Reinheitsgebot fängt für uns auf dem Acker an. Mälzer, Brauer und Handel in Deutschland haben mit den Landwirten verlässliche Partner in einer Allianz für den Erfolg der Braukunst nach deutschem Reinheitsgebot. Jede Stufe in der Wertschöpfungskette trägt dafür Verantwortung, weshalb das wirtschaftliche Risiko beim Anbau der Braugerste und des Hopfens nicht allein beim Landwirt liegen sollte. Das beste Bier der Welt, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut, verlangt die besten Rohstoffe, die unsere heimischen Landwirte auch künftig liefern werden.



Josef Sanktjohanser Präsident des Handelsverbandes Deutschland (HDE)

## Ein wichtiges Zeichen für Tradition und Qualität

Die Entdeckung Amerikas 1492 und Luthers Thesenanschlag 1517 – das sind Ereignisse, die die Geschichte und die Welt verändert haben. In diesen Zeitraum fällt auch die Erfindung des deutschen Reinheitsgebots. Auch wenn es von der Bedeutung her sicherlich nicht ganz mit den genannten beiden Ereignissen mithalten kann, so prägt es doch bis heute ganz wesentlich das Image und das Verständnis von Bier in Deutschland und der Welt. Dass wir das Reinheitsgebot noch heute kennen und schätzen, zeigt deutlich, wie erfolgreich die Idee war und ist.

Der Handel mit seinen täglich 50 Millionen Kundenkontakten ist auf starke Marken und gut eingeführte Produkte angewiesen. Das Reinheitsgebot ist für die Kunden ein wichtiges Zeichen für Tradition und Qualität. Seit Generationen verlassen sich viele Millionen Verbraucher beim Einkauf von Bier auf dieses populäre Markenzeichen. Und auch im Ausland verbindet man mit deutschem Bier vielerorts das Reinheitsgebot. Der Handel und das Reinheitsgebot - das ist eine seit 500 Jahren gewachsene Erfolgsgeschichte. Dabei hat der Handel mit seiner Logistik zur Verbreitung erheblich beigetragen. Heute gibt es im Lebensmittelhandel in Deutschland knapp 103.000 Unternehmen, die insgesamt jährlich 213 Milliarden Euro umsetzen. In beinahe allen diesen Geschäften dürfte auch Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot im Regal stehen. In der Wertschöpfungskette stellt der Lebensmittelhandel eine wichtige Schnittstelle zum Verbraucher dar. Die Kernkompetenzen des Handels liegen in der Warenbeschaffung, der Sortimentsbündelung und im



"Dass wir das Reinheitsgebot noch heute kennen und schätzen, zeigt deutlich, wie erfolgreich die Idee war und ist."

Vertrieb. Damit werden die Transaktionskosten für Hersteller und Verbraucher gesenkt.

Als Schnittstelle übernimmt der Lebensmittelhandel auch wichtige Funktionen im Rahmen der Qualitätssicherung und Kommunikation. Durch viele unterschiedliche Handelsformate, Angebots- und Sortimentsbreite entspricht der Handel den verschiedenen Wünschen aller Kunden. Durch sein dichtes Einkaufsstättennetz schafft der Handel außerdem flächendeckende Versorgungssicherheit im ganzen Land. Dabei erwarten die Kunden ein Angebot, das hinsichtlich Sortimentszusammensetzung, Marke und Handelsmarke sowie unterschiedlicher Preislagen ih-

ren individuellen Wünschen entspricht. Die Folge ist eine enorme Vielfalt in den Regalen des Lebensmittelhandels: 22 Warengruppen, 280 Warenarten und tausende von Artikeln, die von mehr als 14.600 Lieferanten aus dem In- und Ausland angeboten werden. Das gewährleistet die flächendeckende Versorgung mit internationalen Markenbieren genauso wie ein breites Angebot von regionalen und lokalen Bieren.

Dabei wird auch in Zukunft nach dem deutschen Reinheitsgebot gebrautes Bier einen festen Platz haben. Ich bin sicher, dass sich die 500-jährige Erfolgsgeschichte auch in den nächsten hundert Jahren fortsetzen wird.

# Der DBB in Berlin -





Deutsche Biergeschichte Twittern **Deutscher Brauerbund** Unser Bier ist ihre Berufung: Besuchen Sie die Brauerinnen und Brauer auf reinheitsgebot.de Du Dinnell UNISER REINHEITSGEBOT 500 JAHRE REINHEITSGEBOT. Ein Kuss von Mutter Natur. ALK AM STEUER. Ungeheuer!

WWW. FUNCTION







## Internationale Grüne Woche







Ernst Fischer Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes

## Was für eine Marke! Was für ein Qualitätsversprechen!

5 00 Jahre Reinheitsgebot, was für ein Jubiläum! Und ein ehrwürdiger Anlass, über das enge Verhältnis von Gastronomen und Brauern zu sinnieren. Gastronomie und Bier, Bier und Gastronomie – das hat Tradition. Wir sind eine Schicksalsgemeinschaft. Zu Recht!

Bier ist Kernprodukt und damit einer der wichtigsten Umsatzträger in unseren Restaurants, Bars und Gasthäusern. Doch nicht nur das. Gastronomie und Bier bilden eine perfekte Symbiose. Unsere Betriebe stellen seit Jahrhunderten die öffentlichen Wohnzimmer, die Brauereien liefern das passende Getränk dazu. Gastronomie und Bier – dieses Duo ist Kult. Das so beliebte Frisch-Gezapfte als Getränk zum Plausch, zum Stammtisch, zum Früh- oder Dämmerschoppen – Bier ist das Getränk für Kommunikative. Für persönli-

che Gespräche, von Angesicht zu Angesicht, jenseits von Facebook und Co. So ist es seit Jahrhunderten, und so soll es bleiben.

Mehr als 1.300 deutsche Brauereien gibt es hierzulande. Sie treffen von Flensburg bis München auf mehr als 200.000 Betriebe unserer Branche. Bier und Gastronomie stehen für Vielfalt, Regionalität und Echtheit: Die drei Aspekte liegen voll im Trend. Die Gäste wollen regionale Frische, saisonale Spezialitäten, und vor allem vertrauen sie auf die Qualität der Produkte und Zubereitung. Das 500 Jahre alte Reinheitsgebot – was für eine Marke! Was für ein Qualitätsversprechen. Bier prägt nicht umsonst das Image vom Genuss "made in Germany".

Deutsches Bier steht für Handwerkskunst, für Ungezwungenheit und Geselligkeit. Doch Bier ist nicht nur



"Deutsches Bier steht für Handwerkskunst, für Ungezwungenheit und Geselligkeit."

Kulturgut, sondern auch zentraler Tourismusmagnet. Denken wir nur an das Münchener Oktoberfest. Millionen internationale Gäste strömen Jahr für Jahr auch wegen der deutschen Brauereikunst auf die Wiesn. Nicht wegzudenken aus dem kulinarischen Deutschland sind die Biergärten, die vom Frühjahr bis in den Herbst hinein für Urlaub im Alltag sorgen. Zusammen mit den traditionsreichen Braugasthäusern und Wirtshäusern bieten sie gepflegten Biergenuss pur. Ob Einheimische oder Reisende aus der ganzen Welt – sie alle schätzen die gastliche Atmosphäre in unserem Land, das besondere Flair unserer Betriebe, die typischen Speisen und Getränke.

Im Bier-Jahr 2016 präsentiert sich das Gastgewerbe als bedeutende Wirtschaftskraft und starker Jobmotor. Die hiesigen Brauereien haben als Partner unserer Branche einen regen Anteil an dieser Erfolgsgeschichte. Brauer und Gastronomen gewinnen und verlieren

nur zusammen. Auch strukturell. Unsere Betriebe sind meist Mittelstand pur, geprägt als Familienunternehmen, verwurzelt in der Region. Betriebe, die mit den gleichen Herausforderungen zu kämpfen haben: Ob es der Wettbewerb durch die Digitalisierung ist, die Konkurrenz durch Internationalisierung, durch Markenkonzentration, ob es geänderte Trends und Trinkgewohnheiten der Gäste sind oder immer neue bürokratische Auflagen und steigende Kosten. Wir sind Partner aus Tradition. Und Brauereien und Gastgewerbe tun gut daran, starke Partner zu bleiben. Es gilt, den Schulterschluss zu suchen.

Der DEHOGA-Bundesverband gratuliert herzlich zum 500-jährigen Jubiläum des Reinheitsgebots und wünscht allen deutschen Brauereien weiterhin gute Geschäfte und dem Deutschen Brauer-Bund für seine vielfältigen Jubiläumsveranstaltungen im Jahr 2016 und für die Zukunft alles erdenklich Gute!



Michaela Rosenberger Vorsitzende der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

#### Ein stolzes Jubiläum

Seit 1516 dürfen nur Wasser, Hopfen, Malz und Hefe in unserem Bier enthalten sein. Gerade einmal vier Inhaltsstoffe – und doch gibt es kaum ein vielfältigeres Lebensmittel. Die deutschen Brauer verstehen es seit 500 Jahren, mit veränderten Temperaturen, Brauzeiten, Mengenanteilen, mit Nuancen und viel Feingefühl aus den immer gleichen, wertvollen Grundstoffen neue innovative Produkte, immer neue Biere, herzustellen. Längst ist heute für jeden Geschmack etwas dabei: Kölsch, Pils, Weiß- und Schwarzbiere und unzählige Sorten mehr gibt es in zahllosen Variationen und von Brauereien aus ganz Deutschland. Und diese Vielfalt begeistert nicht nur deutsche Gaumen. Unser Bier trifft den (Geschmacks-)Nerv von Menschen in aller Welt.

Das deutsche Reinheitsgebot, eine einfache, verständliche Regel, die längst zur weltweit bekannten Marke wurde, ist sicher ein maßgeblicher Erfolgsfaktor, ja, vielleicht der Grundstein des Erfolgs der deutschen Brauer. Ein weiterer Faktor, der allzu oft vergessen wird, sind die Menschen, die "hinter" dem deutschen Bier stehen. Die Menschen, die Hopfen und Malz ernten und aufbereiten, die die Qualität unseres Wassers sicherstellen, die deutsches Bier brauen, transportieren und die es engagiert verkaufen. Ohne ihren Einsatz, ihre Ideen und ihr Handwerk wäre Deutschland weder größter Bierhersteller in Europa, noch könnte die Branche wachsende Exportgeschäfte vermelden. Viele tausend von ihnen sind Mitglied der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten. Und viele von



"Ein Erfolgsfaktor, der allzu oft vergessen wird, sind die Menschen, die hinter dem deutschen Bier stehen."

ihnen profitieren von den Tarifverträgen, die NGG mit den deutschen Brauern sozialpartnerschaftlich vereinbart.

Gemeinsame und lohnende Aufgabe der Gewerkschaft NGG und der deutschen Brauer ist es, dafür Sorge zu tragen, dass die Beschäftigten in den deutschen Brauereien von guten Tarifverträgen profitieren, dass ihre Arbeitsplätze in einer im Umbruch befindlichen Branche gesichert und die Arbeit in der Brauwirtschaft für den Nachwuchs attraktiv bleibt. Wenn dies gelingt, bin ich zuversichtlich, dass wir auch beim nächsten

runden Jubiläum viel Grund zu feiern haben werden. Das Reinheitsgebot wird jedenfalls hoffentlich auch in zehn, 50 oder 100 Jahren noch unverändert gültig sein. Ist es doch ohne Frage ein echtes Erfolgsrezept und deshalb ein zeitlos sinnvolles Gesetz ohne jeden Änderungsbedarf.

Im Namen der mehr als 200.000 Mitglieder der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) gratuliere ich herzlich zum 500. Jubiläum des Reinheitsgebots und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit mit dem Deutschen Brauer-Bund!



Stephan Nießner Präsident des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

### Das Ideal staatlicher Regulation

opfen und Malz – Gott erhalt's" – in diesem Segen ist bereits die Hälfte unseres Geburtstagskinds erwähnt. Damit beglückwünsche ich Sie, lieber Deutscher Brauer-Bund, zu fünfhundert Jahren deutsches Reinheitsgebot. Vier Zutaten sind es, die in diesem ältesten Lebensmittelgesetz erwähnt werden. Hopfen, Malz, Hefe und Wasser, nicht mehr und nicht weniger, sorgen für die deutsche Erfolgsstory. Fragen Sie im Ausland die Menschen nach Deutschland. Ich bin mir sicher, deutsches Bier wird noch vor deutschen Autos genannt.

Trotz wesentlich geringeren Alters des Bunds für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, der letztes Jahr erst sein 60. Jubiläumsjahr gefeiert hat, darf ich sagen, dass wir uns ein bisschen als Pate des Reinheitsgebots sehen. So kann man mit Fug und Recht behaupten, dass das Reinheitsgebot die Wurzel unserer Arbeit aber auch die Grundlage für das inzwischen sehr umfassende deutsche und europäische Lebensmittelrecht ist. Ein Gesetz im Übrigen, dass für seine Zeit doch recht progressiv war: Bierfälscher mussten eine hohe Strafe von fünf Gulden bezahlen und ihnen drohte nach drittem derartigem Vergehen der Entzug der Konzession. Daran hat sich im Laufe der Jahrhunderte prinzipiell wenig geändert, denn auch heute werden diejenigen, die sich nicht an das Gesetz halten, gegen Hygienevorschriften oder sonstiges verstoßen, selbstverständlich zur Rechenschaft gezogen und mit Bußgeldern belegt.

Mit dieser Vergangenheit demonstriert uns das Reinheitsgebot eindrucksvoll das Ideal staatlicher Regulation im Lebensmittelbereich. In Zeiten, in denen von

"Auch wenn Bier längst nicht mehr als Grundnahrungsmittel angesehen wird, erfährt es als Genussmittel nach wie vor große Popularität weltweit."

legislativer Seite über eine Quasi-Entmündigung der Verbraucher und eine unverhältnismäßige Beschränkung der unternehmerischen Freiheit nachgedacht wird durch eine Nährwertampel, Werbeverbote oder Sondersteuern auf Fett, Zucker und Salz, glänzt das Reinheitsgebot durch seine Effektivität und Schlichtheit: Soviel gesetzliche Grundlage zur Verbrauchersicherheit wie nötig, so wenig staatliche Intervention wie möglich. Ohne die Freiheit welche das Gesetz bietet, wären die Braumeister nicht in der Lage gewesen, über die Jahrhunderte ein solch mannigfaltiges Angebot unterschiedlicher Bierspezialitäten zu schaffen. Auch wenn Bier längst nicht mehr als Grundnahrungsmittel angesehen wird, erfährt es als Genussmittel nach wie vor große Popularität weltweit. Davon abgesehen repräsentiert Bier als hervorragendes Beispiel

die Vielseitigkeit der Lebensmittel unseres Landes: Denken Sie an ein kühles Weizen im Schatten alter Kastanienbäume eines Münchner Biergartens, an die Lüttje Lage während des Hannoveraner Schützenfests, oder an ein schlankes Kölsch während des Kölner Karnevals. Deutsches Bier und deutsche Kultur sind eng miteinander verbunden und identitätsstiftend. Es steht für gemeinsames Feiern und Tradition. Und all das aus lediglich vier Zutaten.

Lieber Deutscher Brauer-Bund, in diesem Sinne wünsche ich unseren beiden Verbänden weiterhin eine erfolgreiche und konstruktive Zusammenarbeit für das effektive Lebensmittelrecht, das Verbraucher- und Wirtschaftsinteressen gleichermaßen im Blick hält. Noch einmal meinen herzlichen Glückwunsch und

passend zum Anlass: Zum Wohl!



Christoph Minhoff Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)

## Liebe Brauer, seid weiterhin so innovativ und kreativ!

öchste Qualitätsansprüche und eine geradezu leidenschaftliche Beziehung zum Bier haben die deutsche Brauwirtschaft und ihre Biermarken in aller Welt berühmt gemacht. Deutsches Bier steht für Geselligkeit, unbeschwerte Lebensfreude und vor allem für abwechslungsreichen, puren Genuss.

Qua Gesetz gehört in unser Bier nur Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Das deutsche Reinheitsgebot ist das älteste Lebensmittelgesetz der Welt und gilt seit nunmehr 500 Jahren. Die deutschen Brauer haben es in all den Jahren verstanden, aus den vier natürlichen Zutaten mit Technik, Innovation und Fingerspitzengefühl eine Vielfalt an Bieren zu brauen, die weltweit einmalig ist. In Deutschland gibt es über 1.350 Braustätten, die zusammen etwa 5.500 verschiedene Biere herstel-

len. Rein theoretisch könnte man mehr als 15 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier probieren. Was für eine Leistung, da kann man nur gratulieren!

