# Craft-Biere vs. deutsches Reinheitsgebot – ein Widerspruch?

Dr. Peter Lietz, Sophienstädt

Im Zuge der in den vergangenen Jahren aufkeimenden Popularität der Craft-Biere, also handwerklich gebrauter Biere mit besonderen Geschmacksprofilen, kommt es immer wieder auch zu Diskussionen über das deutsche Reinheitsgebot. Für zahlreiche "junge Wilde" gilt es als Hemmschuh für kreatives Brauen oder bloß als reines Marketinginstrument der "Traditionalisten". Der Autor Peter Lietz sieht dagegen die Ursprünge des deutschen Reinheitsgebotes klar in der Tradition des Verbraucherschutzes und ist von dessen Aktualität und Relevanz für den Konsumenten von heute überzeugt.

Seit einiger Zeit drängen sogenannte Craft-Biere auch aus dem Ausland auf den deutschen Markt und werben mit der Wiederbelebung der handwerklichen Braukunst. Die deutschen Brauer anzuhalten, ihr traditionelles Handwerk wieder neu zu erfinden. erscheint seltsam. Sowohl die in den heutigen Großbrauereien, als auch in den zahlreichen mittelständischen Betrieben und Hausbrauereien praktizierten Technologien basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und langer Erfahrung bei der Bierherstellung. Die Protagonisten der US-amerikanischen Craftbrewer-Szene haben sich das Ziel gesetzt, charakterstarke Biere zu produzieren. Sie sehen dies als Gegenbewegung zu den aus ihrer Sicht "langweiligen" und einförmig schmeckenden "Industriebieren". In diesem Punkt haben die Kollegen aus Übersee nicht ganz unrecht. In der Vergangenheit waren viele Biere, - auch sogenannte Premiumbiere - dank ihres charakteristischen Geschmacksprofils leichter unterscheidbar. Die verwendeten Malzsortimente, die betriebsindividuellen Heferassen und Sudrezepte waren der sensorischen Vielfalt förderlich. Allerdings kam es auch oft zu Kontaminationen mit bierschädlichen Mikroorganismen. Als Folge entstanden "individuelle" Geschmacksmuster durch Sarcinen und wilde Hefen. Auch dadurch waren so manche Biere leicht wiedererkennbar allerdings nicht unbedingt im positiven Sinne. Diese Kontaminationen sind auf Grund fortgeschrittener Produktionstechnik im 21. Jahrhundert kein Thema mehr.

### Wasser, Malz, Hopfen, Hefe + X?

Die Craftbrewer aus Übersee setzen in der Regel auf den Einsatz besonderer Malzqualitäten und Hopfensorten. Dagegen ist nichts einzuwenden, zumal dies zur bewährten Verfahrensführung deutscher Braumeister gehört. Aber unsere jungen Kollegen schrecken dagegen nicht davor zurück. Zusatzstoffe. wie Beeren, Kaffee, Gewürze oder Säuren ihren Bieren beizumischen. Dies ist nach geltendem deutschem Recht (Biersteuergesetz) verboten. Auffallend ist auch, dass viele Craft-Biere bedeutend mehr Alkohol enthalten als die klassischen deutschen Biere wodurch bleibt ihr Geheimnis. Denn eine untergärige Bierhefe erreicht Alkoholgehalte von bis zu 13 % nicht. Generell ist dieser erhöhte Alkoholgehalt zwiespältig: Das klassische deutsche Bier zeichnete sich von jeher durch einen mäßigen Ethanolgehalt zwischen 4 und 5 Vol.-% aus. Treibt man den Alkoholgehalt weiter in die Höhe, dann konvertiert Bier zu einem reinen Genussmittel, Fine solche Entwicklung wäre in der heutigen Zeit, in der Bier in den Medien oft in Zusammenhang mit Alkoholmissbrauch gestellt wird, fatal und kaum wünschenswert.

