



Es gärt

Hopfen, Malz, Hefe, Wasser: Während die einen 500 Jahre Reinheitsgebot feiern, laufen andere Sturm dagegen. Vor allem kleine, kreative Brauereien fühlen sich diskriminiert – weil das Gesetz in Bayern strenger ausgelegt wird als anderswo

Reinheitsgebot

Am 23. April 1516 erließen die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X., dass „zu kainem Pier merer Stückh dann allain Gersten, Hopffen, und Wasser genommen und gepraucht sölle werden“ – das Reinheitsgebot war geboren. Es sollte Bierpanschern das Handwerk legen, der Genuss von „Dollbieren“ konnte wegen beigemischter Kräuter lebensgefährlich sein. Außerdem sollte eine höhere Bierqualität Export und Staatseinnahmen erhöhen. Durch die Beschränkung auf Gerste stand genug Weizen für die wichtige Brotpro-

duktion zur Verfügung. Aus Gerste wurde irgendwann Gerstenmalz, weil man feststellte, dass Malz, also gekeimtes und getrocknetes Getreide, geeigneter zum Brauen ist. Später wurde die Beschränkung auf Gerste aufgegeben – sonst würde es heute kein Weißbier geben. Die Hefe kam als vierte Zutat erst später hinzu, weil zunächst der Zusammenhang zwischen Hefe und Gärung noch unbekannt war.

Spätere Brauerverordnungen erlaubten zusätzliche Zutaten wie Koriander oder Lorbeer.

Erst im 19. und 20. Jahrhundert setzte eine Rückbesinnung ein. Mit dem Biersteuergesetz von 1923 und 1952 blieb „unreinen“ ausländischen Bieren der deutsche Markt lange verschlossen. Das änderte sich 1987 mit einem Urteil des Europäischen Gerichtshofs: Aufgrund der Warenfreiheit innerhalb der EU dürfen hierzulande auch andere Biere verkauft werden. Die Marke „Bayerisches Bier“ ist Bieren vorbehalten, die nach Reinheitsgebot aus bayerischen Brauereien stammen.

MAXI

VON MAXIMILIAN GERL

Zum Geburtstag sollte es etwas Besonderes sein, fand Tilman Ludwig: Ein 500-jähriges Bestehen feiert man ja nicht alle Tage. Mit Freunden kreierte der Münchner Brauer ein Jubiläumsbier namens „Extra Rein“. Fünf Prozent Alkohol, aus Hopfen, Malz, Hefe, Wasser – und Ingwer, Pfefferminze, Zitronenverbene und Basilikum. Seitdem hat Ludwig Ärger mit den Behörden.

Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – mehr darf laut Reinheitsgebot nicht im Bier sein. Das angeblich älteste Verbraucherschutzgesetz der Welt feiert dieses Jahr sein 500. Jubiläum, viele Brauereien begehen das mit Bierverskostungen und Festen. Im Juli richtet der Bayerische Brauerbund sogar ein Bierfestival in München aus. Einige Brauer wie Ludwig wollen aber nicht feiern. Sie rebellieren.

Ludwig und seine Freunde wussten, dass ihr „Extra-Rein“ gegen das Reinheitsgebot verstoßen könnte. „Wir haben es ja so genannt, weil wir extra Zutaten rein getan haben“, erzählt Ludwig. Sie brauten es trotzdem, aus Protest. Der Bayerische Rundfunk berichtete. Am nächsten Morgen stand ein Lebensmittelkontrolleur vor der Tür, um Proben zu nehmen. „So schnell sind die sonst nie“, wundert sich Ludwig. Jetzt warten er und seine Freunde das Ergebnis der Proben ab. „Vielleicht müssen wir alles wegschütten, vielleicht müssen wir eine Strafe zahlen“, sagt er: „Wir wissen nicht, wie es weitergeht.“

Das Reinheitsgebot gilt als bayerisches Erfolgsrezept, als Inbegriff der Bierkultur. Seit dem Jahr 1906 gilt es auch deutschlandweit, seit 1993 in Form des Vorläufigen Biergesetzes. Zumindest theoretisch. Denn das Reinheitsgebot hat ein Problem: Nur Bayern und Baden-Württemberg halten sich noch dran.

Orangenschalen haben in bayerischem Bier nichts zu suchen – auch wenn sie ungespritzt sind

Das treibt skurrile Blüten. Zum Beispiel in Aschaffenburg, wo die Brauerei Hanscraft & Co versuchte, ein Wit herzustellen. „Das ist ein traditioneller belgischer Bierstil“, erklärt Chef Christian Hans Müller, „ein tolles Bier.“ Brauen darf er es trotzdem nicht, zumindest nicht in Bayern. Anweisung des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Müller hatte neben den erlaubten Zutaten auch Koriander und Orangenschalen verwendet. Er protestierte. Sein Wit sei natürlich rein, er verzichte auf chemische Zusatzstoffe, „ich habe sogar Orangenschalen ausgesucht, die pestizidfrei sind“.

Müller wandte sich an einen Brauer in Niedersachsen, gemeinsam stellten sie dort einen Ausnahmeantrag auf ein „besonderes Bier“. So nennt das Vorläufige Biergesetz alle Sorten, die mehr beinhalten als Wasser, Hopfen, Hefe und Malz. In den meisten deutschen Bundesländern gibt es diese Regelung, aber in Bayern greift sie nicht. „Nach einem halben Tag war der Antrag genehmigt“, erinnert sich Müller. Seitdem produziert er sein Wit in Hannover und „importiert“ es zurück nach Bayern. Trinken darf man sein „Nicht-Bier“ hier. Nur brauen eben nicht.