Die deutsche Bierbranche ist ein erfolgreicher Wirtschaftszweig. 1,5 Milliarden Liter Bier im Wert von knapp 1,1 Milliarden Euro werden in etwa pro Jahr exportiert. Allein Italien lässt sich jährlich 20 Prozent der gesamten Ausfuhrmenge liefern. Insgesamt werden aus europäischen Staaten 667 Millionen Liter Bier aus deutschen Brauereien bestellt, dies entspricht rund 43 Prozent der Gesamtausfuhr. Auf Platz vier der Abnehmerländer liegt die Volksrepublik China vor den Vereinigten Staaten. Aufgrund des großen und qualitativ hochwertigen Bierangebotes in Deutschland wird deutlich mehr Bier exportiert als importiert.



"Deutsches Bier steht für Geselligkeit, unbeschwerte Lebensfreude und vor allem für abwechslungsreichen, puren Genuss."

Aber es ist nicht nur das fertige Endprodukt, das in aller Welt unter dem Stichwort "Made in Germany" in der Bierbranche großen Anklang findet. Deutschland ist auch in der Technik und Technologie führend. So stehen in sehr vielen Brauereien dieser Welt Braukessel und technisches Equipment, das von deutschen Anlagenbauern und Konstrukteuren entwickelt und produziert wurde.

In diesem Jahr feiern wir also 500 Jahre deutsches Reinheitsgebot. Und beim Bierkult ist kein Ende in Sicht: 2016 wird sich der Trend zu einer wachsenden Vielfalt und starken regionalen Marken sicherlich fortsetzen. Jede Woche kommt ein neues Bier auf den Markt. Der aktuelle Trend zu Craftbieren zeigt, wie unendlich viele Möglichkeiten und Geschmacksvariationen möglich sind: Den Brauern stehen rund 170 verschiedene Hopfensorten und 40 verschiedene Malzsorten zur Verfügung – außerdem gibt es knapp 200 unterschiedliche Hefestämme. Seid weiterhin so innovativ und kreativ!

Lieber Deutscher Brauer-Bund, herzlichen Glückwunsch zu 500 Jahren Reinheitsgebot - nur weiter so!



Klaus Müller Vorstand des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv)

#### Ein Gewinn für die Verbraucher

5 das Sie als Brauer in Deutschland wahrlich stolz sein können. Aus den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe derart viele verschiedene wohlschmeckende Biere herzustellen, zeugt von großem handwerklichen Können und großer Liebe zum Produkt. Dieses Festhalten am Reinheitsgebot ist Ihr Alleinstellungsmerkmal in der Welt, dieser Umstand sichert deutschen Bieren nach wie vor eine Sonderstellung unter den unzähligen Braugetränken weltweit.

Auch aus der Verbraucherschutzperspektive ist Ihr Festhalten am Reinheitsgebot vom 23. April 1516 ein Gewinn.

Es bedeutet Verlässlichkeit, was die Zutaten der nach dem Reinheitsgebot hergestellten Biere angeht. Ver-

braucherinnen und Verbraucher wollen Lebensmitteln vertrauen können. Indem die Brauereien Verfechter des Reinheitsgebots sind, sorgen sie selbst für Verlässlichkeit im Hinblick auf die Zutaten eines der beliebtesten Getränke überhaupt.

Es bedeutet auch Transparenz, weil mit dem Hinweis auf das Reinheitsgebot vielen Biertrinkerinnen und Biertrinkern automatisch klar ist, welche vier Zutaten das Glas vor Ihnen auf dem Tisch enthält. Für alle anderen fordert der Verbraucherzentrale Bundesverband, dass auch alkoholische Getränke wie Bier ein Zutatenverzeichnis tragen.

Und das Reinheitsgebot bedeutet Vertrauen erweckende Übersichtlichkeit: Es braucht nicht immer unzählige Zutaten, um ein gutes Produkt herzustellen. Wenige hochwertige Rohstoffe so miteinander zu



"Aus den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe derart viele verschiedene wohlschmeckende Biere herzustellen, zeugt von großem handwerklichen Können und großer Liebe zum Produkt."

kombinieren, dass daraus ein schmackhaftes, sicheres Lebensmittel entsteht, sollte der Anspruch jeder guten Lebensmittelherstellung sein.

Dass das Festhalten an guten Traditionen sich mit den Anforderungen der Moderne verträgt, zeigt der gefundene Kompromiss zwischen dem Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. und dem Deutschen Brauer-Bund aus dem Jahr 2014. Alle DBB-Mitglieder folgten binnen eines Jahres der Verbandsempfehlung, auf den Flaschen von alkoholfreiem Bier den möglichen Restalkohol von maximal 0,5 Volumenprozent zu kennzeichnen. Mit diesem ergänzenden Hinweis wird der Begriff "alkoholfrei" nun klarer dargestellt.

Verlässlichkeit und Transparenz für alle Lebensmittel herzustellen, ist eine der wichtigsten Aufgaben des Verbraucherschutzes im Lebensmittelbereich. Dieser Aufgabe widmet sich der Verbraucherzentrale Bundesverband ebenso leidenschaftlich, wie Sie es mit dem Bierbrauen nach dem Reinheitsgebot tun. In diesem Sinne lassen Sie uns auf viele weitere Jahre leidenschaftlicher, erfolgreicher Arbeit in beiden Bereichen anstoßen!



Günther Guder Geschäftsführender Vorstand des Bundesverbandes des Deutschen Getränkefachgroßhandels (GFGH)

## Es ist höchste Zeit für eine Würdigung

m Ranking der prominentesten Rechtsverordnungen der Geschichte folgt bald nach dem Dekalog und dem Zwölftafelgesetz das Reinheitsgebot." So begann Rudolf Neumaier seinen Beitrag zum Thema "Bier" im Feuilleton der Süddeutschen Zeitung Anfang des Jahres. Auch wenn dieser Satz mit einem leichten Augenzwinkern gemeint war, ist das Reinheitsgebot doch in der Tat das älteste, noch unverändert gültige Verbraucherschutzgesetz der Welt. Es steht für Transparenz, Natürlichkeit, Klarheit und Reinheit. Im Namen des Bundesverbandes des Deutschen Getränkefachgroßhandels beglückwünsche ich alle Biergenießerinnen und Biergenießer zu diesem 500. Geburtstag.

Weder hatten seinerzeit Anis und Heidekräuter etwas im Bier zu suchen, noch sollten heute Zusätze wie E405 (Propylenglycolalginat) oder E414 (Gummiarabicum) im Brauprozess verwendet werden. Bier hat innerhalb der EU mittlerweile den Status eines "Traditionellen Lebensmittels", die Liste von Zusatzstoffen darf drastisch eingeschränkt werden - und das ist auch gut so. Wasser, Malz, Hopfen und Hefe sind also die einzigen natürlichen Zutaten, auf die sich beim Bierbrauen nach wie vor konzentriert werden muss. Die Limitierung auf diese vier Zutaten hat für den Endverbraucher zu einer Genussvielfalt geführt, die in der Welt ihresgleichen sucht. In Deutschland kann unter 5.500 Biermarken gewählt werden und gerade in den letzten Jahren, in denen alte Bierstile von vielen Brauereien wiederentdeckt und neu belebt werden, versprechen weitere Genussvarianten Abwechslung für den Endverbraucher. Die vielerorts entstandenen Bierfestivals und Braukunst-Veranstaltungen erzielen

"Die Limitierung auf diese vier Zutaten hat für den Endverbraucher zu einer Genussvielfalt geführt, die in der Welt ihresgleichen sucht."

reges Interesse und erreichen neue Zielgruppen. Auch unter den Frauen findet diese neue Entwicklung ein sehr positives Echo.

Das deutsche Reinheitsgebot begründete in den letzten Jahrzehnten den herausragenden Ruf des deutschen Bieres in aller Welt und schafft es also auch ganz aktuell die Menschen zu begeistern. Für uns als Getränkefachgroßhändler, die in Deutschland maßgeblichen Anteil an der Getränkeversorgung der Bevölkerung haben und rund 80 Prozent des gesamten deutschen Bierausstoßes distribuieren, ist allerdings eines unverständlich: Warum bemühen sich Teile des Lebensmittelhandels und des Discounts, im Hinblick auf das Bier den Eindruck zu vermitteln, dass ein qualitativ hochwertiges Lebens- bzw. Genussmittel eigentlich ein "Ramschartikel" ist und keiner Wertschätzung bedarf? Nach neuesten Erhebungen werden rund Dreiviertel des Absatzes von zehn bekannten Marken dort zu Aktionspreisen verkauft, die der Preissituation von vor zwanzig Jahren entsprechen. Zwar werden sich manche Endverbraucher zunächst über dieses Preisniveau freuen; auf lange Sicht sind jedoch gerade die mittelständischen Strukturen, die dem Endverbraucher eine solch enorme Vielfalt bescheren, auf Dauer durch Preisdumping bedroht. Es ist also höchste Zeit, aus Anlass des 500. Geburtstags des deutschen Reinheitsgebotes die Einzigartigkeit, Vielfalt und herausragende Qualität der in Deutschland hergestellten Biere zu würdigen und wertzuschätzen, verbunden mit der Hoffnung, dass dieses Gebot auch zukünftig weiter segensreichen Einfluss haben wird.

Auf Ihr Wohl!



Herbert Frankenhauser Ehrenpräsident des Deutschen Instituts für Reines Bier

#### Ein edles und reines Getränk

ochgeschätzte Genießer und Verehrer des bayerisch-deutschen Reinheitsgebotes! Jedes herannahende Jubiläum bringt sofort viele Forscher und Historiker in Stellung, die noch ältere, bedeutendere Jubiläen herausstellen. So ist und bleibt umstritten, ob das erste Bier vor ca. 9.000 Jahren in der chinesischen Provinz Henan oder erst 3500 – 2900 v. Chr. im heutigen West-Iran gebraut worden ist.

Jedenfalls wurde schon relativ früh von den Herrschern erkannt, dass die Biertrinker gesetzlichen Schutz benötigen. So wurde dann 1700 v. Chr. der "Codex Hammurapi" erlassen, der als älteste überlieferte Bierverordnung gilt. Verfehlungen durch Brauer und Schankpersonal wurden ausnahmslos mit der Todesstrafe geahndet.

Selbstverständlich wurde auch bei den Kelten und Germanen Bier gebraut, und im Laufe der Jahrhunderte mussten die Biertrinker oft ungeheuerliche "Beimischungen" ertragen. Ein alter Grabstein auf dem Friedhof Innsbruck trägt die Inschrift: "Christ steh still und bet a bißl, hier ruht der Brauer Jakob Nißl. Zu schwer fast muß er büßen hier, er starb an selbstgebrautem Bier."

Wegen anhaltender Unzulänglichkeiten bei der Bierherstellung wurden ab ca. 1156 erste regionale Vorschriften zur Preisfestsetzung und Zubereitung des Bieres erlassen. Eine konkrete Festlegung auf bestimmte Rohstoffe erfolgte für München am 30. November 1487. Herzog Albrecht IV. ("Der Weise") verfügte, dass zur Bierherstellung nur Wasser, Malz und Hopfen verwendet werden dürfen. Am 23. April 1516



"Es wurde schon relativ früh von den Herrschern erkannt, dass die Biertrinker gesetzlichen Schutz benötigen."

wurde in Ingolstadt dann das älteste, heute noch gültige Verbraucherschutz- und Lebensmittelgesetz, das Reinheitsgebot, für das Herzogtum Bayern erlassen. Hätte Lucas Cranach d. Ä. davon Kenntnis gehabt – sein 1516 entstandener Bilderzyklus "Die zehn Gebote" würde wohl ein elftes umfassen.

1906 wurde dann das Reinheitsgebot geltendes Recht in ganz Deutschland. Ob Götz von Berlichingen 1516 beim Ausrufen seines "Schwäbischen Grußes" schon eine Vorahnung hatte, welches Unheil am 12. März 1987 aus Europa das Reinheitsgebot treffen würde, ist unbekannt. An diesem Tag hob der Europäische Gerichtshof die "Allgemeingültigkeit" (auch für Importbiere) des Reinheitsgebotes auf. Doch die deutschen

Brauer sind, ebenso wie die deutschen Biertrinker, bis heute, – Gott sei's gedankt! –, unserem Reinheitsgebot treu geblieben.

Da man vor Überraschungen und Beglückungen aus Brüssel aber nie gefeit ist, haben 1974 Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens und Parlamentarier zum Schutz unseres Reinheitsgebotes das "Deutsche Institut für Reines Bier e. V." gegründet. Seither wacht diese "Prätorianertruppe für das reine Bier" aufmerksam darüber, dass wir uneingeschränkt das edelste Getränk Bier in seiner bewunderungswürdigen Vielfalt genießen können.

Herzlichen Glückwunsch zum 500-jährigen Jubiläum und höchste Anerkennung für die deutsche Braukunst!



Rudolf Eisemann Co-Vorsitzender des FORUM BIER

#### Braukunst braucht Freiräume

5 00 Jahre Reinheitsgebot für Bier – welch seltener Geburtstag! Welch ein Alter! Wie kraftstrotzend und sympathisch, wie vielfältig, gesund und überzeugend kommt es auch nach 500 Jahren immer noch daher, das Reinheitsgebot für Bier! Wir wünschen dem Reinheitsgebot viel Glück und Gesundheit auch für die nächsten 500 Jahre. Das wird aber nur gelingen, wenn alle dieses Gebot sorgfältig pflegen, es weiterentwickeln und gemeinsam daran arbeiten, alle Angriffe abzuwehren.

Zu den Organisationen, die sich immer wieder schützend vor das Reinheitsgebot und natürlich auch vor das Bier stellen, gehört auch das FORUM BIER, eine Initiative des Deutschen Brauer-Bundes. Im FORUM BIER haben sich zusammengeschlossen u.a. Unter-

nehmen aus Maschinenbau, Verpackungs- und Glaswirtschaft, aus Malz- und Hopfenwirtschaft, aus Handel, Messe- und Werbewirtschaft. Bier entsteht nicht von selbst, es kommt auch nicht von selbst zu den Verbrauchern. Ohne das Zusammenspiel all dieser Unternehmen und Organisationen käme kein Verbraucher, keine Verbraucherin in den Genuss der wunderbaren mehr als 5.500 verschiedenen Biermarken, die es inzwischen in Deutschland gibt.

Im Mittelpunkt steht für das FORUM BIER aber nicht alleine das Reinheitsgebot, sondern vor allem die Erhaltung eines Freiraums für Bier. Alle Braukunst nützt nichts, wenn niemand mehr Werbung für das Bier machen darf, sie nützt nichts, wenn sich niemand mehr ein Bier leisten kann, weil es durch hohe Steuern und Abgaben unerschwinglich geworden ist. Und wer soll



"Wir wünschen dem Reinheitsgebot viel Glück und Gesundheit auch für die nächsten 500 Jahre. Das wird aber nur gelingen, wenn alle dieses Gebot sorgfältig pflegen."

denn noch ein Bier genießen können, wenn er es nur noch in bestimmten Geschäften zu bestimmten Zeiten kaufen kann?

Deshalb setzt sich das FORUM BIER ein für angemessene, wirtschaftliche, gesellschaftliche, rechtliche Freiräume, für einen freien und verantwortungsvollen Vertrieb der Biere. Bier braucht neben den inhaltlichen Rahmenbedingungen, die durch das Reinheitsgebot gesteckt werden, auch die richtigen gesellschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen.

2016 konzentriert sich alles auf das Reinheitsgebot, jene weltweit älteste lebensmittelrechtliche Bestimmung. Aber es bleibt mehr zu tun, wenn wir auch in Zukunft unser Bier genießen wollen. Deshalb steht das FORUM BIER auch für Initiativen zu den Themen Bier und Gesundheit, zur kulturgeschichtlichen Entwick-

lung des Bieres oder zu seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung auf nationaler und europäischer Ebene.

"Die Zukunft gemeinsam mitgestalten", unter diesem Motto arbeitet unser Forum seit mehreren Jahren gemeinsam mit dem Deutschen Brauer-Bund daran, die Bewegungsfreiheit der Brauer zu erhalten – im Interesse der Brauereien, der Biervielfalt und der Verbraucher, aber auch im Interesse der weit mehr als 120.000 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, deren Arbeitsplatz alleine in Deutschland direkt oder indirekt vom Bier abhängt.

Jetzt freuen wir uns aber erst einmal alle gemeinsam auf die Feiern und Feste rund um unser Reinheitsgebot! Nochmals: Herzlichen Glückwunsch zum 500. Geburtstag, liebes Reinheitsgebot!