### Reinheitsgebot reines Marketing?

Greg Koch, Mitinhaber der Stone Brewing Company in Escondido, Kalifornien, hat unlängst seine Pläne zur Errichtung einer Brauerei in Berlin-Marienfelde vorgestellt. Auf den ersten Blick ein Konzept nach dem Vorbild deutscher Gasthausbrauereien. Grundsätzlich ist jede neue Brauerei, die noch dazu für unser traditionsreiches Brauhandwerk wirbt, herzlich willkommen. Aufhorchen lässt jedoch die Haltung von Koch zum deutschen Reinheitsgebot. Dieses sei viel zu streng und werde falsch verstanden. Nach seiner Interpretation habe es im Ursprung nichts mit Reinheit zu tun gehabt, sondern sei aus steuerrechtlichen Gründen eingeführt worden - hier irrt er, der Kollege aus Übersee!

Lebensmittelrechtliche Vorschriften hatten von jeher auch die Aufgabe, den Verbraucher vor leichtfertig beigemischten, gesundheitsgefährdenden bzw. bedenklichen Zusatzstoffen zu schützen. Deshalb haben die bereits im Mittelalter formulierten Ordnungen, die schließlich im Reinheitsgebot für Bier mündeten, auch im 21. Jahrhundert ihre volle Berechtigung. So entwickelte sich die deutsche Brautradition mit dem Ziel, den Konsument unabhängig von seinem Geldbeutel ein gesundes, bekömmliches und haltbares Bier zu kredenzen. Diese bewährte Tradition sollte auch im 21. Jahrhundert in Deutschland Bestand haben.

# Fehlendes Wissen führte zu "kreativen Kunstgriffen" beim Brauen

Unsere Altvorderen hatten es ungleich schwerer. Seinerzeit versuchte man durch den Zusatz verschiedener Kräuter (Grut) und Mineralien das Sonderpostwertzeichen aus dem Jahre 1983 zum deutschen Reinheitsgebot – eine neue Marke hat die Deutsche Post für das Jubiläumsjahr 2016 angekündigt



schnelle Verderben der Biere zu verhindern. Dabei war oft ein zu geringer Alkoholgehalt die Fehlerursache. Daher wurden Gewürze des täglichen Lebens wie Wachholder, Schlehe, Enzian, Wermut, Anis, Lorbeer, Schafgarbe, Rosmarin, Johanniskraut eingesetzt. Wermutbier sollte Galle, Leber und Milz reinigen. Salbeibier den Magen stärken, gut für die Blase und Niere sein und sogar wacklige Zähne kurieren. Ysopbier wurde gegen Brust- und Atembeschwerden empfohlen, Beifußbier Frauen als Mittel gegen Unfruchtbarkeit. Vielen von diesen Kräutern wurden und werden auch heute noch gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt. Sie sind deshalb auch unbedenklich. Gehören solche Kräuter deshalb aber auch in das Bier? Aus meiner Sicht eindeutig nein! Bier ist und sollte ein Lebensmittel bleiben und kein Medikament.

Um fehlenden Alkohol zu kaschieren, wurden aber auch oft Bilsenkraut, Engelwurz, Tollkirsche, Seidelbast und gemeiner Stechapfel dem Bier zugesetzt. Diese Ingredienzen waren keineswegs unbedenklich. Mit dem Bilsenkraut gelangten die Alkaloide Hyoscymin und Scopolamin ins Bier. Diese Alkaloide sind in geringen Konzentrationen hochwirksame Arzneimittel, in höheren Dosierungen jedoch giftig.

Weshalb griff aber im Mittelalter so mancher Brauer zu diesen Kräutern, obwohl man bereits damals durchaus einige Risiken kannte? Seinerzeit war noch wenig über die biochemischen und mikrobiologischen Vorgänge des Brauprozesses bekannt. Man kannte weder Thermometer noch Extraktspindel - beides unverzichtbare Instrumente des Brauers. Man verwendete zwar schon die Hefe und kannte ihre prinzipielle Wirkung. Die physiologischen Hintergründe und Mechanismen der Gärung waren aber unbekannt. Die ganze Kunst des Braumeisters und seiner Gehilfen bestand darin, das Feuer unter der Maische so zu führen, dass am Ende der Sud gelang. Unter solchen Bedingungen war es mehr oder weniger dem Zufall überlassen, ob eine Maische ordentlich verzuckerte und so in der anschließenden Gärung ausreichend Alkohol gebildet werden konnte. War die Maische in der Verzuckerungsrast zu heiß oder zu kalt geworden, blieb die Alkoholbildung aus. Das Bier enthielt dann viele Dextrine, klebte ordentlich, bestand zwar den berühmten "Sitztest", aber die Wirkung des Alkohols fehlte. Daher griffen die Brauer oft zu berauschenden Kräuterzusätzen.

