



Das Reinheitsgebot wird 500!

IM INTERVIEW: THOMAS BECKER, BIERPROFESSOR

Das REINHETSGEBOT ist das berühmteste Lebensmittelgesetz der Welt. Erst war die bayrische Variante von 1516 unbedeutend und nach 35 Jahren mit Wacholder und Korianer Schnee von gestern. Aber sie wurde Basis für das Deutsche Reinheitsgebot, und in drei Jahren wird sie 500 Jahre alt. Wir trafen Professor THOMAS BECKER, Chef der weltberühmten Brauer-Uni WEIHENSTEPHAN.

» Herr Professor, was forschen Sie überhaupt an einem Produkt, zu dem es nur drei Zutaten geben darf?

Sehr viel. Wir arbeiten mit 170 Mitarbeitern und 500 Studenten, unsere Brauschule* ist nicht nur die älteste der Welt, sondern auch weltweit bekannt. Am Weihenstephaner Berg geht es nicht um die Zutaten, sondern um deren Verarbeitung, um chemische und physikalische Prozesse, um Geschmacksstabilität, industrielle Verfahren und vieles mehr.

» Es gibt ja viel mehr Zutaten: Polyvinylpyrrolidon, Kieselsäure, Propylenglykollsginat etc. Trotz Reinheitsgebot.

Und es werden ständig mehr. Innerhalb des Brauerbundes diskutieren wir viel, wenn es um die Überwachung des Reinheitsgebotes geht. Jede Brauerei muss da die Hilfsstoffe für neue Verfahren genehmigen lassen.

Meistens geht es um technische Hilfsstoffe, um Proteine, Polyphenole und mehr aus dem Bier zu filtern. Aber im Endprodukt darf nichts mehr davon enthalten sein.

» Warum muss soviel ausgefiltert werden? Schmeckt frisches Bier nicht?

Doch, natürlich. Aber je mehr Stoffe im Bier sind, desto stärker reift es. Es kann runder im Geschmack werden, aber auch trüber. Nun soll ein Konzernbier im Handel nach neun Monaten schmecken wie am ersten Tag, und trüb darf es schon gar nicht werden. Also wird alles ausgefiltert, was eine Trübung bewirkt.

» Geht das nicht auf Kosten des Geschmacks? Es geht auf Kosten des Körpers, und leider reagieren auch die aromatischen Bestandteile. Es gehört zu

unserer Forschung, diese Effekte geringer zu halten.

» Welches ist Ihr persönliches Lieblingsbier?

Ein aromatisches, gut gehopftes Untergäriges. Verständlicher gesagt: Ein gutes Pils.

» Sie sind fein raus. Sie können es sich selbst brauen!

Oh, es gibt durchaus gutes Pils! Sie werden übrigens von mir nicht hören, dass irgendein Bier nicht gut sei!

» Auch nicht bei 5.0 oder Öttinger?

Sie sind nicht schlechter als manch anderes Bier. Aber es ist natürlich schwierig, zu diesem Preis wirklich gutes Bier zu verkaufen.

» Viele Biersorten sind austauschbar geworden. Sagen Sie dazu auch nichts?

Doch, die Großbrauerei-Biere waren früher charaktervoller. Das liegt heute vor allem an wenigen

Hopfen. Frauen mögen den wichtigsten Geschmackslieferanten nicht besonders, vor allem den bitteren Hopfen, der billiger ist als der aromatische. Wenn von drei Geschmacksträgern der wichtigste reduziert wird, schwindet der Raum für individuellen Charakter. Die bei den Großen übliche Schnellgärung und kürzere Reifung macht das Aroma auch nicht gerade vielfältiger.

» Zweitwichtigster Geschmackslieferant ist dann das Malz?

Die Hefe wahrscheinlich vor dem Malz, eines bedingt das andere. Ganz grob: Aromatischer Hopfen sorgt für Zitrusaromen, bitterer Hopfen macht das Bier herb, Hefe erzeugt je nach Sorte blumige bis fruchtige Aromen, das Malz sorgt für den Alkohol und bei stärkerer Röstung für malzigen Geschmack, vor allem bei Dunkelbier.

» 62 von 80 süddeutschen Dunkelbieren erwiesen sich bei einem Labortest als gefärbte Helle. Das soll Reinheitsgebot sein?

Die „Farbe“ entsteht aus Malz und einem langen Kochen. In der gleichen Konsistenz gibt es das als Hopfenextrakt. Da aus Hopfen und Malz hergestellt, ist beides legal. Das Reinheitsgebot ist nun mal keine Garantie für den Charakter eines Bieres. Aber es ist ein Rahmen, in dem viel Individualität möglich ist.