Peter Hintermeier Vorsitzender des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes (DHWV)

#### Von der Seele des Bieres

5 00 Jahre Reinheitsgebot! 500 Jahre, das ist eine für uns unvorstellbar lange Zeit. Und doch ist das Reinheitsgebot auch heute noch gültig. Deutsches Bier darf auch im dritten Jahrtausend nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Keine Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe.

Das Reinheitsgebot hat nichts an Aktualität verloren in Zeiten, in denen immer wieder Lebensmittelskandale aufgedeckt werden und bei vielen verarbeiteten Produkten die Zutaten in ihrer Vielfalt und Herkunft nur schwer zu durchblicken sind. Herzog Wilhelm verfolgte mit dem Reinheitsgebot unter anderem das Ziel, die Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigem und preiswertem Bier sicherzustellen. Dabei war der Gedanke eines hohen Qualitätsstandards

schon damals mit der Idee des Gesundheitsschutzes für die Bevölkerung verbunden. Die Beschränkung auf Hopfen als einziges Gewürz im Bier sollte verhindern, dass abenteuerliche Zusätze mit gesundheitsschädlichen Folgen, wie sie damals üblich waren, zum Einsatz kamen.

Hopfen ist die Seele des Bieres, er ist für den Charakter eines Bieres maßgeblich. Hopfen sorgt für das spezifische Aromaprofil im Bier, bestimmt die Qualität der Bittere und trägt einen großen Anteil dazu bei, dass ein frisch eingeschenktes Bier seine cremige, typische Schaumkrone erhält. Zudem erhöht Hopfen die Haltbarkeit des Bieres auf ganz natürliche Weise und ohne chemische Zusätze.

Dem Reinheitsgebot wird gerne nachgesagt, es schränke die Kreativität bei der Entwicklung neuarti-



"Das Reinheitsgebot hat nichts an Aktualität verloren in Zeiten, in denen immer wieder Lebensmittelskandale aufgedeckt werden und bei vielen verarbeiteten Produkten die Zutaten in ihrer Vielfalt und Herkunft nur schwer zu durchblicken sind."

ger Biere ein. Derzeit werden weltweit mehr als 230 verschiedene Hopfensorten angebaut und jedes Jahr kommen neue hinzu. Jede Hopfensorte steht für ein bestimmtes Potenzial an Bittere und vor allem für ein eigenes Spektrum an Aromen.

Mit der Züchtung von Sorten mit neuartigen Aromen und durch die Wiederentdeckung alter Techniken der Hopfengabe erweitert der Rohstoff Hopfen ständig den Variantenreichtum und schafft Möglichkeiten, beeindruckende Biere zu kreieren: Biere mit außergewöhnlichen und markanten Aroma- und Geschmacksrichtungen. Hopfen ist der Vermittler von Aromen, die

auf völlig natürlichem Wege ohne Zusatzstoffe erzielt werden.

Die Hopfenwirtschaft ist stolz darauf, verantwortlich für eine der vier Bierzutaten zu sein. Mit unserem Rohstoff leisten wir einen wichtigen Beitrag, dass das Reinheitsgebot eben nicht zu einem Einheitsgebot wird. Und wir sehen es als unsere Verpflichtung und Aufgabe, auch weiterhin jede Anstrengung zu unternehmen, die Brauer mit Hopfen und Hopfenprodukten zu versorgen, die ihrem Handwerk und ihrer Kreativität keine Grenzen setzen.



Dr. Johann Pichlmaier Präsident des Verbandes deutscher Hopfenpflanzer

#### Die Kunst der Vielfalt

s muss schon etwas Besonderes dahinterstecken, wenn ein Gebot zur Herstellung von Bier über fünf Jahrhunderte fortbesteht, und dies auch in Zeiten, in denen das "Neue" oft gegenüber dem "Traditionellen" den Vorzug bekommt. Möglich ist das nur, weil die Biertrinker mit dem Reinheitsgebot nach wie vor eine besondere Qualität verbinden. Damit hatte Bier ein Qualitätssiegel, lange bevor es diesen Begriff überhaupt gab. Den Braumeistern ist es über Jahrhunderte gelungen, aus den wenigen Zutaten ein hervorragendes Getränk zu "zaubern". Dabei geht es weniger um Magie als um die Kunst, die komplette Vielfalt der Rohstoffe zu nutzen.

Als Hopfenpflanzer freut es uns sehr, dass der Hopfen hierbei eine entscheidende Rolle spielt. Bereits etwa

um 800 n. Chr. ist der Hopfenanbau in Deutschland erstmals urkundlich erwähnt worden. Erst viel später entstanden die Anbaugebiete Hallertau, Spalt, Tettnang, Hersbruck, Bitburg/Rheinpfalz und Elbe-Saale. Im Jahr 1079 beschrieb Hildegard von Bingen die heilende Wirkung von Hopfen und seinen Einsatz bei der Bierbereitung. Der 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes fällt in eine Zeit, in der der Hopfen mehr denn je in seiner ganzen Aroma- und Geschmacksvielfalt genutzt wird. Wir sind stolz darauf, den Braumeistern die "Seele des Bieres", bestehend aus einer Vielzahl von Hopfenölen, Bitterstoffen und Gerbstoffen, zur Verfügung stellen zu können, damit besonders auch innerhalb des Reinheitsgebotes ein wunderbares Getränk entstehen kann. Alleine in unseren Anbaugebieten produzieren wir auf ca. 18.000 Hektar Anbauflä-



"Den Braumeistern ist es über Jahrhunderte gelungen, aus den wenigen Zutaten ein hervorragendes Getränk zu zaubern."

che knapp 40 verschiedene Hopfensorten, weltweit sind es mehr als 200. Der Einsatz eines großen Sortenspektrums, kombiniert mit einer Vielzahl an Brauverfahren, eröffnet riesige Möglichkeiten, einzigartige und charaktervolle Biere herzustellen.

Mit Hilfe unserer erfolgreichen Züchtung am Hopfenforschungsinstitut in Hüll werden auch in der Zukunft neue Sorten entstehen, die den Brauern dabei helfen werden, nur unter Einsatz von Wasser, Malz, Hopfen

und Hefe die unterschiedlichsten Geschmackswünsche der Biertrinker zu befriedigen. Dass das Reinheitsgebot nicht "von gestern" ist, sondern aktueller denn je, beweisen die vielen neuen Biere, die bei uns, aber auch in vielen Ländern auf der Welt laufend auf den Markt gebracht werden.

Das Reinheitsgebot ist eine Erfolgsgeschichte, zu der man nur herzlich gratulieren kann mit dem Spruch: "Hopfen und Malz, Gott erhalt's."



Andreas Hiby-Durst Präsident des Deutschen Mälzerbundes (DMB)

## Ein 500 Jahre altes Qualitätsversprechen

er Deutsche Mälzerbund gratuliert dem Deutschen Brauer-Bund als Hüter und Bewahrer eines Gebotes, das seit 500 Jahren das Garantieversprechen der deutschen Brauindustrie für die Herstellung eines "reinen" Produktes verkörpert.

Rein steht dabei für die ausschließliche Verwendung der vier Zutaten Malz, Hopfen, Wasser und Hefe. Allein die Kunstfertigkeit des erfahrenen Brauers, seine Variationen der Verwendung von Qualitätsmalzen, -hopfen und Hefen, führt zu Bieren in zigtausendfachen geschmacklichen Ausprägungen und optimaler Haltbarkeit.

"Rein" steht damit auch für einen qualitätsorientierten Herstellungsprozess, der ohne die Verwendung zusätzlicher Ingredienzien, Konservierungsmittel oder Aromen auskommt. Insbesondere die Verwendung gentechnisch veränderter Rohstoffe ist ausgeschlossen

Wenn es um Lebensmittel geht, könnte nichts den Konsumenten mehr erregen, als wenn beim Bier gepanscht würde. Der Glaube an das reine, unverfälschte Bier ist beim deutschen Biertrinker fest verankert – fast Teil seiner DNA geworden. So erklärt sich gut die allgemeine Aufregung, wenn kreative Brauer neben den gebotenen Zutaten weitere Zutaten verwenden wollen.

Es trifft natürlich zu, dass die am 23. April 1516 von den bayerischen Herzögen aus dem Hause der Wittelsbacher erlassene Landesordnung nicht die erste Vorschrift enthielt, die die Bierherstellung zum Zwecke der Qualitätssicherung regelte. Und als "Rein-



"Der Glaube an das reine, unverfälschte Bier ist beim deutschen Biertrinker fest verankert fast Teil seiner DNA geworden."

heitsgebot" ist sie auch erst seit 1918 in aller Munde. Gleichwohl erlangte diese Vorschrift eine weltweite und fast einzigartige Geltung, die sie als erstes Lebensmittelgesetz der Welt auszeichnet.

Die deutsche Malzindustrie, rund 70 in Deutschland ansässige Mälzereibetriebe, steht vorbehaltlos zum "Reinheitsgebot von 1516" und dem damit verbundenen Garantieversprechen. Sie sichert zu, dass das von ihr hergestellte Malz ohne Zusatz irgendwelcher Zusatzstoffe allein durch die Einleitung und Steuerung der natürlichen Prozesse des Weichens, Keimens und Abdarrens des Getreidekorns hergestellt wird. Des Weiteren lehnt die deutsche Malzindustrie die Züch-

tung von gentechnisch verändertem Braugetreide ab. Die im Laufe der letzten Jahrzehnte gezüchteten Braugersten besitzen eine so hohe Qualität, dass kein Bedarf für gentechnisch erzeugte Braugersten besteht. Unter dem Begriff "Reinheitsgebot" versteht die deutsche Malzindustrie aber auch zwingend, dass zur Bierherstellung ausschließlich vermälztes Getreide einzusetzen ist. Denn nur ein handwerklich versiert hergestelltes Malz verleiht dem Bier seinen prägenden Geschmack. Und das hiesige breite Angebot an Malzen gibt dem Brauer auch ein Instrumentarium an die Hand, daraus höchst unterschiedliche und charaktervolle Biere zu brauen.



Dr. Georg Stettner Vorsitzender des Vorstandes der Braugerstengemeinschaft

## Eine Entscheidung mit Weitsicht

5 00 Jahre sind, gemessen an einem Menschenleben, eine sehr lange Zeit und für den Einzelnen in seinem Alltag nur schwer zu überschauen. Auch Herzog Wilhelm IV. konnte sicherlich die Tragweite seines Erlasses von 1516 (Titel: "Wie das Pier Summer un Winter auf dem Land sol geschenckt und prauen werden") nicht ermessen. Dennoch zeugt diese Entscheidung von großer Weitsicht, sowohl die Gesundheit seiner Untertanen als auch seine Staatsfinanzen betreffend

Die Festlegung auf die Gerste als Stärkequelle war nämlich einerseits der Tatsache geschuldet, dass die nahrhafteren Getreide, insbesondere Weizen und Roggen, den Bäckern und damit der Grundversorgung der Bevölkerung vorbehalten bleiben sollten. Andererseits erlangte Herzog Wilhelm dadurch aber auch weitreichende Kontrolle über die selbstverständlich mit Abgaben belegte Bierproduktion in Bayern. Dass dieser Erlass von seinen Nachfolgern nicht als unveränderbar angesehen wurde, zeigt seine spätere Erweiterung um die vormals verbotenen Getreidearten.

Dennoch ist der Kern des Reinheitsgebotes im Sinne eines reinen, unverfälschten und für den Verbraucher nachvollziehbaren Produktes niemals in Zweifel gezogen oder gar revidiert worden.

Die Festlegung auf wenige Rohstoffe mag zunächst als Einschränkung erscheinen, ist letztlich aber die Quelle steter Optimierung und Veränderung des Produktionsprozesses. Als Vertreter der Braugerstengemeinschaft e. V. bin ich stolz darauf, dass diese Institution während der letzten ca. 50 Jahre einen kleinen, aber nicht unwesentlichen Beitrag zu dieser Entwicklung leisten



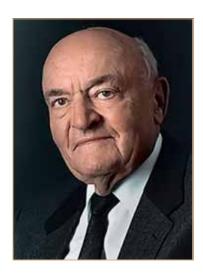
"Die Festlegung auf wenige Rohstoffe mag zunächst als Einschränkung erscheinen, ist letztlich aber die Quelle steter Optimierung und Veränderung des Produktionsprozesses."

konnte. Durch kontinuierliche Prüfung neuer Gerstenzüchtungen mit den jeweils modernsten Methoden ist es gelungen, den Fortschritt der klassischen Züchtung der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zum Verbraucher nutzbar zu machen. So verfügt der Markt heute über eine Vielzahl an gesunden, ertragsstarken, klimatoleranten und technologisch hochwertigen Braugerstensorten, die einen zunehmend wertvollen Beitrag zur Fruchtfolge und damit zu nachhaltiger und ökonomisch unabhängiger bäuerlicher Landwirtschaft leisten können.

Ich denke, wir können alle stolz darauf sein, dass sich die Menschen in Deutschland über ein halbes Jahrtausend kontinuierlich mit der Reinheit ihres Bieres auseinandergesetzt haben. Kein anderes Lebensmittel und seine Rohstoffe haben je diese Aufmerksamkeit

erfahren. Darum werden wir im Ausland oft beneidet. Über den Kern des Reinheitsgebotes herrscht gerade in unserer heutigen globalisierten Welt überwiegend Einigkeit, wie ich meine. Ob man an einer wörtlichen Auslegung festhalten muss, wird auch weiterhin zu diskutieren sein. Erfahrungsgemäß werden diese Diskussionen einfacher, wenn man sich an den Rat meines leider viel zu früh verstorbenen Doktorvaters Univ.-Prof. Dr.-Ing. Eberhard Geiger hält, der zu sagen pflegte: "Die Menschen sollten öfter ein Bier miteinander trinken!"

In diesem Sinne freue ich mich, zu einer Generation von Brauern zu gehören, die dieses großartige Jubiläum erleben und mitgestalten darf, und wünsche allen Freunden des Gerstensaftes: "Gott gebe Glück und Segen drein."



Prof. Dr. Ludwig Narziß Emeritierter Ordinarius für Brauereitechnologie Technische Universität München-Weihenstephan

## Früher, heute und künftig unverzichtbar

Wir haben vier Rohstoffe: Malz, Wasser, Hopfen und Hefe, nicht mehr! Das ist für den Biertrinker etwas Besonderes, gibt es ihm bei seinem Lieblingsgetränk doch die Gewissheit, dass keine Zusätze irgendwelcher Art, weder zu den Rohstoffen, noch zum Produktionsprozess, zugegeben werden. Damit stellen in Deutschland etwa 1.300 Brauereien aller Größen rund 5.500 Biermarken her. Dennoch wird immer wieder die Frage gestellt: Behindert dieses Reinheitsgebot die Vielfalt unserer Biere, vor allem auch im Hinblick auf die "Craft"-Szene?

Selbst wenn nur das Gerstenmalz betrachtet wird, so sind je nach Sorte und Provenienz, nach Mälzungsverfahren und Darrmethoden, sowohl sehr helle, eher "neutrale" Malze, als auch geschmacks- und aromastarke dunkle Malze möglich. Dazu kommen helle und dunkle Karamellmalze, die schon bei relativ kleinen Anteilen bestimmte Charaktereigenschaften besonders betonen. Es gibt ferner Melanoidinmalze, Sauermalze und für tiefe Farben Röstmalze. Diese Gruppierungen sind auch, je nach Bedarf, bei den anderen Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel, Einkorn, Triticale, ja sogar Hafer möglich. Damit gibt es insgesamt rund 100 verschiedene Malze!

Das Brauwasser hat je nach Bodenbeschaffenheit eine unterschiedliche Zusammensetzung. Harte, karbonathaltige Wässer sind ungünstig für den Brauvorgang; sie können dem Bier eine härtere, breite Note vermitteln. Mit modernen Membranverfahren jedoch kann man Ionen entfernen; dies kann zu etwas neutralen Bieren führen. Um wieder etwas Härte aufzubau-



"Behindert dieses Reinheitsgebot die Vielfalt unserer Biere, vor allem auch im Hinblick auf die "Craft"-Szene?"

en, bietet sich in diesem Fall ein Rohwasserverschnitt an, der für den jeweils gewünschten Biertyp einstellbar ist.

Hopfen dienen primär der Bitterung des Bieres, sie vermitteln auch ein Hopfenaroma (z.B. bei Pils oder sehr hellem Bock). Die Polyphenole fördern die Eiweißfällung, sie haben aber auch wichtige physiologische Eigenschaften. Es gibt ca. 100 verschiedene Hopfensorten, die beim Würzekochen zu verschiedenen Zeitpunkten zugesetzt werden. Dazu kommen noch ca. 30 Sorten, die der Aromatisierung, vor allem auch im Lagertank dienen.