Der unkontrollierte Zusatz dieser Pflanzen führte bei den Konsumenten immer häufiger zu schweren gesundheitlichen Problemen. Daher waren die Rats- bzw. Landesherren gefordert, entsprechende Brauordnungen zum Schutz der Bevölkerung zu erlassen. In diesen ging es vordringlich darum, den Zusatz jedweder gesundheitsschädlicher Stoffe in das Bier zu unterbinden. Dies war auch im Sinne von verantwortungsvollen Brauern, die mit dem Verbot solcher Zusätze schon frühzeitig um einen guten Trunk bemüht waren und so ihren Berufsstand schützen wollten.

# Schutz vor gesundheitsbedenklichen Zutaten stand im Vordergrund

Wann zum ersten Mal eine solche Ordnung erlassen wurde, lässt sich heute nicht mehr genau feststellen. In den Jahrhunderten, die seitdem vergangen sind, haben Kriege, Brände und Seuchen viele in dieser Zeit auf Papier hinterlegte Zeugnisse vernichtet. Interessant sind die Motive. die zu diesen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen geführt haben. Die überlieferten Dokumente lassen deutlich erkennen, dass es den verantwortlichen Politikern (Ratsherren, Landesherren) in erster Linie darum ging, dass die Lebensmittel - und dazu gehörte auch das Bier - keine die Gesundheit schädigenden Stoffe enthalten.

Ein weiterer Grund war der Schutz der

Brotversorgung. Entsprechende Beschlüsse untersagten daher zeitweilig die Verwendung von Brotgetreide zur Bereitung von Bier und Branntwein. Schließlich sollten im Interesse einer kontinuierlichen Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln die Bürger davor geschützt werden, dass Lebensmittel als Spekulationsobjekt missbraucht werden. Auch wenn der Beariff "Reinheitsgebot" erst Ende des 19. Jahrhunderts auftaucht, so ist die Gestaltung dieser ersten Lebensmittelgesetze in der ersten Hälfte des zweiten Jahrtausends im deutschsprachigen Raum - und nicht nur dort vorbildlich für die Entwicklung der Lebensmittelgesetzgebung in Europa.

#### Zahlreiche "Reinheitsgebote"

Ein Gebot zum Schutz des Bieres ist uns z.B. auch aus Frankreich überliefert. Im Jahre 1258 hatten sich in Paris 37 Braumeister zu einer Kooperation zusammengeschlossen und ihrem König "Ludwig dem Heiligen" ein Statut zur Beschlussfassung vorgelegt. Danach durfte Bier nur unter der Verwendung von Wasser und Korn, d.h. Gerste und Molzer (Mischkorn bestehend aus Roggen und Weizen zu gleichen Teilen), hergestellt werden. Der Zusatz von Beeren, Gewürzen und Harzpech war unter Strafe verboten. Weitere bekannte Brauordnungen, die die Verwendung von ausschließlich Gerste, Malz, und Hopfen vorschrieben, sind uns vor allem auch aus dem bavrischen und Thüringer Raum überliefert, z.B.

- Nürnberg (1290): nur Gerstenmalz
- Weimar (1348): Bier nur Malz und Hopfen, aber kein Steinwurz und Harz

Biervielfalt ist auch innerhalb der Vorgaben des deutschen Reinheitsgebotes machbar



- München (1420): keine fremden Ingredienzen außer getrocknete Benediktenwurzeln
- Augsburg (1433): nur Hafer
- München(1453 und 1487): nur Gerste, Hopfen und Wasser
- Regensburg (1454, 1466, 1469)
- Landshut (1457): keine Samen, Wurzeln, Gestrüpp in das Bier hängen
- Landshut (1493): Malz, Hopfen und Wasser

Diese Entwicklung gipfelte schließlich im bayrischen Reinheitsgebot von Ingolstadt (1516): "... – zu kainen Pier/merer Stuckh/dann allain Gersten/hopfen/und Wasser/genommen ...". In Berlin erließ der Preußenkönig Friedrich Wilhelm I. für Bernau (1723) eine Brauordnung, in der u.a. festgelegt wurde: "nur reines Wasser darzunehmen, keines weges aber Post, Toback, Rost, brennenden Kien und dergleichen Dinge, die es ungesund machen." Damit wurde zum ersten Mal auch die Bedeutung der Wasserqualität berücksichtigt.

