

Ein Garant für Qualität

Hopfen und Malz, Gott erhalt's: Was Bayerns Brauerei- und Hopfengenossenschaften



Gewinnen Sie ein Bier-Kochbuch!

Bier ist nur zum Trinken da? Mitnichten. Es lässt sich auch prima damit kochen. Passende Rezepte dazu gibt es im Kochbuch „Kochen mit Bier“ von der genossenschaftlichen Brauerei Hutthurm bei Passau. „Profil – das bayerische Genossenschaftsblatt“ verlost zehn Exemplare. Wer gewinnen will, muss nur folgende Frage beantworten:

Wer hat das Bayerische Reinheitsgebot erlassen?

- a) König Ludwig II.
- b) die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X.
- c) Napoleon Bonaparte

Schicken Sie Ihre Antwort zusammen mit Ihrem Namen, Ihrer Adresse mit Telefonnummer und dem Stichwort „Kochbuch“ per E-Mail an profil@gv-bayern.de. Einsendeschluss ist Freitag, 18. April 2016. Die Kochbücher werden unter allen Teilnehmern mit richtiger Antwort verlost. Die Gewinner werden per E-Mail oder Telefon benachrichtigt, das Buch folgt per Post. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das Buch „Kochen mit Bier“ kann für 6,90 Euro plus Versandkosten von der Brauerei Hutthurm bezogen werden. Die Kontaktdaten:

Brauerei Hutthurm – ein Betrieb der Raiffeisenbank i. Lkrs. Passau-Nord eG
 Marktplatz 5
 94116 Hutthurm
 Telefon 0 85 05 / 94 05 55
 E-Mail: info@hutthurmer.de

Das Bayerische Reinheitsgebot wird 500 Jahre alt: Am 23. April 1516 erließen die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt eine Verordnung, wonach Bier in Bayern nur aus Gerste, Hopfen und Wasser bestehen darf. Später kam noch die Hefe dazu, von deren Existenz die Menschen im 16. Jahrhundert noch nichts wussten. Auf diesen vier Zutaten baut das moderne Reinheitsgebot auf.

Auch für die 13 genossenschaftlichen Brauereien in Bayern hat das Bayerische Reinheitsgebot eine große Bedeutung – zum Beispiel bei der Brauerei Hutthurm, einem Betrieb der Raiffeisenbank i. Lkr. Passau-Nord. „Profil“ hat Braumeister Markus Kampf gefragt, ob das Reinheitsgebot nicht nur eine lange Tradition, sondern auch eine Zukunft hat.

Markus Kampf: „Diese Frage wird unter Brauern immer wieder diskutiert. Die einen sehen es als Qualitätssiegel, das die bayerische Braukunst als Handwerkstechnik geprägt hat, mit nur vier Rohstoffen ein einzigartiges Produkt zu erzeugen. Andere freilich meinen, durch die auferlegte Selbstbeschränkung bestimmte Trends nicht bedienen zu können. Es wird in Zukunft wahrscheinlich so sein, dass sowohl das Reinheitsgebot für die Brauereien als Referenz für höchste Qualität genutzt wird, aber parallel dazu auch Biere entstehen werden, die sich dieser Tradition entziehen. Der Biergenießer kann dann wählen, welche Qualitäten und Geschmäcker für ihn die Richtigen sind. Auch diese Art der Vielfalt macht die bayerische Bierkunst dann aus.“

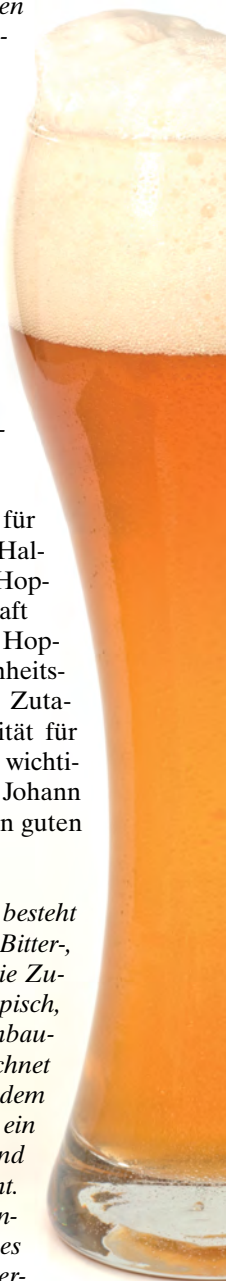
Der Begriff „Reinheitsgebot“ wurde erst Anfang des 20. Jahrhunderts eingeführt. Am 4. März 1918 erklärte der bayerische Landtagsabgeordnete Hans Rauch: „Wir halten fest am Reinheitsgebote, weil wir der Tradition treu bleiben.“ Noch im Jahr 1908 war im Landtag dagegen von einem „Surrogatverbot“ die Rede gewesen. Das „Reinheitsgebot“ dagegen war als Wort viel griffiger und setzte sich deshalb schnell durch – und ist heute in der ganzen Welt bekannt. Selbst in Großbritannien und den USA kennt man das Gesetz als „The Reinheitsgebot“.