Der vierte Rohstoff, die Hefe (untergärig oder obergärig), ist für die Charaktereigenschaften der Biere von besonderer Bedeutung. Sie beeinflusst Gärgeschwindigkeit, Zellvermehrung und damit die Bildung von geschmacklich wichtigen Gärungsprodukten, neben Alkohol und Kohlensäure, höhere Alkohole, Ester, das antioxidative Schwefeldioxid, sowie im Falle von Weißbier typische phenolische Substanzen. So unterscheidet man ca. 100 untergärige Stämme sowie mindestens die gleiche Anzahl an obergärigen (Weißbier-, Altbier-, Kölsch- und Ale-Hefen), die aus Hefebanken bezogen werden können.

Neben diesen Rohstoffen kann durch die Variation der Brauverfahren - bei der Würzebereitung, bei Gärung, Reifung und Lagerung - eine weitere Differenzierung der Biere erreicht werden.

Wenn das keine Vielfalt ist, aus der man etwas machen kann.



Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker Ordinarius für Brau und Getränketechnologie Technische Universität München-Weihenstephan

### **Vom Glanz eines Gebots**

/ir feiern das 500-jährige Jubiläum eines Gebots, das wie kein anderes in diesem Jahr in Deutschland und im Grunde weltweit Anstoß vieler Gespräche ist. Ein Gebot, das im Trend und im Zeitgeist der heutigen Verbraucherschaft liegt und an Purismus, Stringenz und Klarheit kaum zu überbieten ist. Zwangsläufig stellt sich die Frage, was wir eigentlich feiern? Ist es die Tatsache, dass untergäriges Bier aus Deutschland, speziell aus Bayern, nur aus den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gemacht werden darf - oder ist es vielmehr die über Jahrhunderte verfeinerte und über Generationen weitergegebene Kunst, eben aus diesen vier Grundstoffen Bier in all seiner Vielfalt herzustellen, zu verfeinern und zu perfektionieren? Bier unterscheidet sich in seinem Grundgedanken kaum von anderen historischen Lebensmitteln. Auch Brot und Käse sind im Grunde durch einfache Rezepte in den Grundzutaten festgelegt, aber es sind heute Zusatzstoffe erlaubt. Bei Bier ist das eben nicht möglich. Außer den vier Grundzutaten darf man nichts weiter hinzugeben, was nicht während des Prozesses wieder "vollständig" entfernt wird. Und exakt in der Konsequenz dieser Festlegung liegt der eigentliche Grund, den es zu feiern gibt: In der Kenntnis der Klaviatur der technischen-physikalischen Möglichkeiten all die gewünschten Eigenschaften, die unser Bier so ausmacht, in einem wirtschaftlich nachhaltigen Kontext zu produzieren, liegt der Glanz des Gebots.

Man kann sich darüber Gedanken machen, was die Motivation der Obrigkeit 1516 war, dieses Gebot zu formulieren. War es tatsächlich der Verbraucherschutzgedanke, um die Bevölkerung zur damaligen



"Auch Brot und Käse sind im Grunde durch einfache Rezepte in den Grundzutaten festgelegt, aber es sind heute Zusatzstoffe erlaubt. Bei Bier ist das eben nicht möglich."

Zeit nicht zu gefährden? Waren es protektive Gründe, die Menschen damals mit dem mikrobiologisch sicheren, flüssigen Lebensmittel zu versorgen, weil normales Wasser nahezu immer kontaminiert war? Oder sollte das Brotgetreide Weizen für das Backen geschont werden? Auch ganz simple wirtschaftliche oder machtpolitische Gründe, Einnahmen über die festgesetzten Steuern zu sichern, sind nicht von der Hand zu weisen. Ich lasse Sie als Leser mit einer Bewertung alleine - denn sie ist im Grunde unbedeutend. All' diese Motivationen sind nur deshalb relevant, weil Bier schon damals einen einzigartigen, für ein Grundnahrungsmittel beispielhaften Stellenwert in der Bevölkerung besaß. Dies kann man als Keim dafür sehen, dass sich über die letzten 500 Jahre eine Kunst perfektioniert hat, aus eben vier Grundzutaten in einem an Komplexität kaum zu überbietenden Prozessablauf dieses goldene Nass zu produzieren.

Die Craftbier-Bewegung steht nicht im Widerspruch zum Reinheitsgebot. Sie zielt auf nichts anderes ab als den Korridor, den das Reinheitsgebot in Deutschland gibt, in seiner ganzen Vielfalt und Breite zu nutzen. Es ist möglich, auch innerhalb dieses Gebots vielfältige und interessante Spezialitätenbiere zu kreieren. So ist für mich die Craft-Bewegung ein gutes Beispiel dafür, dass das Reinheitsgebot offen ist für Innovationen. Wenn dies auch weiter gelingt, bin ich mir sicher, dass das Reinheitsgebot nicht nur eine Vergangenheit hat, sondern auch eine Zukunft besitzt, die es in diesem Jahr gebührend zu feiern lohnt.



Dr. Jörg Lehmann Vorsitzender des Verbandes der ehemaligen Weihenstephaner der Brauerabteilung Vorsitzender des Beirates der Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft (Wifö)

## Prosit auf die Zukunft unseres Reinheitsgebotes

n der ganzen Welt ansässige Brauer und Mälzer haben ihre Ausbildung oder ihr Studium in Deutschland absolviert. Deutsche Lehrstätten für Brauer und Mälzer genießen höchstes Ansehen ebenso wie die deutsche Braukunst selbst. Eine dieser Lehrstätten ist Weihenstephan: 500 Jahre Reinheitsgebot sind auch für uns als "Verband der ehemaligen Weihenstephaner der Brauerabteilung" ein ganz besonderer Anlass zum Feiern.

In unserem Verband sind ca. 2.000 aktive Absolventen der brauwissenschaftlichen Hochschulen in Weihenstephan, verstreut über 43 Länder, zusammengeschlossen. Der Verband wurde bereits im Jahr 1898 gegründet und basiert auf der Erhebung der Weihenstephaner Musterschule zur Königlich Bayerischen Akademie für Landwirtschaft und Brauereien 1895,

an der sich die ehemaligen Weihenstephaner über alle Jahrgänge hinweg zusammenschließen wollten. Die Verbandsmitglieder besetzen führende Positionen in allen Abteilungen der Brauereien, Getränkeindustrie, Zulieferindustrie und Wirtschaftsverbände. Sie leiten Brauereien und Mälzereien oder begleiten die Entstehung neuer Projekte beratend, entwickelnd und vertrieblich. Sie steuern den Einkauf von Roh- und Betriebsstoffen, sind in Qualitätskontrolle und -sicherung tätig. Sie haben damit eine tragende Rolle bei Pflege und Erhalt des Reinheitsgebotes.

Selbstverständlich werden Biere nicht mehr gebraut wie vor 500 Jahren – in offenen Bottichen, über offenem Feuer. Das ist längst Geschichte und nur noch in Museen zu finden. Bier wird heute unter höchsten hygienischen Standards hergestellt. Die Brautechnik

"Deutsche Lehrstätten für Brauer und Mälzer genießen höchstes Ansehen ebenso wie die deutsche Braukunst selbst."

konnte über die Geschichte hinweg in einer engen Zusammenarbeit zwischen Forschung und Praxis immer weiter verbessert und verfeinert werden. Für die meisten Weihenstephaner Brauer sind die Befolgung des Reinheitsgebotes und die Kunst, aus nur vier Zutaten eine große Vielfalt qualitativ hochwertiger Biere zu brauen, eine Selbstverständlichkeit - die ihnen an ihrer Alma Mater in die Wiege gelegt wurde. Sie sehen die Herausforderung, aus nur den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe unterschiedlichste Bierstile zu kreieren, als Bereicherung und Passion. Schließlich gibt es weltweit ca. 170 Hopfensorten, ca. 200 Hefestämme und mehr als 40 verschiedene Malzsorten, die sich zum Bierbrauen eignen. Es ergeben sich so mehr als eine Million verschiedener Möglichkeiten, Bier nach dem Reinheitsgebot zu brauen. Langeweile oder gar einen Weg in eine Sackgasse gibt es in der Welt des Reinheitsgebotes daher nicht.

Wir Weihenstephaner Brauer freuen uns auf ein ereignisreiches Jubiläumsjahr: Prosit auf die Zukunft unseres Reinheitsgebotes, das auf der gesamten Welt bekannte Qualitätssiegel für reines Bier.



Dr. Josef Fontaine Geschäftsführer der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB) Berlin

# Das Reinheitsgebot – ein internationaler Imageträger für Deutschland

nser Reinheitsgebot hat über die Jahrhunderte nicht nur das Bier in Deutschland als Naturprodukt gesichert. Es hat darüber hinaus auch die intensive Auseinandersetzung der Brauer mit den grundlegenden chemischen, physikalischen und biologischen Vorgängen der Bierherstellung gefördert. Daraus ist ein umfangreiches Fachwissen entstanden, das uns heute in die Lage versetzt, mehr als 5.000 verschiedene Biere und Biertypen aus lediglich vier Grundzutaten herzustellen

Statt künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe oder technische Enzyme zu verwenden, erfordert das Brauen nach dem Reinheitsgebot umfangreiche Kenntnisse und Erfahrungen. Auch die mit jeder Ernte unterschiedliche Qualität der Rohstoffe fordert das Können und Fachwissen der Brauer immer wieder heraus. Das Reinheitsgebot war und ist daher auch ein Motor für die in Deutschland im Laufe der zurückliegenden 150 Jahre entstandene breite Ausbildungsund Forschungsinfrastruktur im Brauwesen, die international ein hohes Ansehen genießt.

Alleine in Berlin haben in den vergangenen 130 Jahren geschätzte 6.000 Brauer die unterschiedlichen Fortbildungs- und Studiengänge absolviert. Darunter waren und sind viele ausländische Kollegen, die das Bierbrauen ganz bewusst in Deutschland erlernen möchten. Zurück in ihrer Heimat sind sie alle auch Botschafter des deutschen Bieres, des Reinheitsgebotes und tragen damit auch ein Stück deutsche Kultur in die Welt hinaus.

Bei aller Euphorie im Jubiläumsjahr sollten wir nicht aus den Augen verlieren, dass von den weltweit herge-



"International betrachtet, ist Bier gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot zwar eher ein ,Nischenprodukt', rangiert vom Image her aber ganz weit oben. Darauf können wir stolz sein!"

stellten rund 2 Milliarden Hektoliter Bier jährlich weniger als 10% unserem Reinheitsgebot entsprechen. Dennoch wissen wir aus unserer täglichen Arbeit, dass viele ausländische Brauereien großes Interesse haben, typische deutsche Biersorten herzustellen und das möglichst authentisch. Viele von ihnen fordern unsere Unterstützung an, wenn es darum geht, die Umsetzung deutscher Bierrezepturen an die speziellen Anlagen und Bedingungen in den jeweiligen Ländern anzupassen. Für uns gilt dabei die Prämisse, dass ein authentisch gebrauter deutscher Biertyp auch im Ausland möglichst dem Reinheitsgebot entsprechen sollte. International betrachtet, ist Bier gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot zwar eher ein "Nischenprodukt", rangiert vom Image her aber ganz weit oben. Darauf können wir stolz sein! In einer Gesellschaft, die immer kritischer mit dem Thema Ernährung und Gesundheit umgeht, ist unser Reinheitsgebot - obwohl im Kern 500 Jahre alt - moderner denn je. Es hat sich auch außerhalb seines ursprünglichen Geltungsgebietes zu einem international geschätzten Markenzeichen entwickelt, das für Vielfalt, Reinheit und hohe Qualität der deutschen Braukunst steht.



Georg Schneider Präsident von Doemens Präsident der Freien Brauer

# Der genetische Fingerabdruck für deutsches Bier

ieber Deutscher Brauer-Bund, liebe Brauerinnen und Brauer, blicke ich auf 500 Jahre Reinheitsgebot zurück, so erfüllt mich dies mit Demut, Dankbarkeit und Stolz.

Demut über den Verlauf des Lebens, in dem sich das Reinheitsgebot mehrfach geändert hat. Ursprünglich als eine Mindestqualitätsvorgabe für die Besteuerungsgrundlage des Bieres in der bayerischen Landesordnung von 1516 formuliert, haben sich die Auslegung und die Bedeutung des Reinheitsgebotes in den 500 Jahren seines Bestehens mehrfach geändert. Es wird heute als das älteste Lebensmittelgesetz und damit als die älteste Verbraucherschutzverordnung interpretiert.

Am Reinheitsgebot kann man gut ablesen, wie sich die Sichtweisen und Lebensnotwendigkeiten vieler

Generationen verändert haben und was dennoch als gemeinsames Grundbedürfnis über die geschichtliche Entwicklung hinweg geblieben ist.

Mit Dankbarkeit blicke ich auf das Reinheitsgebot, weil es der genetische Fingerabdruck für deutsches Bier geworden ist. Generationen von Braumeistern durften in den Leitplanken, die das Reinheitsgebot vorgibt, ihrer Kreativität freien Lauf lassen und so gibt es heute in Deutschland ca. 5.500 spannende und wohlschmeckende Biere, die doch eines gemeinsam haben – gebraut nach dem Reinheitsgebot. Es besteht kein Zweifel daran, dass der Ruf, den deutsches Bier in aller Welt genießt, neben der Braukunst seiner Braumeister vor allem auf das Reinheitsgebot zurück zu führen ist. Mit Stolz blicke ich auf das Reinheitsgebot, ist es doch eine einfache und klare Herstellungsvorschrift, um



"Generationen von Braumeistern durften in den Leitplanken, die das Reinheitsgebot vorgibt, ihrer Kreativität freien Lauf lassen."

die die Brauwirtschaft von vielen Branchen beneidet wird. Gibt es irgendwo auf der Welt einen Lebensmittelskandal, wird der Ruf nach einem Reinheitsgebot für die jeweilige Branche laut.

Das Reinheitsgebot sah sich in den letzten Jahrzehnten vielen Angriffen ausgesetzt. Das Zusammenwachsen Europas, verbunden mit den dadurch notwendigen Gesetzesänderungen, hat es nicht leicht gemacht, das Reinheitsgebot für die deutsche Brauwirtschaft zu erhalten und als verbindliche Herstellungsvorschrift durchzusetzen. Mit Selbstbewusstsein haben die deutschen Brauer um das Reinheitsgebot gekämpft und konnten es erhalten - und dies ist auch der Grund, warum wir mit Stolz 500 Jahre Reinheitsgebot feiern können.

Als Brauwirtschaft dürfen wir aber nicht nur zurückblicken und selig in der Vergangenheit schwelgen, sondern wir müssen uns auf die kommenden 500 Jahre Reinheitsgebot einstellen. Das Reinheitsgebot im Kontext der europäischen Gesetzeslage, der unterschiedlichen nationalen Auffassungen und der internationalen Handelsabkommen zu festigen und gleichzeitig den Bedürfnissen der Menschen nach alternativen Gärungsprodukten nachzukommen, liegt in unserer Verantwortung und in der Verantwortung kommender Generationen. Möge es uns gelingen diese Einzigartigkeit zu bewahren, heute und in Zukunft. Damit wir weiterhin eines der wunderbarsten Lebensmittel dieser Welt genießen können - reines, deutsches Bier. Gott gebe Glück und Segen drein!



Christoph Kämpf Präsident des Verbandes der Diplom-Biersommeliers

### Ein starkes Pfund

Als Biersommeliers besteht unsere vorrangige Aufgabe darin, alle weltweit verfügbaren Biere zu verkosten, diese nach der Güte der Sensorik zu beurteilen, unabhängig vom Herstellungsverfahren, zu beschreiben und nicht zu bewerten, ob sie nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut sind.

Dennoch ist das Reinheitsgebot für unsere Mitglieder ein starkes Pfund in der Ansprache genussorientierter Konsumenten, die sich intensiver mit der Sensorik von Bierspezialitäten sowie der Bierkultur beschäftigen wollen.

Das Reinheitsgebot bietet einen unerschöpflichen Vorrat an spannenden Geschichten, interessanten Begebenheiten und faszinierenden, historischen Hintergründen, die jede Bierverkostung inhaltlich bereichern. Es ist einzigartig in der Welt und bietet daher Brauereien, die nach dem Reinheitsgebot brauen, ein Alleinstellungsmerkmal und den Konsumenten eine Orientierung sowie eine Sicherheit.

500 Jahre Bestand sind ein Wort, eine großartige Leistung auf die deutsche Brauer stolz sein können und sich mit Recht öffentlich dazu bekennen.

