

Das ist nicht mein Bier

Eine Abrechnung mit dem Deutschen Reinheitsgebot.

Massenaufereien wie die Münchner Wiesen und der Cannstatter Wasen überspülen die Probleme der deutschen Brauer nur kurzzeitig: 1976 tranken die Deutschen pro Kopf 151 Liter Bier im Jahr, 2012 waren es nicht mal mehr 108. Die Überkapazität führt zu einem Preiskrieg, über den die wahnsinnigen Wiesen- und Wasen-Preise Ende September nur kurz hinwegtäuschen werden:

Fast drei Viertel aller deutschen Biere gehen als Sonderangebote weg, oft für unter zehn Euro pro Kasten. In Werbespots bieten die Großbrauereien ihr Gesöff wie saures Bier an, und trotzdem greifen immer weniger Menschen zu. Was auch daran liegt, dass in den Flaschen der Fernsehmarken Einheitsplörre steckt. Einst war Deutsches Bier ein Kulturgut, heute ist es Ramschware.

VON TOBIAS BECKER
ILLUSTRATION: ROCKET & WINK

Moment mal! Ist Deutschland nicht die bedeutendste Biernation, weltweit beneidet um das Deutsche Reinheitsgebot? Nun ja.

Bei Bierwettbewerben haben deutsche Brauer zuletzt schwach abgeschnitten, „mehr Impulse kamen aus Belgien, Italien, Dänemark, Schweden und vor allem den USA“, sagt Axel Ohm von der Hamburger Ratsherrn Brauerei, die auf ihrem Gelände einen Laden mit Hunderten internationaler Biere betreibt. Etwa 2400 Craft-Beer-Brauer gibt es in den USA, handwerklich arbeitende Kleinstbrauereien. Selbst bei deutschen Gourmets sind die Biere von dort inzwischen angesagter als die deutschen. Und zwar nicht trotz, sondern auch wegen des Reinheitsgebots. Gourmets beschimpfen es als Einheitsgebot, das die Experimentierfreude der deutschen Bierbrauer erstickt habe. Und auch die Experimentierfreude des normalen deutschen Biertrinkers. Kreationen aus dem Ausland gelten ihm schnell als Panscherei. Nationalismus mit gutem Gewissen.

„Sollte das Reinheitsgebot weiter zu einem deutschen Traditionsbollwerk stilisiert werden, würden US-amerikanische und belgische Biere weiter in der Gunst der Biergourmets gewinnen“, warnt Lars Seyfrid von der Kampagne für gutes Bier, einer Verbraucherinitiative. „In Deutschland werden die besten Zutaten angebaut, die besten Maschinen der Welt hergestellt und eingesetzt sowie die besten Brauer ausgebildet – und trotzdem werden weiterhin die langweiligsten Biere gemacht. Eigentlich müsste Letzteres leicht zu ändern sein.“

Moment mal! Sollen die deutschen Brauer zu Hopfen, Malz und Wasser auch künstliche Aromastoffe geben? Gambrinus bewahre!
„Es gibt durchaus gute Biere, die mit anderen Rohstoffen gebraut sind als nur mit Hopfen, Malz und Wasser“, sagt Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens Brau-Akademie. „Das muss nicht sofort heißen, dass das Chemie-Biere sind.“ Die US-amerikanischen Craft-Beer-Brauer haben bislang noch keine Epidemie ausgelöst. Wieso sollten es deutsche Kleinbrauer tun? Michael Schwab von Brewbaker in Berlin produziert ein Pumpkin Lager mit Kürbis und einen Trunk namens Berliner Weihnacht mit Ingwer, Kardamom, Sternanis. „Ich nehme immer die Ursprungsgewürze“, sagt er, „nie Konzentrate oder künstliche Aromastoffe.“ Auch Thorsten Schoppe von Schoppe Bräu aus Berlin sagt: „Solange natürliche Produkte im Bier sind, habe ich kein Problem damit.“ Er setzt beim Würzekochen manchmal Mateblätter zu, angelehnt an trendige Matebrausen. Als er das Gebräu jedoch als „Mate-Bier“ vermarktete, „stand recht flott der Brauerbund vor der Tür“, berichtet er. Bier darf ein solcher Trunk in Deutschland nicht heißen, Schoppe nennt ihn nun Mier. Gambrinus bewahre!