Die erst kürzlich gegründete Brauereigenossenschaft Oberhaching im Landkreis München hat sich ebenfalls intensiv mit dem Reinheitsgebot auseinandergesetzt. Vorstand Florian Schärpf erklärt, wie sich die Genossenschaft der 500-jährigen Tradition stellt:

Florian Schärpf: „Nach Gründung der Brauereigenossenschaft Oberhaching im November 2015 wurde eine sogenannte Brau-Eule angeschafft, die es ermöglicht, Rezepte in kleinen Mengen von 30 Litern zunächst auszuprobieren. Mit Hilfe der Testsude können wir Geschmacksnuancen verbessern. So entstanden bereits ein süßfiges Weißbier, Kellerbier und Starkbier, alle Sorten naturtrüb. Wir legen großen Wert auf handwerklich hergestelltes Bier mit Wasser und Malz aus der Region und Hopfen aus Bayern – ganz im Sinne des Bayerischen Reinheitsgebots.“

Das größte Anbaugebiet für bayerischen Hopfen ist die Hallertau. Dort ist die HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft ein wichtiger Partner der Hopfenpflanzer. Weil das Reinheitsgebot nur vier natürliche Zutaten zulässt, ist deren Qualität für ein gelungenes Bier umso wichtiger. Vorstandsvorsitzender Johann Pichlmaier erklärt, was einen guten Hopfen ausmacht:

Johann Pichlmaier: „Hopfen besteht aus einer Vielzahl an Bitter-, Aroma- und Gerbstoffen. Die Zusammensetzung ist sortentypisch, hängt aber auch von der Anbau-region ab. Guter Hopfen zeichnet sich dadurch aus, dass er dem Bier eine angenehme Bittere, ein charakteristisches Aroma und einen guten Schaum verleiht. Durch unser großes Sortenspektrum ermöglichen wir es den Braumeistern, auch inner-



von 500 Jahren Reinheitsgebot halten

halb des Reinheitsgebots eine nahezu unbegrenzte Anzahl einzigartiger und charaktervoller Biere herzustellen. Durch die Sortenzüchtung am Hopfenforschungszentrum in Hüll wird die Vielfalt unseres Hopfens ständig erweitert.“

Während die bayerischen Braumeister auf heimischen Hopfen als idealen Aromageber setzen, werden in anderen Ländern munter weitere Inhaltsstoffe ins Bier gemischt. In der oberbayerischen Privat-Brauerei Gut Forsting eG wird dagegen seit über 100 Jahren Bier nach dem Reinheitsgebot gebraut. Daran wird sich auch nichts ändern, sagt Vorstand Georg Lettl. An der ältesten Lebensmittelvorschrift der Welt darf nicht gerüttelt werden, fordert er:

Georg Lettl: „Unantastbar ist das Bierbrauen nach dem Reinheitsgebot von 1516 in unserer Firmenphilosophie verankert. Die von vielen selbsternannten „Craftbrauern“ geforderte Aufweichung dieser uralten Regel kommt für unser Haus nicht infrage. Auch mit den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe können schier unendlich viele unterschiedliche Biere gebraut werden. Einen Beweis dafür liefern die bayerischen Brauereien seit Jahrhunderten mit einer Angebotsvielfalt, die weltweit ihresgleichen sucht. Es gilt, dieses Gebot zu bewahren und einen klaren gesetzlichen Rahmen dafür zu schaffen.“

Ganz so ehern ist das Gesetz übrigens doch nicht mit den Zutaten. Für Weißbier zum Beispiel darf natürlich auch Weizenmalz verwendet werden. Schon wenige Jahre nach dem Erlass des Reinheitsgebots 1516 verlieh Herzog Wilhelm IV. seinem niederbayerischen Landhofmeister gegen Zahlung einer bedeutenden Geldsumme das exklusive Privileg, Weizenbier herzustellen. Na dann, prost! cd

„Ein wunderbares Geschenk“

Wenn jemand dieses Jahr für das Reinheitsgebot die Werbetrömmel rührt, dann ist das Holger Eichele. Der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bunds eilt derzeit von Veranstaltung zu Veranstaltung, um den 500. Geburtstag des „Bier-Grundgesetzes“ zu feiern. Zwischendrin fand er Zeit für ein Interview mit „Profil“.