Wir nehmen als übergeordneter Verband, der alle Diplom-Biersommeliers in den deutschsprachigen Ländern vertritt, zwar in der Öffentlichkeit eine neutrale Position zum Thema Reinheitsgebot ein. Aber natürlich freuen und feiern wir gemeinsam mit allen Bierenthusiasten das Jubiläum.



"Das Reinheitsgebot bietet einen unerschöpflichen Vorrat an spannenden Geschichten, interessanten Begebenheiten und faszinierenden, historischen Hintergründen."

Der Verband der Diplom-Biersommeliers wird von einem ehrenamtlichen Präsidium gelenkt und von einer für die Bierkultur und Biervielfalt engagierten Mitgliedschaft von über 800 Kollegen getragen.

Im Namen meiner Kollegen möchte ich an dieser Stelle DANKE sagen für das Engagement des Deutschen Brauer-Bundes und allen anderen Verbänden und Institutionen, die ihren Teil zum erfolgreichen Gelingen dieses Jubiläumsjahres beitragen.



Dr. Markus Sailer Amtierender Deutscher Meister der Biersommeliers

# Um diese Kultur und dieses Können beneidet uns die ganze Welt!

nsere Kultur in Deutschland und insbesondere in Bayern ist eng mit dem Bier und der Braukunst verbunden. Tatsächlich umgibt uns so selbstverständlich ein intensives Können auf Seiten der Brauereien und ein so hohes Niveau bei den Bieren die wir genießen dürfen, dass wir uns unserer glücklichen Lage oft gar nicht bewusst sind. Zu dieser Kultur gehört natürlich eine große Biervielfalt von höchster Qualität, aber auch eine Kultur des Feierns und der Gemütlichkeit, in deren Mitte die Brauhäuser eine wichtige Rolle im sozialen Leben übernehmen.

Fünfhundert Jahre sind nun vergangen, seit Herzog Wilhelm IV per Verordnung festlegte, "Wie das Bier im Sommer und Winter auf dem Land ausgeschenkt und gebraut werden soll". Die Beschränkung auf

wenige gut verfügbare und qualitativ hochwertige Rohstoffe führte zu einer Blüte der Braukunst in den folgenden Jahrhunderten. Dabei war das Brauwesen stets ein Technologietreiber und sowohl Anwender als auch Ursprung von Innovationen. Nahezu jede Neuerung, wie zum Beispiel die Eisenbahn, Thermometer, Dampfmaschine und elektronische Steuerung, wurde im Brauprozess eingesetzt. Andere Innovationen wie die Kältemaschine und die gesteuerte Fermentation sind Entwicklungen, die sogar aus der Brauerei heraus entstanden sind. Das Bier ist also auch ein wichtiger Teil unserer industriellen und kulturellen Entwicklung!

Das Brauwesen hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Das hat zu einer Vielfalt geführt, die weltweit ihres Gleichen sucht: Der Biercharakter kleinerer Brau-



"Unsere heutige Bierkultur ist ein wertvolles Kulturgut, das wir über die Jahrhunderte entwickelt haben."

ereien ändert sich wie der Dialekt von Ort zu Ort und erlaubt intensive Diskussionen über das beste Bier bei der Bevölkerung. Dieses Bier hat sich in letzter Zeit vom alltäglichen und universellen Getränk zum Genussmittel gewandelt. Die traditionelle Brauweise der heimischen Bierarten spielt dabei für die Wahrnehmung beim Verbraucher eine herausragende Rolle. Meiner Meinung nach ist es von entscheidender Bedeutung, dass auch in Zukunft der Begriff Braukunst nur mit natürlichen Zutaten in Verbindung gebracht wird.

Unsere heutige Bierkultur ist ein wertvolles Kulturgut, das wir über die Jahrhunderte entwickelt haben. Damit haben wir etwas geschaffen, dessen Wert gar nicht hoch genug geschätzt werden kann. Wir umgeben uns ganz selbstverständlich mit Bieren, die nach höchster Braukunst gebraut werden, wir leben einen Bieralltag, der seinesgleichen sucht. Um diese Kultur und dieses Können beneidet uns die ganze Welt! Diesen Ruf gilt es nun zu pflegen und unsere Biere auch weiterhin als Maßstab für Qualität und Braukunst zu präsentieren.



Markus Raupach Biersommelier und Gründer der Deutschen BierAkademie, Bamberg

#### Aus Liebe zum Bier

ch freue mich sehr, dass ich unserem "Geburtstagskind" ein paar Worte mit auf den Weg geben darf. Nachdem zur Entstehung des Reinheitsgebotes schon alles Wichtige gesagt sein dürfte, und auch seine Rolle in der heutigen Zeit bereits ausreichend beleuchtet ist, will ich auf einen anderen Punkt seiner Geschichte blicken. Die Zeit nämlich, als das Kind im reifen Alter von über 400 Jahren seinen heutigen Namen bekommen hat: das Reinheitsgebot.

Am 4. März 1918 nämlich sprach der bayerische Landtagsabgeordnete Hans Rauch zum ersten Mal vom "Reinheitsgebot" und meinte damit ein Festhalten am Verbot für Ersatzstoffe im Bier. War das Gesetz der Bayernherzöge 1516 noch eine Verordnung "von oben nach unten" – nicht zuletzt, um Interessen und

Privilegien der Herrscher zu sichern, so war die "Erfindung" des Begriffs "Reinheitsgebot" von 1918 eine Bewegung quasi aus dem Volk und seiner Seele heraus. Die Menschen wollten sich ein Grundvertrauen zum Bier bewahren.

Die rasante und für die Menschen damals überwältigende, teils überfordernde Entwicklung der Industrialisierung in allen Bereichen, zusammen mit dem Trauma des Ersten Weltkriegs, bewirkte eine verstärkte Besinnung auf die klassischen Werte aus der "guten alten Zeit". Die Menschen entdeckten dabei auch die Vorstellung des "reinen", nach vorindustriellen Werten und Gesetzen hergestellten Bieres für sich – die Idee des Reinheitsgebotes war geboren.

Dem Charme und der Romantik dieses neuen Begriffes konnten sich in der Folgezeit auch die Kon-



"Im Beruf des Brauers kommt es nicht so sehr darauf an, was einer im Betrieb ist, sondern einzig und allein darauf, wie er es ist."

sumenten nicht entziehen. Sie entwickelten ein Bier-Bewusstsein. Mit dem Reinheitsgebot war eine heute immer noch weltweit einzigartige Marke geboren, von deren Image die Brauereien in Deutschland nach wie vor profitieren. In dem Fachbuch "Der Brauerlehrling" von Gottfried Jakob aus den 1930er-Jahren heißt

"Im Beruf des Brauers kommt es nicht so sehr darauf an, was einer im Betrieb ist, sondern einzig und allein darauf, wie er es ist. [...] Dem denkenden Brauer bietet daher sein Beruf eine Fülle geistiger Anregung und hochinteressanter Beobachtungsmöglichkeiten, wie das kaum in einem anderen Berufszweig möglich ist. [...] Ein Brauer muss mit seinem Werk seelisch verbunden sein."

Diese seelische Verbindung, eben jenes Bier-Bewusstsein, besteht auch heute noch bei den meisten deutschen Brauern, so wie ich sie jeden Tag bei meiner Arbeit erlebe.

Zusammengefasst ist das heutige Reinheitsgebot in meinen Augen eine Folge der großen Liebe der Menschen zu ihrem Bier und der vielen damit verbundenen Emotionen. Als solchem wünsche ich ihm von Herzen noch ein langes und erfolgreiches Bestehen und mir noch viele nach seinen Regeln hergestellte, wunderbare Biere!





Dr. Lydia Winkelmann Chefredakteurin der BRAUWELT

Michael Schmitt Geschäftsführer des Fachverlages Hans Carl GmbH, Nürnberg

# Kulturgut, Gütesiegel, Identität

Was für ein Jubiläum! 500 Jahre Reinheitsgebot ist ein ganz besonderer Anlass, den es zu feiern gilt. Herzlichen Glückwunsch dem Reinheitsgebot von 1516 – oder vielmehr: Herzlichen Glückwunsch der gesamten deutschen Brauwirtschaft, die sich seiner Einhaltung verpflichtet hat, stiftet doch gerade das Reinheitsgebot Identität für die deutschen Brauer wie nichts anderes.

Aber das Reinheitsgebot ist mehr als identitätsstiftend: Es ist eine genaue Produktbeschreibung, es ist ein weltbekanntes Gütesiegel, es ist deutsches Kulturgut und natürlich vor allem auch effektiver Verbraucherschutz – damals wie heute. Wie wichtig die Aufklärung des Verbrauchers ist, belegen Studien, die zeigen, dass der deutsche Konsument das Rein-

heitsgebot als Selbstverständlichkeit ansieht, aber zu wenig über Ziele und Hintergründe weiß. Das Jubiläum 2016 sollten wir daher auch als Chance sehen und uns gemeinsam an die Aufklärungsarbeit in Richtung Verbraucher machen. Sie gehört zur Aufgabe des Deutschen Brauer-Bundes, die wir als Fachverlag Hans Carl seit jeher unterstützen.

Den Fachverlag Hans Carl und den Deutschen Brauer-Bund verbindet ein langer, gemeinsamer Weg, der auch in Zukunft fortgesetzt wird. Der Verlagsgründer Johann Carl war eine der treibenden Kräfte, die zur Gründung des Deutschen Brauer-Bundes 1871 in Dresden und damit zum Erhalt des Reinheitsgebotes geführt haben. Das Reinheitsgebot auch für die Zukunft zu bewahren, ist uns ein Anliegen. Wie es gelingen kann, die aufkommenden "jungen Wilden" der



"Das Jubiläum 2016 sollten wir auch als Chance sehen und uns gemeinsam an die Aufklärungsarbeit in Richtung Verbraucher machen."

Branche einzubinden, ihnen die Möglichkeit zu bieten, auch Getränke zu brauen, die nicht auf Basis der im Reinheitsgebot genannten Rohstoffe entstehen, wird die Zukunft zeigen.

Der Fachverlag Hans Carl wünscht dem Reinheitsgebot ein langes Leben und allen, die es ehren, bewahren und durch die Stürme der Zeit begleiten, eine glückliche Hand.



Niklas Other Herausgeber des INSIDE

### Eine Insel der Traditionen

Jahren "Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot". Der wohl älteste Marketing-Slogan der Welt. Ihr habt ihn erbittert verteidigt, gegen alle Widerstände, gegen eine Vielzahl anderer (oft auch älterer) Reinheitsgebote, gegen die ausländische Konkurrenz, gegen die "Warenverkehrsfreiheit" der EU und zuletzt auch gegen die Revoluzzer aus dem Craftbier-Kosmos. Das Gebot von 1516, es ist bis heute juristisch bindend, ironischerweise als "Vorläufiges Biergesetz".

Schade nur, dass es nicht der erfolgreichste Slogan aller Zeiten ist. Jedes zweite Bier auf der Welt (Ihr würdet es wohl nicht immer "Bier" nennen) wird von den drei größten Braukonzernen hergestellt. Ein deutscher Konzern, einer von Euch, gehört nicht dazu,

noch nicht mal zu den Top 20. Allerdings trägt das Reinheitsgebot, mit dem weltweit für deutsches Bier geworben wird, daran keinerlei Schuld. Auch in der gebotenen Reinheit lässt sich Bier hochindustriell zu wettbewerbsfähigen Kosten herstellen. Importeure aller Länder wissen deutsches Bier zu schätzen. Auch preislich.

Umgekehrt spielen die globalen Biergiganten in Deutschland eine genauso untergeordnete Rolle. Hier in Euren heimischen Schrebergarten kommt von außen keiner rein. Was Bier angeht, ist Deutschland ein Flickenteppich, in dessen Gewebe Ihr Brauer in unvergleichlicher Vielzahl am Leben geblieben seid. Selbst der Größte von Euch bringt es kaum auf ein Siebtel des Marktes und muss dafür mehr als 40 Bier-



"Der deutsche Biermarkt: aberwitziger Wettbewerb, armselige Margen - und alle 50 Kilometer wollen die Verbraucher ein anderes Bier trinken."

marken an 14 Standorten brauen. Welcher Ausländer mag sich schon Mehrwegsystem oder Dosenpfand antun, nur um sich auf einen Markt zu begeben, der alljährlich einen unaufhaltsamen, weil demographisch begründeten Konsumschwund erleidet? Auf einen Markt mit aberwitzigem Wettbewerb und armseligen Margen, in dem die Verbraucher alle 50 Kilometer ein anderes Bier trinken wollen? Selbstverständlich aber eines nach Deutschem Reinheitsgebot.

Herzlichen Glückwunsch, deutsche Brauer! In einer Welt, in der alles immer globaler und durchlässiger wird, in der sich Konsum- und Lebensgewohnheiten anzunähern scheinen, erhaltet Ihr Eure Insel der Traditionen und Gebräuche. Die Menschen lieben Traditionen. An das Reinheitsgebot glauben muss dabei keiner. Aber es ist ein hübsches Wappen, Eure Fahne, die auf jeder Produktionsstätte weht. Lasst sie weiter flattern! Es schadet nicht.



Angelika Thielen Chefredakteurin der GETRÄNKEZEITUNG Mitglied der Geschäftsleitung des Meininger Verlags

# Über die verborgenen Schätze der Brauer

ütesiegel sind bei Verbrauchern so gefragt wie nie zuvor. In einer schier unendlichen Produktflut sind sie für viele der sicht- und fassbare Nachweis geprüfter Qualität. Die meisten der heute zur Verfügung stehenden Labels sind nahezu alle jüngeren Datums. Was für eine glückliche Fügung, wenn man ein solches Siegel seit 500 Jahren bereits sein Eigen nennt. Kein Wunder, dass auch das Ausland die hiesige Bierbranche um das Deutsche Reinheitsgebot beneidet.

Doch wie so oft bei Dingen, die man schon hat, ist man sich deren Wert oftmals gar nicht mehr bewusst. Das Deutsche Reinheitsgebot ist hierzulande vielen so selbstverständlich und geläufig, dass seine Einzigartigkeit und vor allem auch seine ungeheuren Möglichkeiten in der Vergangenheit nur noch "en passant" wahrgenommen wurden.

Was man aber aus nur vier Zutaten alles an Braukunst machen kann, das zeigt nicht zuletzt die neu entdeckte Lust junger, aber auch vieler etablierter Brauer, großartige Bier-Kreationen abseits der breiten Geschmacksströme zu entwickeln und den Konsumenten nahezubringen. Und das alles im Rahmen des ältesten Lebensmittelgesetzes der Welt.

Keine Frage: Im großen Jubiläumsjahr werden das Reinheitsgebot und das Produkt Bier in allen Medien, und somit in der öffentlichen Wahrnehmung, präsent sein. Der beste Zeitpunkt also, um als ganze Branche



"Mal ehrlich:

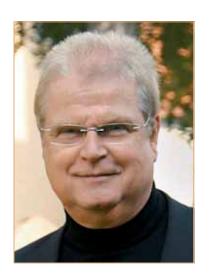
Welche Produktkategorie kann von sich schon behaupten, eine solche Bandbreite mühelos abdecken zu können?"

der interessierten Bier-Nation zu zeigen, dass Bier eines der vielfältigsten Getränke überhaupt sein kann: vom klassischen Pils im Kreis von Freunden über das alkoholfreie Weizen beim Sport bis hin zu höchst individuellen Braukreationen, die den Vergleich mit Top-Weinen nicht scheuen müssen. Mal ehrlich: Welche Produktkategorie kann von sich schon behaupten, eine solche Bandbreite mühelos abdecken zu können?

Als Fachzeitung wissen wir und unser Verlag um die (manchmal auch verborgenen) Schätze, die die Braubranche besitzt und deren Attraktivität erst nach und nach auch einer breiten Verbrauchergemeinde präsent wird. Bier als modernes Kulturgut bei den Konsu-

menten zu verankern, hierzu wollen wir als Fachverlag auch aktiv beitragen - mit unserem neuen Special Interest-Titel "Meininger's Craft", der sich ganz und gar der Bierkultur mit all ihren Facetten verschrieben hat.

Denn in einem muss man der Braubranche noch Nachholbedarf attestieren: in der Vermarktung. Angesichts der tollen Produkte, der unglaublichen Vielfalt an Brauereien und Bieren hierzulande und nicht zuletzt mit Blick auf ein Qualitätssiegel, das in seiner Form und seiner Tradition auf der ganzen Welt einzigartig ist, dürfen die Brauer ruhig mit wesentlich breiterer Brust auftreten und ihre Produkte offensiver als bisher als das vermarkten, was sie sind: nämlich Genuss im allerbesten Sinne!