Steuerliche Aspekte kommen hinzu

Ausgang des 17. bis Mitte des 19. Jahrhunderts hatten die Brauer hinsichtlich der Verwendung unterschiedlicher Getreidesorten wie Roggen, Dinkel, Weizen einschließlich der anteiligen Verwendung von Rohfrucht verschiedene Möglichkeiten, ein charakterstarkes und leicht wiedererkennbares Gebräu zu kredenzen. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts ging man dazu über, ausschließlich Gerstenmalz zuzulassen. Diese Reglementierung geschah im Wesentlichen zum Schutze des deutschen Marktes vor ausländischen Konkurrenten, die unter Mitverwendung billigerer Rohstoffe, zumeist Rohfrucht, ihre Biere kostengünstiger herstellen konnten. Dies mündete schließlich in den bekannten deutschen Biersteuergesetzen. Die ursprünglich lebensmittelrechtlich geprägten Brauordnungen wurden durch wirtschaftlich/steuerliche Bestimmungen abgelöst.

## 1871: Erstes Gesetz zur Brausteuer im Deutschen Reich

Auf der Grundlage des Art. 35 Abs.1 der Reichsverfassung von 1871 erging am 31. Mai 1872 das 1. Reichsgesetz wegen der Erhebung der Brausteuer. Seine Gültigkeit beschränkte sich auf das Reichsgebiet, mit Ausnahme der Südstaaten (Bayern und Baden-Württemberg), Hamburgs und Bremens sowie einiger kleinerer Landesteile. Diese Verordnung spiegelte die in Deutschland – mit Ausnahme Bayerns – praktizierte Bierherstellung wider.

Die Mitverarbeitung von Surrogaten, unter anderem Reis, Stärke und Zucker, stieß vor allem in Bayern auf heftige Kritik. Dort verlangte man, dass auch außerhalb der Grenzen Bayerns keine Surrogate verwendet werden dürfen. Diese Forderung wurde jedoch von der Mehrzahl der Brauereien in Norddeutschland zunächst abgelehnt. Das 1. Reichsgesetz von 1872 erfuhr seine Änderung am 3. Juni 1906.

Das neue Brausteuergesetz, wiederum nur gültig für das Deutsche Reich, ausgenommen die Königreiche Bayern und Württemberg, das Großherzogtum Baden, Elsass-Lothringen, das Großherzoglich Sächsische Vordergericht Ostheim, das Herzogliche Sachsen-Coburg und das Gothaische Amt Königsberg, wurde am 7. Juni 1906 vom damaligen Reichskanzler Fürst von Bülow erlassen. Hier findet sich die Festlegung bezüglich der Rohstoffe, wie sie auch heute noch im Biersteuergesetz im § 9 (1) ihre Gültigkeit besitzt, und als deutsches Reinheitsgebot bekannt ist.

Das Biersteuergesetz des Deutschen Reiches erfuhr 1909 eine entscheidende Erweiterung, die bis 1990 Bestand hatte: Im § 14 des Biersteuergesetzes – Verkehr mit Bier – wird nun bestimmt: "... dass unter der Bezeichnung Bier nur solche Getränke in den Verkehr gebracht werden dürfen, zu dessen Herstellung nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet wurden". Dies wurde erst nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 12. März 1987 mit der Bierverordnung vom 2. Juli 1990 aufgehoben.

Von da an konnten ausländische Brauerauch Biere auf dem deutschen Markt anbieten, zu deren Herstellung neben Gerstenmalz auch weitere, in ihren Heimatländern zugelassene Rohstoffe wie z. B. Weizen, Roggen, Dinkel, Mais verwendet wurden. Auch wenn diese Zusatzstoffe deklariert werden müssen, wurde damit der deutsche Markt für Biere geöffnet, die nicht nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wurden. Aktuell gilt das Biersteuergesetz in der Fassung vom 16. Juni 2011.