Vor ein paar Jahren hätte sich an der strengen Gesetzesauslegung in Bayern niemand gestört. Aber die Bier-Welt wandelt sich. Craft-Biere drängen auf den Markt. Der Trend stammt aus den USA, die deutsche Szene wächst schnell. Craft-Bierbrauer sind in der Regel selbstständig und brauen kleine Mengen, sie wollen neue Bierstile kreieren oder alte verfeinern. Dazu verwenden sie gern zusätzliche Zutaten – wie Müller bei seinem Wit oder Ludwig bei seinem „Extra Rein“. Das läuft dem Reinheitsgebot zuwider, obwohl es qualitativ an den Bieren meist nichts auszusetzen gibt.

Genau genommen sind es zwei Dinge, die bayerische Craft-Bierbrauer stören. Zum einen die uneinheitliche Regelung im Vorläufigen Biergesetz: Während fast alle Bundesländer bei der Genehmigung „besonderer Biere“ freizügig sind, lässt Bay-

ern keine Ausnahmen zu. Müller ist kein Einzelfall. In Truchtlaching musste die Camba-Brauerei 250 Liter Bier vernichten, weil sie mit Milchsüßholz und Haferflocken braute. Ähnlich erging es einer Privatbrauerei im fränkischen Uelfeld mit einem Honigbier. Außerdem geht es Craft-Bierbrauereien um Grundsätzliches. Für sie schränkt das Reinheitsgebot die Biervielfalt künstlich ein, sie wollen eine Reform.

Als Gegenspieler haben sie den mächtigen Bayerischen Brauerbund ausgemacht. Dort haben sich die etablierten Brauereien zusammengeschlossen, viele sind eher am Status Quo interessiert als an Neuerungen. Der Streit hat das Zeug, die Brauzszenen nachhaltig zu entzweien – ausgerechnet im Jubiläumsjahr.

Wobei das mit dem Streiten so eine Sache ist: Der Bayerische Brauerbund will von einem Disput nichts wissen. Geschäftsführer Walter König sagt: „Wir haben keinen Dissens.“ Die Debatte um das Reinheitsgebot werde immer von den gleichen Leuten angetrieben, „in Wirklichkeit steht die überwältigende Mehrheit der Brauer zum Reinheitsgebot in seiner jetzigen Form“. Nicht nach Reinheitsgebot gebrautes Craft-Bier sei ein Nischenprodukt und mache selbst unter Craft-Bieren nur einen geringen Prozentsatz aus. Bayerische Biere und Craft-Biere nach Reinheitsgebot sei-

geschlossen, es herrschte Rechtssicherheit, Bayern würden nicht länger benachteiligt. Anderen ginge so ein Kompromiss nicht weit genug. „Die mauern nur“, sagt Müller über den Brauerbund. Er will eine Reform des Reinheitsgebots selbst. In der Craft-Bierszene kursiert der Vorschlag eines „Natürlichkeitsgebots“, den auch Müller gutheißt: Neben Hopfen, Malz, Hefe, Wasser wären weitere natürliche Zutaten erlaubt, chemische Hilfsmittel hingegen verboten.

Ludwig hat einen anderen Vorschlag: „Jeder, der nach Reinheitsgebot brauen will, soll das weiterhin machen. Wer das nicht tun will, darf sein Getränk trotzdem Bier nennen, wenn er alle Inhaltsstoffe auf dem Etikett ausweist.“ Der Kunde könne dann selbst entscheiden, welches Bier er trinken wolle. „Der Markt regelt das“, glaubt Ludwig.

Beide Ideen dürften bei den Bierkonzernen schlecht ankommen. Sie sind auf den Export angewiesen. Um ihr Bier haltbarer zu machen, nutzen einige von ihnen chemische Mittel wie PVPP, kleine Kunststoffpartikel, die Trübstoffe aus dem Bier filtern. Am Ende des Brauprozesses werden sie größtenteils wieder ausgesiebt. Craft-Biere hingegen werden in geringer Menge für den heimischen Markt produziert und müssen nicht so lange haltbar sein. Trotzdem können sie vor dem Gesetz als unrein



Die Craft-Bierbrauer Christian Hans Müller (oben) und Tilman Ludwig finden: Das Reinheitsgebot ist von gestern.

FOTOS: HANSCRAFT & CO, TILMANS BIERE



en „eine Marke mit hohem Stellenwert beim Verbraucher. Das Reinheitsgebot wird immer Reinheitsgebot heißen“.

König sagt aber auch: „Um das Reinheitsgebot zu schützen, brauchen wir eine Fortentwicklung.“ Die Politik müsse das Ausnahmeverfahren für „besondere Biere“ deutschlandweit vereinheitlichen. Dazu gehöre auch, festzulegen, welche Zutaten für „besondere Biere“ erlaubt seien, etwa Zucker, Salz oder Früchte. „Ob das am Ende Bier oder Braugetränk heißt, müssen andere entscheiden, nicht wir“, sagt König.

Für manchen Brauer ein akzeptabler Kompromiss: Die Gesetzeslücke wäre ge-

gelten – obwohl sie ohne Chemie auskommen, im Gegensatz zu einem nach Reinheitsgebot gebrauten Industriebier mit PVPP.

Müller will jetzt zusammen mit Mitstreitern eine eigene Interessensvertretung aufbauen. Die Gründungsurkunde liegt derzeit beim Notar. Als Gegenverband zum Brauerbund sehen sie sich nicht, jedenfalls noch nicht, sagt Müller: „Das geht jetzt entweder mit ihm oder gegen ihn.“ Dort wartet König: „Wenn wir Brauer uns zersplittern, bringt das niemandem etwas.“ Der Streit, den nur eine Seite führen will, geht in die nächste Runde.