Wolfgang Burkart Verlagsleitung Verlag W.Sachon/Zeitschrift BRAUINDUSTRIE

### Produktsicherheit und Geschmacksvielfalt

Wie heftig wurde das Reinheitsgebot in der Vergangenheit angegriffen, was gab es nicht alles an infrage stellenden, kritischen Argumenten. Das Reinheitsgebot sei ein alter Zopf, es fördere durch seine Qualitätsgarantie die Verbreitung von Billigbieren, da kein Verbraucher um seine Gesundheit fürchten müsse, wenn er nach dem Reinheitsgebot gebrautes Bier trinke. Das Reinheitsgebot sei zudem verantwortlich für die Gleichmacherei im Geschmack und damit für langweilige Biere.

Doch allen Angriffen zum Trotz erhebt sich heute das Reinheitsgebot wie Phoenix aus der Asche. Die schillernde Geschmacksvielfalt der neuen Craft-Biere in Deutschland beweist, welche geschmackliche Gestaltungskraft für individuelle, sensorisch zum Teil extreme, Biere möglich ist, auch wenn diese nach dem Reinheitsgebot gebraut werden.

Man fragt sich halt nur, wieso hat die deutsche BrauIndustrie so lange diese Gestaltungs-Möglichkeiten
nicht oder nur unzureichend genutzt und ihre Kraft
weitgehend darauf verwendet, qualitativ hochwertige, aber letztlich oft als langweilig empfundene Biere ohne besonderes individuelles, profilierendes Geschmacksprofil, ohne USP, mit wenig Faszination für
den Verbraucher, zu brauen?

Vielleicht hat es den Impuls durch die US-Brauer-Kollegen gebraucht, die zeigten, welch wunderbaren, individuellen, manchmal fast exotischen Biere auch unter dem Reinheitsgebot entstehen können. Dass diese Biere sich nicht nur geschmacklich, sondern auch preislich in bisher nicht für möglich gehaltenen



"Vielleicht hat es den Impuls durch die US-Brauerkollegen gebraucht, die zeigten, welch wunderbaren, individuellen, manchmal fast exotischen Biere auch unter dem Reinheitsgebot entstehen können."

Regionen bewegten, hat die Aufmerksamkeit der deutschen Brauer wohl nicht unwesentlich befeuert.

An dieser Stelle ein Wort an die US-Brauerkollegen: Wir sind gespannt auf die tollen Biere, die Ihr in Euren neu gebauten deutschen Brauereien nach dem deutschen Reinheitsgebot produzieren werdet. Wir finden diesen Wettbewerb um die Geschmacksgunst des Verbrauchers spannend und toll. Weniger toll finden wir Euren Aufruf zur Abschaffung des Reinheitsgebotes und auch Euer Engagement für Bier in Dosen wiederholt nur die Fehler der Vergangenheit in den USA. Versucht also bitte erst einmal, das Reinheitsgebot und den deutschen Markt zu verstehen, und richtet

dann Eure Energie weniger auf Eigen-PR durch Provokation, sondern auf die Herstellung spannender Biere. Die Tatsache, dass die meisten Craft-Neugründungen in den USA so erfolgreich waren, hat übrigens auch damit zu tun, dass die Mehrheit der US-Brauer dem Verbraucher das Qualitätsversprechen "gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot" gab!

Pflegen wir also das zarte Pflänzchen der handwerklich gebrauten Craft-Biere in Deutschland, freuen wir uns auf neue Geschmacksvielfalten, aber immer unter dem schützenden Dach des Reinheitsgebotes. Produktsicherheit kombiniert mit neuen Geschmackserlebnissen: Den Verbraucher wird es freuen.



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer Rechtsanwalt Honorarprofessor an der TU München

#### Von Bier und Recht

as Reinheitsgebot ist ein Exportschlager", äußerte DBB-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele auf der Grünen Woche. Und dies auch und gerade ob dem für Innovationen offenen, nicht rückwärtsgewandten Rechtsrahmen, mögen auch der aktuelle mit dem Vorläufigen Biergesetz und der Verordnung zur Durchführung desselben (VorlBierG-DV) einem wie ein unvollendet gebliebenes Bruchstuck eines (großen) Ganzen erscheinen.

(Nur) Historisch von Relevanz ist dabei, ob Hauptmotiv des Reinheitsgebots ursprünglich der Schutz der Menschen vor gesundheitsschädlichen Zutaten war; so setzten Bierpanscher (It. Literatur) ihrem Gebräu seinerzeit auch "fremde Stoffe" zu wie Samen, Gewürz oder Gestrüpp, Zermetat, Pech, Ochsengalle, Schlangenkraut, harte Eier, Ruß und Kreide.

Heute ist das Verständnis des Verbrauchers vom "Reinheitsgebot 1516" des Bieres nachhaltig und entscheidend geprägt von dem 1906 erlassenen Brausteuergesetz mit dem dort gesetzlich festgeschrieben und "gewährleisteten" (amtl. Begr.) Reinheitsgebot, das die Verwendung von Malz (auch Weizenmalz), Hopfen und Wasser vorschreibt resp. andere Stoffe nicht zulässt, und so vom heutigen Bierrecht fortgeführt wird (vgl. § 9 Abs. 2 VorlBierG).

Der Begriff "Bier" wird vom Gesetz gar nicht definiert, sondern von demselben vorausgesetzt. Dabei stellt § 9 VorlBierG auf den Gattungsbegriff ab; "Bier" ist hiernach ein unter Verwendung von Hefe gegorenes Getränk im Wesentlichen aus Wasser, Hopfen und Malz oder pflanzlichen Malzersatzstoffen, das nach Aussehen, Geruch und Geschmack von der Verkehrs-



"Der Begriff 'Bier' wird vom Gesetz gar nicht definiert, sondern von demselben vorausgesetzt."

anschauung als Bier angesehen wird, so das Bundesverwaltungsgericht am 24.2.2005 im Urteil zum "Schwarzen Abt".

Geläutert durch das Ringen um das "Reinheitsgebot" vor dem Europäischen Gerichtshof 1987 steht das deutsche Recht heute ganz im europäischen Rechtskontext. Wissend, dass absolute Verkehrsverbote mit dem Unionsrecht unvereinbar sind, unterliegen Biere, die dem Reinheitsgebot nicht entsprechen, zwar einem Erlaubnisvorbehalt (§ 9 Abs. 7 VorlBierG), was verfassungs- (BVwG "Schwarzer Abt") und EU-konform ist. Nach ständiger Rechtsprechung des EuGH sind solche Erlaubnisvorbehalte grundsätzlich mit EU-Recht vereinbar, sofern bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind (zuletzt EuGH, Urteil vom 28.1.2010); ein solches Verfahren müsse "leicht zugänglich sein

und innerhalb eines angemessenen Zeitraums abgeschlossen werden können". Auch das Bundesverwaltungsgericht schrieb den gem. § 9 Abs. 7 VorlBierG befugten Länderbehörden hierzu ins Stammbuch, die "Möglichkeit von Ausnahmen [] großzügig" zu handhaben (BVwG "Schwarzer Abt").

Obgleich sich das deutsche Bierrecht mit seinem (bloßen) relativen Verkehrsverbot zwar schützend vor das Reinheitsgebot stellt, lässt es gleichwohl andere Biere zu, stellt sich demzufolge zukunftsweisend dem innovativen Markt, wie dem für Craftbeer. Hieraus resultiert die breite Anerkennung für das Reinheitsgebot und macht es zum Exportschlager. Obendrein mit dem Segen des europäischen Gesetzgebers als "Traditionelles Erzeugnis".

"Hopfen und Malz - Gott erhalt's!"



Manuel Andrack Moderator und Autor Ehemaliger "Botschafter des Bieres"

## 500 Jahre alt und doch täglich frisch

iebes Reinheitsgebot, zu Deiner Jubelfeier bin ich gebeten worden, ein Grußwort zu schreiben. Da ich, liebes Reinheitsgebot, sehr gerne Bier trinke, habe ich schon viele angeregte Gespräche über das Bier und das Brauen geführt. Eines dieser Gespräche möchte ich gerne an dieser Stelle wiedergeben:

Stehen zwei Männer an der Theke. Hebt der eine sein Glas und sagt: "Das einzig Wahre." Der zweite pflichtet ihm bei: "Ganz unsere Natur." Es entwickelt sich ein verbaler Schlagabtausch: "Schon immer besonders." – "Das Bier-Gefühl." – "Gut, besser, Paulaner." – "Eine Perle der Natur." – "Wie das Land, so das Jever."

"Du musst auch immer das letzte Wort haben", meckert der zweite Mann und trinkt einen Schluck. Er wischt sich über den Mund und konstatiert: "Eine

Königin unter den Bieren." Der erste Mann kontert: "Heute ein König." Schon sind die beiden in der schönsten Gender-Debatte: "Männer wie wir, Wicküler Bier." – "Beck's löscht Männerdurst." – "Männer wissen warum." – "Auf uns, Männer!" – "Männer pflegen Ihren Körper von Innen." – "Eher was für Männer als für Herren."

Jetzt sind die beiden Burschen in Fahrt und fangen an zu reimen, immerhin sind wir ein Volk der Denker und Dichter: "Trink Sester mein Bester." – "Bitte ein Bit." – "Barre Bräu, Dein Herz erfreu." – "Lass Dir raten, trinke Spaten." – "Miteinander lustig samma, mir und unser Puntigamer." – "Holsten knallt am dollsten." – "Hopfen und Malz erleichtern die Balz."

Die "Balz" war das richtige Stichwort, unsere beiden Protagonisten an der Theke fabulieren drauf los: "Das



"Was lernen wir daraus über die deutschen Biere und die deutschen Brauer? Keiner braut reiner! Eben hopfentief rein."

Schwarze mit der blonden Seele." - "Die so schön hat geprickelt in meine Bauchnabel." - "Auf das, was kommt." – "Ein schöner Tag..." – "Nicht immer, aber immer öfter." - "Gibt Momenten Seele." - "Arschkalt für heiße Typen." - "Was dagegen?"

Die beiden Jungs an der Theke liegen sich bierselig in den Armen und sind sich einig: "Erfrischend anders." - "Erfrischend echt." - "Irgendwann erfrischt

Was lernen wir daraus über die deutschen Biere und die deutschen Brauer? Keiner braut reiner! Eben hopfentief rein. Happy Birthday, Reinheitsgebot! 500 Jahre alt und doch täglich frisch. Um nicht zusagen: erfrischend. Zum Wohl!



Marcel Kreber Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes, Zürich

## Ein Schweizer "Proscht" zum Jubiläum!

Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – welch einfache und zugleich geniale Formel. Das Reinheitsgebot steht für deutsche Braukunst. Die deutschen Brauer trugen die Kenntnisse des Bierbrauens schon früh in die Welt hinaus. So kommt es, dass in frühen Zeiten nicht wenige Brauereien in der Schweiz mit oder durch deutsche Brauer gegründet wurden.

Deutsches Bier genoss seit jeher einen hervorragenden Ruf, und gerade um 1900 versuchten die Schweizer Brauer, die deutschen Bierstile zu imitieren. Das Reinheitsgebot prägte somit auch die Schweizer Bierlandschaft maßgeblich, ohne dass dieses je Gesetzescharakter entwickelte.

Bei den Beratungen des Bundes über ein neues Lebensmittelgesetz wurde für die Brauereien dieser Zeit auch die Frage eines Surrogatverbots aktuell. Als Surrogate bezeichnete man in der Hauptsache alle Ersatzstoffe für Gerstenmalz, etwa ungemälzte Gerste, Mais, Reis, Sirup oder Zucker.

Die Brauereien hatten erkannt, dass in Deutschland mit der Ausrufung des Reinheitsgebots vor knapp 400 Jahren der Boden für eine gedeihliche Entwicklung der deutschen Brauereien bereitet worden war. Der Schweizer Bundesrat lehnte aber die Eingabe zur Aufnahme des Surrogatverbots ins Lebensmittelgesetz mit dem Hinweis auf die Handels- und Gewerbefreiheit ab, die Beratungen dazu wurden kurze Zeit später sistiert.

Einige Exponenten des Schweizer Brauerei-Verbandes (damals Schweizerischer Bierbrauerverein, SBV) wollten nun das Surrogatverbot für alle Mitglieder mittels einer Statutenänderung durchsetzen. Als Drohkulisse

"500 Jahre Reinheitsgebot – ein Qualitätsversprechen, das gekommen ist, um zu bleiben."

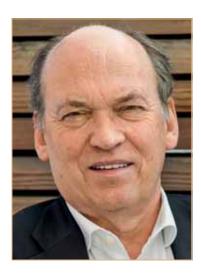
bei einer Ablehnung stellten sie die Gründung einer "Reinbiergenossenschaft" in Aussicht. Die Mitglieder des SBV stimmten 1900 dem Surrogatverbot mehrheitlich zu. Folgender Passus wurde in die Statuten geschrieben: "Unter Bier ist ein Getränk zu verstehen, welches aus Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser durch Maischen und alkoholische Gärung gewonnen wird. Surrogate für Gerstenmalz und Hopfen sind verboten." Fehlbare Brauereien sollten aus dem Verband ausgeschlossen werden.

Obwohl nicht alle Brauereien dem SBV angehörten, setzte sich die Praxis rasch in der ganzen Schweiz durch. Eine im Frühling 1908 vorgenommene Grosskontrolle ergab keinen einzigen Fall eines Verstosses.

Das eidgenössische Lebensmittelgesetz, das schliesslich erst 1909 in Kraft trat, enthielt anstelle des Surrogatverbots einen Deklarationszwang, falls andere Zutaten verwendet würden.

Das Surrogatverbot hielt sich indes nicht lange und wurde während des Ersten Weltkriegs wieder aufgehoben.

500 Jahre Reinheitsgebot – ein Qualitätsversprechen, das gekommen ist, um zu bleiben. Die Schweizer Brauer und die Mitglieder des Schweizer Brauerei-Verbandes gratulieren sehr herzlich zum Jubiläum "500 Jahre Reinheitsgebot" und wünschen den deutschen Brauern und dem Deutschen Brauer-Bund ein herzhaftes "Hopfen und Malz – Gott erhalt's".



Sigi Menz Obmann des Österreichischen Brauereiverbands, Wien

### Unsere Tradition beleben, unsere Freiheit bewahren

radition ist wieder in Mode. Wie oft wird sie heutzutage beschworen! Und tatsächlich ist Tradition etwas Wundervolles; doch nur, wenn sie als gesunde Basis für die Zukunft betrachtet wird – und nicht als Einzementierung der Vergangenheit. Das gilt gewiss auch für uns Brauer.

Wir leben Tradition. Und: Wir beleben sie auch. Wir schaffen heute Werte, die künftige Generationen, so hoffen wir, einmal stolz zu ihrer Tradition zählen werden. Gerade dieser Tage erleben wir, wie unsere Brau-Tradition ergänzt wird um neue Techniken, neue, kreative Rezepte und Möglichkeiten. Tradition lebt. Und das ist gut so.

Das deutsche Reinheitsgebot stellt gewiss auch nach 500 Jahren einen Meilenstein für die weltweite Brauwirtschaft dar und einen wesentlichen Bestandteil der Bierkultur. Als Qualitätskriterium für die "Seele des Bieres" hat es deutsches Bier zu einem Exportschlager gemacht. Wir als Nachbarn wissen, wovon wir sprechen. Denn auch das Bierland Österreich kann auf eine umfassende Tradition beim Brauhandwerk zurückblicken. Bis heute gleich geblieben sind die Erfolgsfaktoren: die Liebe zum Produkt, das Wissen und die Kenntnis darüber sowie eine stetige Weiterentwicklung der Braukunst So wurde etwa das Lagerbier in Schwechat bei Wien erfunden und trat von dort seinen Siegeszug um die ganze Welt an. Heute bleibt mit über 1.000 verschiedenen Österreichischen Bieren und einer der höchsten Brauereidichten der Welt kein Konsumentenwunsch unerfüllt. In Österreich zählt Bier, genauso wie in Deutschland, zum Kulturgut. Darauf sind wir in beiden Ländern zu Recht stolz.



"Im Wechselspiel von Tradition und Innovation müssen wir uns heute auch die Frage stellen, wie viele Gebote, Verbote und Regulierungen für die Brauwirtschaft sinnvoll sind."