» Wenn ein Brauer für sein vielgerühmtes Bier ein paar Blätter Goldmelisse in den Sud streut, darf er es nicht mehr Bier nennen. Kleinlich?

Ja, aber es muss so sein. Wo ist sonst die Grenze, was noch geht, was nicht? Es gibt hunderte Sorten von Hopfen, jede bringt ein anderes Aroma. Wer richtigen Hopfen verwendet, erhält zusätzliche Aromavarianten über die Sudtemperatur. Es gibt über hundert Hefen, jede mit eigenem

Geschmack. Für obergäriges Bier gelten ein klein wenig andere Regeln, z.B. sind weitere Getreidesorten zugelassen. Lagerzeit, Druck und Temperatur vor der Abfüllung verändern ebenfalls den Geschmack. Auch ohne Goldmelisse ist fast jedes Aroma möglich, wenn der Braumeister die Kunst des Brauens wirklich versteht.

Der Professor lässt einen Studenten drei selbst gebraute Biere bringen. Eines begeistert mit Zitrusaromen (ein „Hallodri“), das zweite überrascht mit Bananendüften („White Hoplosion“), das dritte mit malzig-milder Blume, ein Frauenbier mit heftigen 9 Prozent Alkohol. Es ist ein Trappistenbier und nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut.

Es gibt wunderbare Biere gerade in den USA, auch jenseits des Reinheitsgebotes, auch ich bin ein großer Fan davon. Aber „Bier“ steht für unser traditionelles deutsches Bier. Das Wort muss nicht auf einer Pale Ale- oder Stout-Flasche stehen selbst wenn es nach dem Reinheitsgebot gebraut wurde. Für einen Hamburger ist es auch kein Qualitätskriterium, wenn „Fleischpflanzerl“ drunter steht.

» Warum bekommt man in Deutschland diese tollen Biere nicht?

Auch wir verkaufen unsere komplette Produktion der Forschungsbrauerei ins Ausland, 200.000 Liter, meist Pale Ale oder Stout. Gerade in den USA ist der Markt unendlich innovativ. Das mag an den Bieren liegen, die sie vorher hatten, da steigt man gerne um. Aber sie haben auch viele mittelgroße Brauereien. Wer als Großbrauerei mit einem einzigen Sud über 100.000 Liter Bier ausstößt, kann nicht sehr innovativ sein. Schon gar nicht in Deutschland, wo der Bierkonsum dramatisch zurückgeht.



Bushaltestellen-Werbung, leicht angepasst

» Vielleicht deswegen? Glaube ich nicht. Erfolgreiche Marken wie Augustiner und Tegernseer sind keine innovativen Biere - sie sind nur qualitativ hochwertig. Der Süddeutsche will neben seinem Weißbier sein Untergäriges, malzig mit Restzucker. Ein anderes Problem ist der Vertrieb. Eine Brauerei braucht Marktmacht, um ein hochwertiges, eher teures Bier im Getränkehandel überhaupt unterzubringen.

Wir haben viele Projekte von den kleinsten Brauereien bis hin zu den Giganten, und ich sage: Es kommt. Nicht bei den kleinen, die auf Tradition setzen, nicht bei den Giganten, die zu groß sind. Aber bei den mittleren und innovativen. Tucher hat seit kurzem ein wunderbares kalt gehopftes Bier in den Märkten, Schneider Weisse ist neuerdings sehr erfolgreich mit „hoffigen“ Weißbieren, Warsteiner hat mit der Sorte „Herb“ wieder ein gut gehopftes Bier. Die sehr hochwertige Marke „Craft“ von Bitburger gibt es bisher nur im Online-Handel. Aber das ist erst der Anfang!

» Dann sollen sie das doch mal tun!

Wir haben viele Projekte von den kleinsten Brauereien bis hin zu den Giganten, und ich sage: Es kommt. Nicht bei den kleinen, die auf Tradition setzen, nicht bei den Giganten, die zu groß sind. Aber bei den mittleren und innovativen. Tucher hat seit kurzem ein wunderbares kalt gehopftes Bier in den Märkten, Schneider Weisse ist neuerdings sehr erfolgreich mit „hoffigen“ Weißbieren, Warsteiner hat mit der Sorte „Herb“ wieder ein gut gehopftes Bier. Die sehr hochwertige Marke „Craft“ von Bitburger gibt es bisher nur im Online-Handel. Aber das ist erst der Anfang!

*heute: Brauforschungszentrum der TU München