

500 Jahre Reinheitsgebot

Ein bemerkenswerter Tag der Biergeschichte: der 23. April 1516. Da wurde ein »Reinheitsgebot« fürs Bier verfügt für alle bayerischen Brauer, das noch heute gilt.

Das Reinheitsgebot von 1516 ist die älteste Lebensmittelgesetzgebung der Welt. Deutsches Bier muss in der Bundesrepublik Deutschland laut Gesetz auch heute noch ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden.

Mit dieser Vorschrift wurde Verfälschungen vorgebeugt, vor allem aber chemische oder andere Zusätze ausgeschlossen. Denn bevor man Hopfen zur Konservierung und als Aromaspender in der Bierbrauerei einsetzte, wurden alle möglichen anderen Kräuter zum Würzen verwendet. Manche davon waren ausgesprochen giftig und geeignet, Halluzinationen bei den Biertrinkern zu erzeugen. So mischten die Brauer dem Bier beispielsweise Ochsgalle, Wacholder, Gagel, Schlehe, Eichenrinde, Wermut, Kümmel, Anis, Lorbeer, Schafgarbe, Stechapfel, Enzian, Rosmarin, Rainfarn, Johanniskraut, Fichtenspäne, Kiefernwurzeln, vor allem aber auch Bilsenkraut zu.

Das Reinheitsgebot von 1516 hat auch heute nichts von seiner Aktualität eingebüßt. Denn es garantiert in einer Zeit, in der andere Lebensmittel oft negative Schlagzeilen machen, einen wirksamen Verbraucherschutz: Deutsches Bier enthält keine künstlichen Aromen und keine Zusatzstoffe - nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser.

Ich halte das Reinheitsgebot in der heutigen Zeit, ehrlich gesagt, für reformbedürftig. Es engt uns in der Biervielfalt ein und damit auch im Wettbewerb mit ausländischen Produkten. Wir müssen auf die natürliche Vielfalt von Zutaten zugreifen können. Damit wir auch unsere Biere vielfältiger machen können, um vom Mainstream wegzukommen. Gerade viele junge Leute halten doch die gängigen fünf Biersorten – egal welcher Marken – für austauschbar. Gerade diese jungen Menschen wollen wir aber erreichen und könnten dies auch mit speziell für diese Zielgruppe gebrauten Bieren.

Selbstverständlich denke ich nur an natürliche Stoffe, die man zusätzlich zur Bierherstellung zulassen sollte. Ich kann mir sehr gut vorstellen, dass man beispielsweise im Vergärungsprozess spezielle Fruchtsorten einsetzt.

Bei unseren Craft Bieren gehen wir schon unseren speziellen Weg, abseits des Mainstreams. Hochwertige handwerkliche Braukunst für Kenner und Genießer, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Hier tobe ich mich aus, hier experimentiere ich mit verschiedenen Rohstoffen. Ich probiere unterschiedliche Getreidesorten aus, mische Hopfen aus mehreren

Anbaugeländen. Oder ich lasse Bier in Barrique-Fässern, in Whiskey-Fässern oder im Rumfass zum unvergleichlichen Jacks Barrel Bier reifen. Und unsere traditionelle Granit-Weiße wird im Jägermeisterfass zum pfiffigen Jäger-Bier.

Ihr Rudi Hirz
Dipl.-Braumeister