Im Wechselspiel von Tradition und Innovation müssen wir uns heute auch die Frage stellen, wie viele Gebote, Verbote und Regulierungen für die Brauwirtschaft, aber auch darüber hinaus für die gesamte Gesellschaft, auf europäischer Ebene sinnvoll sind. Wenn die Vorgaben von Politik und Verwaltung sukzessive zu einer Verbotsgesellschaft führen, in der es dem einzelnen zunehmend erschwert wird, seine individuelle Freiheit zu leben, drohen uns Lebensqualität und Lebensfreude verloren zu gehen. Gerade wir Brauer, die wir täglich mit dem Genuss- und Lebenselixier Bier

zu tun haben, sind also gefordert. Es braucht ein starkes gemeinsames Auftreten auf europäischer Ebene, um uns Menschen jene Freiheiten zu bewahren, für die seit der Aufklärung gekämpft wurde.

Unsere gemeinsame Aufgabe wird sein, der Regulierungswut zu trotzen, wird sein, unser Brau-Kulturerbe zu bewahren und zugleich weiterzuentwickeln. In diesem Sinn sage ich allen deutschen Kollegen im Namen der Österreichischen Brauwirtschaft ein herzliches Prost! Und freue mich auf eine gemeinsame, lebensfrohe Zukunft!



Conrad Seidl Publizist und Bierpapst, Wien

#### Ein modernes Gebot

s ist schon merkwürdig: Zu einer Zeit, da die zehn Gebote in Vergessenheit geraten, macht das doch erheblich jüngere Reinheitsgebot Schlagzeilen – und ist jedem Bierkenner geläufiger als etwa die biblische Vorschrift. "Achte auf den Sabbat: Halte ihn heilig, wie es Dir der Herr, Dein Gott, zur Pflicht gemacht hat." Na gut: Mancher achtet den Sabbat, nach neutestamentarischer Auffassung ist das der Sonntag, indem er ein gutes Bier trinkt. Eines nach dem Reinheitsgebot.

Was für eine geniale Bezeichnung! Auch in unserer durch und durch sekular geprägten Zeit assoziieren wir mit "Reinheit" mehr als einfach "sauber": Da denkt man an Unschuld, an moralische Überlegenheit. Und dann der Wortteil "Gebot": Das scheint – wie eben der Dekalog – von höchster Stelle zu kommen; so ein

Gebot kommt uns ethisch höherstehend vor als jedes Gesetz. "Deutsches Reinheitsgesetz" – hätte dieser Begriff irgendeinen Charme? Nein, auch wenn das Reinheitsgebot im Dritten Reich (und von manchen Brauern bis weit in die 1960er Jahre) eben "Reinheitsgesetz" genannt wurde. Oder gar "Surrogatverbot" – unter diesem Unwort wurde die Diskussion um das Biersteuergesetz (das dem heutigen Reinheitsgebot reichsweite Geltung verschaffte) im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert geführt. Nicht sehr sexy, nicht sehr publikumswirksam.

Aber das sind Gesetze ja nie. Und das war das Reinheitsgebot auch nicht, ehe die Bezeichnung erstmals in den 1920er Jahren verwendet wurde – es war bis dahin nicht einmal unter Bierbrauern ein Thema. Es lohnt, die "Tageszeitung für Brauerei" vom 23. April



"Noble Selbstbeschränkung, wie sie das Reinheitsgebot darstellt, ist auch nach 500 Jahren noch nicht aus der Mode gekommen."

1916 zur Hand zu nehmen und nachzusehen, wie die Fachpresse damals den 400. Geburtstag des heute hoch gehaltenen Gebots gefeiert hat. Um es kurz zu sagen: Sie hat gar nicht gefeiert – nicht einmal die Brauer hatten eine Ahnung von dem Jubiläum. Sie hatten, auch das ist der Fachpresse des Jahres 1916 klar zu entnehmen, andere Sorgen: Es herrschte kriegsbedingter Materialmangel – und mit ihm kamen allerlei Regelungen, wie man etwa reinheitsgebotskonformes Lagerbier mit (legalerweise) gezuckertem, obergärigem Bier mischen könnte. Dasselbe passierte dann nochmals im Zweiten Weltkrieg.

Dass wir heute die gebotene Reinheit des Biers so unbeschwert feiern können, ist daher auch ein Zeichen des Wohlstands, in dem wir leben – dass manche Bierbrauer das Reinheitsgebot als Einschränkung ihrer Kreativität betrachten, ebenso. Denn die Beschränkungen, die dem deutschen Brauer verbieten, Stile wie Milk Stout zu brauen, Reis in die Maische oder Wermut in die Würze zu tun, sind ja auch ein Zeichen des Selbstbewusstseins: Statt die Innovationen fremder Länder aufzugreifen, pflegen die Deutschen ihre traditionelle Bierwelt – wofür sie notabene viel internationale Bewunderung finden. Dem internationalen Wettbewerb muss sich das deutsche Bier sowieso stellen. Noble Selbstbeschränkung, wie sie das Reinheitsgebot darstellt, ist auch nach 500 Jahren noch nicht aus der Mode gekommen.

### Eine kurze Geschichte des Bieres

#### Ursprung der Braukunst

Sicher sind sich die Historiker, dass Bier nicht das älteste alkoholische Getränk ist. Dies wird aller Wahrscheinlichkeit nach ein Gebräu aus heruntergefallenen, vergorenen Früchten, also eine für uns heute weinähnliche Flüssigkeit, gewesen sein. Dennoch zählen Vorläufer der heutigen Biere zu den ersten Getränken, deren Genuss einen gewollt berauschenden Effekt zur Folge hatte. Konkret datierte historische Beweise für die tatsächliche Entdeckung der Alkoholproduktion, egal ob Wein oder Bier, gibt es nicht.



Ägyptische Wandmalerei aus dem Grab des Kenamom, etwa 1.500 v. Chr. Es wird die Bierbereitung dargestellt.

Experten sind sich jedoch einig, dass die Geschichte des Bieres untrennbar mit der Geschichte des Brotes zusammenhängt – daher auch die volkstümliche Bezeichnung "Bier ist flüssig" Brot", die bis heute ihre Gültigkeit hat. Beide stellten ein Grundnahrungsmittel dar und finden ihren Ursprung zu einer Zeit, als die Menschen sesshaft geworden waren, Ackerbau

betrieben und Getreide so Einzug in den Speisenplan der Menschheit fand. Man erkannte schon damals, dass vermahlenes Getreide besser zu verarbeiten und bekömmlicher ist als ganze Körner. Zusammen mit Wasser wurden die gequetschten oder zerriebenen Getreidekörner zu einem Brei vermengt und stellten als Teig die Grundlage zur frühen Brotherstellung dar. Stand dieser etwas länger an einem wärmeren Ort, so kam es durch Infektion des Brotteiges mit wilden Hefen aus der Luft zu einer spontanen Gärung. Der Wasseranteil war dabei entscheidend: Wenig Wasser machte aus dem Brei ein Brot, wurde mehr Wasser zugefügt, entstand eine Art Ur-Bier. Vielleicht lag damals auch nur ein Teigrest in einem Gefäß, das der Regen auffüllte, womit die Gärung beginnen konnte. Damit schuf Mutter Natur als Ur-Braumeister im Grunde das erste Bier. Michael Jackson, bekannter Autor maßgeblicher Bierführer, hat auf die gemeinsame Wurzel der beiden Worte "Brot" und "gebraut" hingewiesen, die die Verwandtschaft der Nahrungsmittel verdeutlicht.

Schon ca. 3.000 bis 2.000 vor Christus tranken die Sumerer ein bierähnliches Getränk. Die Ackerbauern aus Mesopotamien, dem heutigen Irak, hielten Herstellungsprozess, Rezeptur und Ausschank ihres Alltagsgetränks auf Tontafeln fest. Trüb, lauwarm und süß, wie ein flüssigerer Brotteig, muss das frühe Bier geschmeckt haben, das einen sehr geringen Alkoholgehalt hatte. Dieser reichte aber aus, um die Mesopotamier "fröhlich, wunderbar und glückselig" zu machen, betont Michael Jackson in seinem Standardwerk "Bier".



Weil die damaligen Biere noch nicht gefiltert waren, benutzten die Babylonier Trinkröhrchen.

Schon damals wurde Bier als wertvolle Besonderheit gehandelt. So sollte bspw. mit der täglichen Opfergabe von einem Liter Bier an die Fruchtbarkeits- und Getreidegöttin Ninkasi die Ernte gesichert werden. Auch im Totenkult spielten Bier und Brot eine große Rolle, und ein Priester bekam, nach einem königlichen Beschluss, zur damaligen Zeit drei Kannen Bier und achtzig Brote für eine Beerdigung.

Eine richtige Bierkultur entstand dann im 2. Jahrtausend vor Christus bei den Babyloniern, denen die Braukunst von den Sumerern übertragen wurde. 70 verschiedene Biersorten entstanden aus Gerste, Emmer oder einer Mischung beider Getreidesorten. Es gab dunkles Starkbier, Dünnbier, Sauerbier und Süßbier. Bier wurde also als vielfältiges Getränk wahrgenommen und bereits gehandelt. Die damaligen Braumeister hatten ein Lagerbier im Sortiment, das für den Export nach Ägypten bestimmt war.

Bier war jedoch nicht nur ein Getränk, es war auch als Heilmittel angesehen. Eine Mischung aus Bier, Gewürzen und Aalgalle sollte bspw. bei einer Blasenentzündung helfen, um nur eine der altertümlichen medizinischen Anwendungen zu nennen.

Von ersten Kneipen oder Wirtshäusern wurde bereits ab 3.000 vor Christus in Ägypten berichtet: Der Ausschank von Bier in speziellen Bierhäusern oder öffentlichen Schenken gehörte zum damaligen Bild der Siedlungen. Aber es zählte nicht nur zum Alltag, Bier wurde neben Brot als Grundausstattung mit in die Grabkammern gegeben, um ein Weiterleben im Jenseits zu sichern.

Die Ägypter huldigten, wie die Sumerer, einer Gottheit: Osiris soll das aus Gerste bereitete Bier erfunden und beim Volk bekannt gemacht haben. Osiris galt auch als Schöpfer des Getreides und soll den Erdenbürgern das Brotbacken gelehrt haben.

#### Vom Mittleren Osten nach Europa

Wenn man von Ägypten aus einen Blick über das Mittelmeer warf, stellte man fest, dass die Griechen Bier als Kulturgut vernachlässigten und sich mehr dem Wein widmeten.

Nur arme Menschen, die sich keinen Wein leisten konnten, tranken Bier. Dennoch hatten sie in einigen Gegenden das Bier unter göttlichen Beistand gestellt: Der Gott Dionysos, von den Römern Bacchus genannt, war nicht nur der Gott des Weines, er war auch für Getreide und Bier verantwortlich.

Aber nicht nur in der Kulturgeschichte der Griechen, auch für die Römer hatte das Bier längst nicht die Bedeutung wie für die Sumerer und die Ägypter, es galt vielmehr als Getränk der unzivilisierten Barbaren. Der Ursprung des lateinischen Namens von Bier, "Cerevisia", liegt jedoch wohl auch in göttlicher Hand: Für ihn stand Ceres, die Schutzgöttin des Wachstums der Feldfrüchte wie Getreide, Patin.

SIS GERMANCE
NO
TIATORCERVES
RIVSARTISOFFEC
TVRE EXV. TOPRO
MERITIS POSVIT

Aus der Nähe von Trier stammt dieser Bierverlegerstein aus den ersten lahrhunderten nach Christus.

Im 2. Jahrhundert nach Christus begannen die Römer, Gersten- und Weizenbier direkt aus gemälztem Getreide zu brauen. Zuvor waren die sog. Bierbrote die wichtige Ursprungszutat. Die Hefen stammten aus dem Bodensatz alten Bieres oder aus kultiviertem Gewürzt Sauerteig. wurde mit verschiedenen Kräutern. Funde bei Ausgrabungen, wie bspw. im Freilichtmuseum des römischen Gutshofes Villa Rustica im schwäbischen Hechingen-Stein, beweisen, dass neben

Wein auch Bier in landwirtschaftlichen Siedlungen der Römer eine maßgebliche Rolle gespielt hat. Viele Häuser hatten ihre eigenen tönernen Braukessel.

Wichtige Hinweise auf die Braukunst der Germanen stammen aus der Nähe von Kulmbach, wo man in einem Grab Bierkrüge aus der Zeit um 800 vor Christus fand. Bier war bei ihnen nicht ein Alltagsgetränk, sondern wurde extra für große Feierlichkeiten gebraut, und zu diesen Gelegenheiten wurde dann kräftig getrunken – manchmal sogar aus den Schädeln erschlagener Feinde.

#### Deutsche Klöster als Keimzelle der Brauwissenschaft

Im Mittelalter braute man in den Klöstern zunächst für den eigenen Bedarf. Schritt für Schritt setzte sich im Laufe der Jahre der Export durch, und die Klosterbrüder brauten Bier zur Abgabe an Fremde und Ausschankstätten in der Umgebung ein. Im 7. Jahrhundert begann schließlich die systematische Entwicklung der Brautechnologie in den Klöstern Mitteleuropas.

Die Mönche, die für das Brauen des Klosterbieres abgestellt wurden, waren insofern ein wichtiger Teil der Klostergemeinschaft, da sie für das leibliche Wohl in großem Maße verantwortlich waren. Zur Fastenzeit stellte das Bier nicht nur das tägliche Getränk, sondern auch die Nahrung der Klosterbrüder dar.

Narrenfreiheit geht vielleicht etwas zu weit, aber die Brauer waren durch die Aufsicht über den zeitintensiven Brauprozess



Bierbrauender Mönch um 1379 mit Brauerstern.

bei der Einhaltung der strengen Klosterregeln doch etwas "außen vor". Solange gutes, nährreiches und frisches Bier floss, war alles in Ordnung. In Klöstern wie Weihenstephan, Weltenburg, Andechs und vielen anderen wurde der Brauprozess studiert, Abläufe wurden hinterfragt, neue Rezepturen getestet und es wurde mit Heilpflanzen experimentiert. Jeder Brauvorgang, jedes Rezept wurde notiert und von Brauer zu Brauer weitergereicht. Im Vergleich hierzu war die Braukunst, die in den weltlichen Gasthäusern exerziert wurde, zur damaligen Zeit immer noch eher ein glücklicher Zufall, und die spontan einsetzende Gärung wurde als Gottes Tat begrüßt. Technisch im Brauprozess entscheidende Instrumente wie bspw. das Kühlschiff oder der Braukessel wurden in den Klosterbrauereien entdeckt oder weiterentwickelt. Oftmals sind die Brauer auch auf Wanderschaft gegangen und haben sich in anderen Klosterbrauereien neues Wissen angeeignet. So sind die Erkenntnisse in der Brauzunft über die Grenzen der Königreiche weitergetragen worden.

Ein Meilenstein auf dem Weg zu geschmacklich gutem und haltbarem Bier war der Einsatz des Heilkrautes Hopfen im Brauprozess. Im 12. Jahrhundert haben Mönche mit Hopfen dem Bier seinen typisch bitteren Geschmack verliehen und es länger haltbar gemacht. Vorher wurde beim Brauen die sog. Grut eingesetzt ein Kräutergemisch, dessen Zusammensetzung von Region zu Region, von Braumeister zu Braumeister variierte. Als häufigste Zutaten sind Porst (Schweden und baltische Landstriche) und Gagelstrauch (Norddeutschland, Dänemark, Niederlande und Belgien sowie England) überliefert. In bestimmten Rezepturen wurde als Grut auch Anis, Beifuß, Heidekraut, Ingwer, Kümmel, Lorbeer, Mädesüß, Rosmarin, Salbei, Schafgarbe, Orangenschale, Wacholder und Zimt eingesetzt, um dem Bier fruchtig-würzige Aromen einzuhauchen.

Brot und Bier waren in den Klöstern Grundnahrungsmittel und die wohlgeformten Mönchsbäuche wurden täglich mit drei bis fünf Maß Bier genährt. Ein Maß hatte damals eine Füllmenge von bis zu zwei Litern – jedoch hatte das Getränk damals einen deutlich geringeren Alkoholgehalt als heute.

Im 12. und 13. Jahrhundert bekamen die bierbrauenden Mönche Konkurrenz, denn auch Adelige und Städte hatten das Bier als Einnahmequelle für sich und ihre leeren Kassen entdeckt. Brauen wurde vielerorts zum bürgerlichen Recht, vorausgesetzt, man konnte einen eigenen Grund und ein Haus vorweisen.