## Mögliche Modifikationen

Im deutschen Biersteuergesetz wird hinsichtlich der Verarbeitung zugelassener Rohstoffe zwischen untergärigen und obergärigen Bieren unterschieden. Aus naturwissenschaftlicher Sicht ist diese Differenzierung zwischen Untergärung – mit Hilfe der Art Saccharomyces cerevisiae – und Obergärung – mit Hilfe der gleichen Art Saccharomyces cerevisiae – nicht begründbar. Selbstverständlich gibt es technologische Unterschiede zwischen den beiden

Heferassen. Jedoch begründen sie keinesfalls die Erzeugung eines "unreinen Bieres", wenn beispielsweise eine mit Roggenmalz- oder Weizenmalzschrotanteilen bereitete Würze anschließend mit einer untergärigen Bierhefe vergoren wird. Würde man in Zukunft wieder, wie im bayrischen Recht von 1516, auf eine Differenzierung zwischen obergärigen und untergärigen Bieren verzichten, erhielten auch die deutschen Brauer in der Zukunft einen bedeutend größeren Spielraum bei der Gestaltung bekömmlicher Biersorten im Sinne des Reinheitsgebots.

Eine Möglichkeit wäre, den Teil des Biersteuerrechts, der die Verwendung der Roh- und Zusatzstoffe regelt (§ 9 Abs. 1 und 2) in das Lebensmittelrecht zu transferieren. Gleichzeitig sollten klare Vorgaben hinsichtlich der Verwendung der Roh- und Zusatzstoffe formuliert werden. In diesem Zusammenhang wäre auch zu prüfen, inwieweit der Begriff "hergestellt nach dem deutschen Reinheitsgebot" in einem solchen Gesetz verankert werden kann

Weitere Zutaten, wie z.B. Kräuter, Säuren, Ethanol (auch Bierdestillate) und dergleichen mehr, sollten jedoch im Sinne des Reinheitsgebotes grundsätzlich untersagt bleiben. Weiterhin sollte nicht mehr zwischen ober- und untergärigen Bieren unterschieden werden, sondern die Verwendung von Bierhefe der Art Saccharomyces cerevisiae vorgegeben werden, die nicht durch molekularbiologische Methoden in ihrem Leistungsspektrum verändert wurde. Durch die Mitverwendung z.B. von Weizenmalz und anderer vermälzter Getreidearten könnte in Zukunft die Rohstoffpallette zur Herstellung untergäriger Biere auch in deutschen Brauereien wesentlich erweitert werden.

Das wäre im Interesse der Verbraucher ein deutlicher Beitrag zur Entwicklung der Geschmacksvielfalt im Sinne des Reinheitsgebotes und unter Berücksichtigung fairer Wettbewerbsbedingungen.

#### Fazit: Reinheitsgebot auch nach 500 Jahren aktuell

Ist das Reinheitsgebot von 1516, dessen Jubiläum des 500-jährigen Bestehens im kommenden Jahr gefeiert wird, als eine der ersten lebensmittelrechtlichen Bestimmung noch zeitgerecht? Eindeutige Antwort: Ja! Dieses Gebot sollte sogar grundsätzlich für alle Getränke gelten, sowohl für die, die als Bier deklariert sind, als auch für solche Getränke, die beim Verbraucher den Eindruck hinterlassen sollen, es handle sich um Bier.

Cite Oas Paler fummer vii Winter auf Critic Land fol gelebeneke vino palient 20 ero on Land fol gelebeneke vino palient 20 ero on Land fol gelebeneke vino palient 20 ero on finite feambiring it was finan aliminables in a bru fürführete Eumit vii der San finan aliminables in a bru fürführete Dann vin für San finan sinan bei auch in meline Gestam vin Hillarchben, das rejubb besetz his in inmale abet application febre alimin plenning Hindrete verung vin vino finan Jest gestam auch bei auf Hillardahi Nei maß über verun spanning bei auf Hillardahi Nei maß über verun spanning bei der San d

In der vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. im April 1516 in Ingolstadt erlassenen Landesordnung werden für Bier der Verkaufspreis und die Zutaten für dessen Herstellung reguliert (Reinheitsgebot)