Profil: Herr Eichele, wer braucht heute noch ein Reinheitsgebot?

Holger Eichele: Das Reinheitsgebot ist zwar 500 Jahre alt, hat aber nichts an Aktualität verloren. Es steht für Transparenz und Klarheit für die Verbraucher. Es steht für den Einsatz hochwertiger Rohstoffe und deren engmaschige Überwachung. Es steht für den Schutz vor genmanipulierten Zutaten. Und es steht dafür, dass nach dem Reinheitsgebot alle in der EU für das Brauen von Bier zugelassenen, künstlichen Zusatzstoffe ausgeschlossen werden. Das Brauen in Deutschland bleibt damit auf Wasser, Malz, Hopfen und Hefe beschränkt. Kurzum: Das Reinheitsgebot ist ein Qualitätssiegel, um das uns die ganze Welt beneidet.

Profil: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe dürfen zum Brauen verwendet werden. Anders gefragt: Was darf nicht ins Bier?

Eichele: Das ist die Kernfrage. Das Reinheitsgebot regelt nicht nur, was zum Brauen verwendet werden darf, sondern auch, was nicht verwendet werden darf. Im Unterschied zu Brauereien im Ausland dürfen die deutschen Brauereien bis heute keine Farbstoffe, keine Enzyme, keine Stabilisatoren, keine Emulgatoren und keine Konservierungsstoffe verwenden. Das heißt, das Brauen bei uns bleibt auf die Verwendung der vier natürlichen Zutaten beschränkt. Das macht es anspruchsvoller. Denn im Ausland kann man jederzeit Zusatzstoffe einsetzen, um das Bier in einen bestimmten Zustand zu bringen. Deutsche Brauer müssen sich allein auf ihre Handwerkskunst verlassen.

Profil: Wie wichtig ist das Reinheitsgebot für Biertrinker?

Eichele: Die Mehrheit der Verbraucher legt auf das Reinheitsgebot großen Wert. In einer aktuellen Umfrage haben 85 Prozent der Deutschen an die Brauer appelliert, das Reinheitsgebot für Bier nicht anzutasten.

Profil: Wie sehen das die Brauereien?

Eichele: Die deutschen Brauereien legen ebenfalls großen Wert auf das Reinheitsgebot. Sie eint der Anspruch, Bier nur mit natürli-

chen Zutaten zu brauen und auf Zusatzstoffe zu verzichten.

Profil: Gilt das auch für die Hersteller sogenannter Craft-Biere?

Eichele: Unter Craft-Bieren verstehen wir neue, individuelle und experimentelle Bierstile, die sehr hopfen- oder malzaromatisch sind. Auch wenn das oft vermutet wird: Craft-Biere und Reinheitsgebot sind kein Widerspruch. Das Gegenteil ist richtig. Craft-Biere zeigen, wie unendlich viele Geschmacksvariationen im Rahmen des Reinheitsgebots möglich sind. Im Grunde genommen stehen Craft-Biere für die Renaissance des Reinheitsgebots.



Profil: Dennoch fühlt sich manche Brauerei vom Reinheitsgebot eingeeignet...

Eichele: Es gibt vereinzelt in Bayern, wo das „absolute“ Reinheitsgebot gilt, den Wunsch, auch Biere abweichend vom Reinheitsgebot herzustellen. Diese Möglichkeit ist dort rechtlich nicht gegeben. In den anderen Bundesländern hingegen erhalten Brauereien auf Wunsch entsprechende Genehmigungen, um auch mit anderen natürlichen Zutaten wie Früchten oder Kräutern zu brauen.

Profil: Reinheitsgebot hin oder her: Der Bierabsatz in Deutschland ist in den vergangenen Jahren unter Druck geraten. Wie lautet Ihre Prognose?

Eichele: Die deutsche Braubranche leidet wie viele Wirtschaftszweige unter der demografischen Entwicklung. Die Menschen werden älter, die Bevölkerung schrumpft tendenziell. Zugleich gehen die Verbraucher – zum Glück – immer bewusster mit Bier um. Alkohol am Arbeitsplatz ist ebenso tabu wie Alkohol am Steuer. Auch wenn uns die Demografie Sorgen bereitet: Die deutsche Brauwirtschaft kann zufrieden sein. Wir haben 2015 das zweite Jahr in Folge stabile Absätze verzeichnet. Gleichzeitig erleben wir gegenwärtig eine Brauerei-Gründerwelle, die auch auf den Craft-Bier-Trend zurückzuführen ist. Das ist ein wunderbares Geschenk zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebots.

Profil: Vielen Dank für das Interview! fe