Der Hopfen setzte sich als entscheidende Zutat auch bei weltlichen Brauern durch; damit war die Haltbarkeit der Biere gesichert, Lagerfähigkeit und Geschmack wurden verbessert. Bier konnte nun nicht nur gelagert, sondern auch in fernere Regionen vertrieben werden. Zu dieser Zeit wurde das Bier über eine sog. Akzise (Verbrauchersteuer) direkt besteuert. In diesem Punkt hatten die Klöster einen großen Vorteil: Sie mussten keine Steuern bezahlen. Zudem hatten sie ausreichend Arbeitskräfte und konnten die Rohstoffe selbst anbauen. Die Mönche waren auch nie von einem Brauverbot betroffen, das z.B. bei Missernten verhängt wurde, um das Getreide zum Backen statt zum Brauen zu verwenden. Während der Reformation und auch im Dreißigjährigen Krieg wurden viele Klöster aufgelöst. 1803, im Zuge der rechtsrheinischen Säkularisation, gingen viele kirchliche Besitztümer in staatliches Eigentum über - damit starben auch die Klosterbrauereien nahezu aus.

Im Norden Deutschlands entstanden zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert zahlreiche Brauereien, die zu einem bedeutenden Handwerkszweig aufstiegen.

Norddeutsche Biere waren sogar bis nach Indien bekannt und wurden via Pferdewagen und Schiff versendet. Der Süden Deutschlands zog nach, und der Bayernherzog Wilhelm V. bspw. veranlasste, ein eigenes Brauhaus zu bauen, damit der Hofstaat endlich bayerisches Bier trinken konnte und nicht mehr auf nordische Importe angewiesen war.

Während im Norden in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts das Bier unter der Konkurrenz von exotischen Getränken wie Kaffee oder Tee litt, entstand in Bayern eine Brauerei nach der anderen, und Bier wurde zum Volksgetränk Nummer eins.

#### Qualität und Verfügbarkeit durch technischen Fortschritt

Der französische Chemiker Louis Pasteur entdeckte, dass es sich bei Hefen um Kleinlebewesen handelt, und erkannte die Gärungsprozesse, die im Bier und auch im Brot ablaufen.

1881 isolierte der dänische Botaniker Emil Christian Hansen einzelne Hefezellen und machte die bis dato als unberechenbar geltenden Hefen zu einer kalkulierbaren Größe im Brauprozess. Von nun an konnten ein gleichbleibender Geschmack und eine große Haltbarkeit gewährleistet werden. Und als das Bier mit der Anfang des 19. Jahrhunderts eingeführten Eisenbahn transportiert werden konnte, rollte das Getränk z. B. täglich nach Paris. Der deutsche Ingenieur Carl von Linde machte die Brauer mit seiner Erfindung der künstlichen Eisherstellung durch die Kältemaschine unabhängig von den Jahreszeiten. Nun konnten sie immer untergäriges Bier brauen. Und durch die Weiterentwicklung der Kältemaschine war der Kühlschrank erfunden!



Flaschenabfüllung per Hand

Weitere technische Neuerungen wie Filtrieranlagen, Darrapparat und ein Instrument zur Bestimmung der Stammwürze führten zu einem unaufhörlichen Wachstum an Brauereien in Deutschland und festigten die Rolle Deutschlands als eine der führenden Braunationen weltweit.



Autorin
Sandra Ganzenmüller
Biersommelière
und Buchautorin

#### Das Engagement der deutschen Brauwirtschaft

#### Für einen verantwortungsgerechten Konsum von Bier

Die deutsche Brauwirtschaft mit ihren rund 35.000 Beschäftigten und derzeit mehr als 1.388 kleinen und großen Braustätten stellt auf der Grundlage des Reinheitsgebots eines der Kulturgüter unseres Landes her und prägt das gesellschaftliche Leben im positiven Sinne auf vielfache Weise. Deutsche Bierkultur zeichnet sich seit jeher durch Genuss in vielen Lebenssituationen aus.

Die deutschen Brauer bekennen sich zu einem verantwortungs- und situationsgerechten Konsum. Sie erkennen an und bringen sich aktiv ein, dass in bestimmten Lebenssituationen keine alkoholhaltigen Getränke genossen werden sollten z.B.

- als Kind oder Jugendliche(r) unterhalb des gesetzlichen Abgabealters,
- im Straßenverkehr,
- bei gefahrgeneigter Arbeit,
- während der Schwangerschaft und Stillzeit und
- bei der Einnahme von Medikamenten.

Die Verantwortung im Umgang mit Alkohol dokumentiert die Brauwirtschaft in ihrem Programm, das für alle Mitgliedsbrauereien verbindlich ist.

Das alkoholpolitische Selbstverständnis der Deutschen Brauer ist geprägt durch Verantwortung und Dialogbereitschaft und gekennzeichnet durch Aufklärung und Prävention.

Seit jeher erfüllt Bier das Bedürfnis nach Genuss. Bier nimmt dabei eine gesellschaftliche Funktion ein und hat wegen seiner hohen gesellschaftlichen Bedeutung einen besonderen Platz in unserer Kultur. An seiner Popularität hat sich bis heute nichts geändert. Dabei ist Bier von einem Grundnahrungsmittel immer mehr zu einem Genussmittel avanciert. In ihm verdichten sich Lebensweise und Selbstverständnis. Die Erlebnisweise von Bier wird vor allem durch den Geschmack und die durstlöschende Wirkung bestimmt. Letztlich ist das Image von Bier im hohen Maße dynamisch. Damit nimmt Bier eine einmalige Stellung unter den Getränken ein.

Der Konsum von Bier steht für Genuss und Lebensqualität, Geselligkeit und Kommunikation. Die deutschen Brauer setzen auf den verantwortungsvollen



Anke Rehlinger, Ministerin für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr des Saarlandes, testet den Promille-Fahrsimulator anlässlich der Auftaktveranstaltung der "DDAD Academy" 2015.

und moderaten Konsum von Bier, wie ihn die meisten Menschen in Deutschland auch praktizieren. Der weitaus überwiegende Teil der Bevölkerung entscheidet verantwortungsbewusst. Weder für diese Menschen, noch für ihre Umgebung ist ein solcher Konsum schädlich. Die positiven Eigenschaften von Bier werden nicht aufgehoben durch fehlgeleitete Trinkgewohnheiten einzelner. Diese gehen zurück auf das individuelle Verhalten von Menschen, das meist komplexe Ursachen hat, für die die Brauwirtschaft nicht verantwortlich zeichnet.

Die deutsche Brauwirtschaft hat gleichwohl ein erhebliches Interesse daran, dass Bier verantwortungs- und situationsgerecht genossen wird. Deshalb bringt sie sich mit ein, einen verantwortungsbewussten Umgang mit alkoholhaltigen Getränken zu fördern. Die deut-





schen Brauer werden auch künftig mit sinnvollen und effizienten Aktionen aufklären. Denn nur ein breites Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit alkoholhaltigen Getränken, die dauerhafte Förderung der Eigenverantwortung sowie die Kompetenz des Verbrauchers, mit den mit Alkohol verbundenen Risiken adäquat umgehen zu können, werden Missbrauch dauerhaft verhindern können.

Durch die Mitgliedschaft im Zentralverband der Werbewirtschaft (ZAW) und Einhaltung der freiwilligen Verhaltensregeln über die kommerzielle Kommunikation für alkoholhaltige Getränke garantieren die deutschen Brauer eine moralisch und ethisch klare Positionierung zur verantwortungsvollen Bewerbung der eigenen Produkte. In Anbetracht der aktuellen alkoholpolitischen Diskussion um den Alkoholmissbrauch

durch Jugendliche und zur Eindämmung von Angeboten mit "Flatrate-Tarifen" wurden die Verhaltensregeln diesbezüglich präzisiert und werden so dem von der Wirtschaft für notwendig erachteten, engeren Gestaltungsrahmen gerecht. Die Überwachung der Einhaltung dieser Regeln, die Organisation des Beschwerdeverfahrens sowie die Beurteilung und Abmahnung möglicher Verfehlungen obliegen dem für die deutschen Brauer neutral gegenüberstehenden Entscheidungsgremium Deutscher Werberat.

In Bekenntnis ihrer Verantwortung haben sich die deutschen Brauer auch dafür eingesetzt, eine freiwillige Vorkontrolle aller ihrer Werbemaßnahmen durch den Deutschen Werberat einzurichten. Mittlerweile lassen die größten deutschen Braugruppen, die deutschlandweit im Fernsehen und Rundfunk werben, ihre geplanten Werbemaßnahmen auf Konformität zum Wettbewerbsrecht und den Verhaltensregeln des Deutschen Werberats prüfen.

Mit der Dachkampagne "BIER BEWUSST GENIESSEN" bekennt sich die Branche optisch zur verantwortungs-

vollen Herstellung und einem ebensolchen Vertrieb von Bier. Viele Brauereien setzen das Logo auf ihren Flaschen und Verpackungen ein. Es ziert Plakate, Flyer, Unternehmensbroschüren sowie Internetpräsenzen. Mit der Fahrsicherheitskampagne "DON'T DRINK AND DRIVE" senden die deutschen Brauer gemeinsam mit anderen Branchen bereits seit Anfang der 1990er Jahre klare Botschaften gegen Alkohol am Steuer aus. Die Kampagne für Punktnüchternheit im Straßenverkehr richtet sich vor allem an Jugendliche Fahranfänger. Die Webpräsenz www.ddad.de enthält in der Sprache der Jugend Informationen. So genannte Party-Patrols klären in Diskotheken u.a. mit Fahrsimulatoren über die Folgen von Alkohol am Steuer auf und halten dadurch eine junge Zielgruppe von einem möglichen Missbrauch ab. Die Kampagne wird in einzelnen Bundesländern reihum durchgeführt. Der Deutsche Brauer-Bund hat gemeinsam mit den Partnern der Kampagne zudem die "European Road Safety Charter" (ERSC) unterzeichnet, in deren Rahmen sich viele Akteure dafür einsetzen, dass langfristig eine Senkung der Unfälle unter Alkoholeinfluss erreicht wird.

#### Bildnachweise:

Seite 7: DBB Seite 10: Deutscher Bundestag / Achim Melde Seite 12: BMEL / photothek.net / Michael Gottschalk Seite 14: Maurice Weiß / Ostkreuz Agentur / BMWI Seite 16: FU-KOM Seite 18: EU-KOM Seite 20: StMLEF Seite 22: S. Kaminski / Grüne Seite 24: pr Seite 26: pr Seite 28: pr Seite 30: Andre Poehlmann Seite 32: pr Seite 34: pr Seite 36: pr Seite 38: Bitburger Seite 40: Jan Greune Krones Seite 42: pr Seite 44: Frank Nürnberger Seite 46: pr Seite 48: Laurence Chaperon Seite 50: Harry Weber Seite 52: pr Seite 54: Deutscher Bundestag / Inga Haar Seite 56: pr Seite 58: Laurence Chaperon Seite 60: pr Seite 62: pr Seite 64: pr Seite 66: BfR Seite 68: BVL / Marcus Gloger Seite 70: DLG Seite 72: Fotostudio Bastian / Anja Bosse-Bastian Seite 74: HDE

Seiten 76-83: Christian Lietzmann, Marc-Oliver Huhnholz, Holger

Eichele, Pressestelle VLB, Braufactum, Agentur Tessmann, Rum-

Seite 84: DEHOGA

Seite 86: Marko Kubitz

blefish, BBB, Archiv DBB, Zentralverband des Handwerks, Phoenix

Seite 88: BLL Seite 90: Nils Krueger Seite 92: Marco Urban für vzbv Seite 94: GFGH Seite 96: pr Seite 98: pr Seite 100: Hofer Fotografie / Nici Haslberger Seite 102: Tobias Pichlmaier Seite 104: pr Seite 106: Bitburger Seite 108: Sead Husic für Bayerischer Brauerbund Seite 110: pr Seite 112: Kulmbacher Seite 114: VLB Berlin Seite 116: pr Seite 118: Fotowerbung Bernhard / Manfred Bernhard Seite 120: Steffen Wirtgen Seite 122: Raupach Seite 124: Verlag Hans Carl Seite 126: INSIDE Seite 128: Verlag Meininger Seite 130: Verlag Sachon Seite 132: Matthias Wegner Seite 134: pr Seite 136: Mattias Nutt Photography Seite 138: Alexandra Eizinger Seite 140: Günter Menzl Seiten 142-144: Archiv DBB Seite 146: Archiv DBB, Agentur Kommunikation Pur Seite 147: DDAD Seite 148: DBB, DDAD

Die Fotos wurden nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt. Trotz sorgfältiger Nachforschung war es bei einigen Fotos nicht möglich, die Urheber bzw. Rechteinhaber bis Redaktionsschluss zu ermitteln und zu benennen. Ansprüche der Autoren, Verlage und ihrer Rechtsnachfolger bleiben gewahrt. Rechteinhaber mögen sich bitte an den Deutscher Brauer-Bund e.V. wenden, um die entsprechenden Rechte abzugelten.

# I THINK THIS WOULD BE



## AGGOD TIME FOR A BEER.

FRANKLIN D. ROOSEVELT

#### 500 Jahre Reinheitsgebot

### DLG-prämiert im Jubiläumsjahr!



www.DLG.org



#### Mit jedem Bier tragen wir Verantwortung. Gemeinsam.

Verantwortung hat verschiedene Perspektiven. Eltern stehen in der Verantwortung, mit ihren Kindern über das Thema Alkohol zu sprechen und sich wie ein Vorbild zu verhalten. Wer mit seinen Freunden auf dem Weg zur Disco mit dem Auto unterwegs ist, trägt als Fahrer die Verantwortung, an diesem Abend keiner Alkohol zu trinken. Gastronomen und Händler tragen Verantwortung, das Jugendschutzgesetz einzuhalten und im Zweifelsfall nach dem Ausweis zu fragen. Auch Anheuser-Busch InBev trägt mit seinen 160.000 Mitarbeitern Verantwortung. Mit jedem Bier, das wir brauen, übernehmen wir die Verantwortung, es verantwortlich zu vermarkten und in der Herstellung umweltbewusst mit den Ressourcen umzugehen.

Wie wir konkret Verantwortung übernehmen? www.ab-inbev.de/verantwortung

#### 500 JAHRE REINHEITSGEBOT

#### WAS FÜR EIN GROSSARTIGES JUBILÄUM



Als langjährigem Partner des Deutschen Brauerbundes ist es mir ein besonderer Wunsch, allen meine herzlichsten Grüße und Glückwünsche zu überbringen,

die sich für die Wahrung des Reinheitsgebots und der Qualität des deutschen Bieres engagieren! Ich freue mich sehr, dass wir von SAHM – Gläser für Marken dieses Jubiläum mitfeiern dürfen.

Bierbrauen ist nicht nur ein Handwerk mit Tradition.
Es ist ein Stück Kultur, das mit viel Leidenschaft
vollzogen wird. Das deutsche Bier ist bis heute etwas
Besonderes geblieben: Es steht für Reinheit, Natürlichkeit und Qualität. Das haben wir vor allem dem
Reinheitsgebot zu verdanken, das nun auf ein halbes
Jahrtausend Geschichte zurückblickt. Seit Jahrzehnten
haben wir eine enge Verbundenheit mit den nationalen
Brauereien und unterstützen sie bei der Entwicklung
individueller Glasformen, die die Qualität und den
individuellen Geschmack ihrer Biere hervorheben.
Diese Partnerschaft macht uns stolz und ist uns auch
für die Zukunft eine Herzensangelegenheit.

Michael Salm

Michael Sahm Geschäftsführer SAHM – Gläser für Marken



ERFAHREN SIE MEHR: WWW.SAHM.DE

#### Symrise entschlüsselt den CODE OF NATURE°

## Eine neue Dimension von Natürlichkeit für Ihre Getränke

















CODE OF NATURE® vereint unsere Expertise in Sachen Natürlichkeit: die aktuellsten Consumer Insights, ein umfassendes Produktportfolio und maßgeschneiderte Getränkelösungen aus einer Hand

DER SCHLÜSSEL ZUM GESCHMACK:

#### NATUR TRIFFT AUF EXPERTISE: UNSERE PRODUKTE

FRUITY ESSENTIALS® und BOTANICAL ESSENTIALS®: 100% natürliche Aromen, die Ihren Getränken authentische Geschmacksprofile oder eine unverwechselbare Signatur verleihen.





**Der CODE OF NATURE® von Symrise –** natürlich einzigartig









#### KSB-Lösungen für Getränke und Lebensmittel

KSB steht auch im Bereich Lebensmittel und Getränke für höchste Technikkompetenz und bietet für alle Anforderungen an Steril-, Hygiene- und Supportprozesse innovative Lösungen. Von unseren fünf Baureihen des KSB-Vita-Programms über Armaturen und Automations- und Antriebslösungen bis hin zum Service bietet KSB Ihnen ein breitgefächertes Angebot. Mit Produkten höchster Zuverlässigkeit. Überzeugen Sie sich selbst. www.ksb.de/lsa

> Unsere Technik. Ihr Erfolg.



## Ein guter Grund, um anzustoßen. 1110