Moment mal! Hat sich der deutsche Braustil nicht seit fast 500 Jahren bewährt? Wer das glaubt, ist reingefallen auf die Schaumschläger der Bierindustrie.

Dank ihnen gilt das Deutsche Reinheitsgebot als weltweit älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift. Dabei ist es eine Mogelpackung. Richtig ist, dass der bayerische Herzog Wilhelm IV. am 23. April 1516 ein Gesetz erließ: „Ganz besonders wollen wir, 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.“ Richtig ist aber auch, dass der Begriff Reinheitsgebot erst viel später erfunden wurde, denn um Reinheit ging es gar nicht in erster Linie: Das Gesetz war eher Brotschutz- als Bierschutzgesetz, Weizen und Roggen sollten fürs Backen reserviert werden.

Wer Weißbier herstellen wollte, musste ein teures Sonderrecht erwerben. Kein modernes Weizenbier gehorcht also dem sogenannten Reinheitsgebot von 1516. Richtig ist auch, dass das Gesetz von Wilhelm IV. nur in Bayern galt, zu dem damals nicht einmal Franken gehörte. In den meisten Gebieten, die heute ein Teil Deutschlands sind, trat das sogenannte Deutsche Reinheitsgebot erst Jahrhunderte später in Kraft. Richtig ist zudem, dass das Gesetz mehrfach modifiziert worden ist. Hefe zum Beispiel wurde 1516 mit keinem Wort erwähnt, weil die einzelligen Kleinlebewesen noch nicht entdeckt waren. Die Gärung war ein Zufallsprodukt, in Gang gesetzt durch frei in der Luft schwebende Hefen; wenn falsche Hefestämme ins Bier gerieten, waren Hopfen und Malz verloren. Solche spontangärigen Biere stellt fast niemand mehr her – bis auf einige Belgier. Richtig ist also, dass in Deutschland nicht nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird, sondern nach dem Vorläufigen Biergesetz von 1993. Das erlaubt sogar, obergärige Biere mit Zucker, Zuckerkulör und Süßstoff zu versetzen. Dass all das fast niemand weiß, ist ein Marketingcoup. Mehr nicht.



Moment mal! Ist deutsches Bier nicht trotzdem noch immer ein naturreines Produkt? Wird es nicht noch immer zumindest im Sinne des Reinheitsgebotes gebraut? Der Deutsche Brauer-Bund behauptet das.

Früher aber hat man Bier in der Regel frisch von der Brauerei getrunken. Es musste nicht lange haltbar sein, und es war trüb. Heute geben Großbrauereien, die ihr Bier national vermarkten, Kiesलगur, Kieselsol und das Kunststoffpulver Polyvinylpyrrolidon (PVPP) hinzu. Diese binden Eiweiß- und Gerbstoffe und werden dann rausgefiltert, „bis auf gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche, technisch unvermeidbare Anteile“, wie es im Vorläufigen Biergesetz heißt. Tja. Fest steht, dass die Eiweißstoffe geschmacksrelevant sind. „Sie geben dem Bier einen Körper, ein Mundgefühl. Das Filtern macht das Bier daher schlanker und ein bisschen gleichförmiger“, sagt Doemens-Geschäftsführer Stempf. Die meisten Großbrauereien arbeiten zudem nicht mehr mit natürlichen Hopfendolden oder Hopfenpellets, sondern mit Hopfenextrakt, einer schwarzgrünen klebrigen Masse, die mit Kohlensäure und Ethanol aus dem Hopfen gelöst wird. „Es gibt keine einzige Brauerei in Deutschland, die nach dem Reinheitsgebot arbeitet“, schimpft der Berliner Brauer Schwab. „So wie es von den Großbrauereien ausgelegt wird, ist es eine Riesenheuchelei.“ Ein Etikettenschwindel.