



Bier für jeden Geschmack

9. September 2019

## TÜV SÜD informiert: Microbrewing im Trend

**München. Am 21. September ist es wieder soweit: „O‘zapft is“ heißt es dann zum 186. Mal auf dem Münchener Oktoberfest. Das Reinheitsgebot ist dabei immer noch der Qualitätsmaßstab für die bayerische Bierkultur, die jedes Jahr zahlreiche Gäste aus aller Welt auf die Wiesn zieht. Zunehmend fassen aber auch andere Ideen der Braukunst Fuß. Unter dem Schlagwort Microbrewing wächst die Zahl der Kleinst- und Kleinbrauereien stetig. TÜV SÜD informiert, worin sich diese neuen Biere von traditionell gebrauten unterscheiden.**

Das Reinheitsgebot von 1516 sollte die Bürger vor illegalen Zutaten schützen. Tollkirsche und Stechapfel waren damals ein größeres Problem. Das älteste, sinngemäß noch unverändert geltende Verbraucherschutzgesetz der Welt schafft bis heute Transparenz: Wasser, Hopfen, Malz und Hefe sind nach deutschem Reinheitsgebot gebrauten Bier zugelassen – sonst nichts. Während die ausländischen Hersteller für die Vermarktung von Bier in Deutschland nicht an das deutsche Reinheitsgebot gebunden sind, gibt es für deutsche Hersteller nur wenige Ausnahmeregelungen.

### **Mehr kleinere Braustätten**

Laut Deutschem Brauerbund ist die Zahl der deutschen Braustätten in den letzten Jahren gestiegen, 2018 gab es 1.539 in Deutschland betriebene Braustätten. Unter ihnen nimmt die Zahl der kleinen Braustätten – mit maximal 5.000 Hektolitern Produktionsmenge pro Jahr – zu. In einer Zeit, in der Verbraucher trendgemäße Abwechslung lieben und Deutschlands Biermarkt offen ist für Produkte aus der ganzen Welt, etablierten sich neue Biersorten und Brauereien auch in Deutschland. Das „Craft Beer“ aus Mikrobrauereien, fasst auch in Deutschland seit den Neunzigerjahren Fuß. Der Craft Beer-Anteil der Bier-Neueinführungen in Deutschland lag 2018 bei 12 Prozent.

**Klassische Biervielfalt:** Aus den im Reinheitsgebot festgeschriebenen vier Zutaten steht auch heute noch eine weiterhin wachsende Auswahl an Weizenbier, Leichtbier, Pils, Schwarzbier, Märzen und vielen anderen Biersorten zur Verfügung. Wer unter der klassischen Biervielfalt mit ca. 40 Biersorten nichts für den persönlichen Geschmack findet, kann auch die besonderen Biere nutzen.

**Craft Beer:** „Craft-Beer“ hat seinen Ursprung in den Vereinigten Staaten. Der Begriff „craft“ steht dabei für Bier, das handwerklich von unabhängigen Brauereien gebraut wird, oft in sogenannten Microbreweries. Die Kategorie fasst aromaintensive Biere zusammen und sagt zunächst lediglich etwas über die Größe der Brauerei, die wirtschaftliche Unabhängigkeit von den großen Getränkeherstellern und die überwiegend „traditionelle“ Machart (Herstellung aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe) aus. „Für Deutschland ist diese Kategorisierung nicht anwendbar, da viele ‚große‘ Brauereien ohnehin dieser Definition entsprechen“, erklärt Lebensmittelexperte Dr. Andreas Daxenberger von TÜV SÜD. „Hier ist der Begriff rechtlich nicht geregelt und wird umgangssprachlich für Produkte genutzt mit besonderer Art der Aromagebung, z.B. über besondere Hopfensorten und spezielle Gärführung.“ Während diese Biere dem Reinheitsgebot entsprechen, wird der Begriff gleichzeitig für Biere mit eher exotischen Inhaltsstoffen genutzt, z.B. für Biere mit Barrique-Lagerung, Hanf-, Mango- und Passionsfrucht-Auszügen oder Champagner-Hefe anstelle von Bierhefe.

**Alkoholfreie Biere:** In Deutschland gebraute alkoholfreie Biere entsprechen dem Reinheitsgebot. Der Alkohol kann dem Bier auf zweierlei Wegen entzogen werden: Entweder wird die Gärung unterhalb der rechtlich zulässigen Restalkoholgrenze von 0,5 % gestoppt oder das Bier wird im Anschluss an den Brauprozess nochmal erwärmt, so dass der Alkohol entweicht. Mit derzeit ca. 6 % an der Bierproduktion insgesamt, ist diese Gruppe ein Wachstumssegment in der Bierbranche.

Informationen über die Zutaten finden Verbraucher auf dem Flaschenetikett bzw. im Zutatenverzeichnis. Während Bier deutschen Ursprungs dem Reinheitsgebot entspricht, besteht bei Bier ausländischen Ursprungs die Möglichkeit des Einsatzes weiterer Zutaten. Ein heimisches Erzeugnis nach Art eines Bieres, das weitere Zutaten enthält, ist in Verkehrsbezeichnung und Zutatenverzeichnis entsprechend beschrieben. So kann der Verbraucher selbst entscheiden, welches Bier er sich schmecken lässt. Pro Kopf waren das pro Einwohner in Deutschland 102 Liter Bier im vergangenen Jahr.

#### Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:sabine.kroemer@tuev-sued.de">sabine.kroemer@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)