

Bier - mit Sicherheit

Das Reinheitsgebot
garantiert Qualität





– und unterstützt damit eine der wichtigsten politischen Prioritäten in Deutschland und in der Europäischen Union.

Das Reinheitsgebot für deutsches Bier bietet bis heute umfassenden und transparenten Verbraucherschutz und damit eine Lebensmittelsicherheit, die als beispielhaft gilt. In Zeiten grassierender Lebensmittelskandale und akuter Verbraucherverunsicherung können die deutschen Brauer mit Stolz sagen: Deutsches Bier war, ist und bleibt ein natürliches, reines und vor allem köstliches Produkt aus besten Zutaten – eben eine saubere Sache!

Sortenvielfalt trotz Reinheitsgebot

Bier aus deutschen Sudkesseln ist im Sinne des Verbraucherschutzes und entsprechend ökologischer Forderungen ein modernes Lebensmittel: Malzersatzstoffe, Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und sonstige Stoffe haben in deutschem Bier nichts zu suchen. Mit dem Bekenntnis zum Reinheitsgebot beschränken sich die Brauer auf vier natürliche Rohstoffe: Malz, Hopfen, Hefe und Wasser. Vier Zutaten, aus denen die 1.290 deutschen Brauereien mit viel brautechnischem Gespür und Innovationskraft mehr als 5.000 unterschiedliche Biermarken kreiert haben.

Das Reinheitsgebot - aus Überzeugung

Die deutsche Brauwirtschaft bekennt sich auch im 21. Jahrhundert uneingeschränkt zum Reinheitsgebot von 1516 – nicht allein aufgrund gesetzlicher Verpflichtung, sondern aus Überzeugung. Das Reinheitsgebot garantiert den Verbrauchern höchstmöglichen Gesundheitsschutz und kontrollierte Qualität





Die vier natürlichen Rohstoffe

Das Malz

Der Mälzer kann nur gesunde, keimfähige Getreidekörner verarbeiten. Deswegen wird bereits die Lagerung sorgfältigst überwacht. In der Mälzerei werden diese ausgewählten Getreidesorten (Gerste, aber auch Weizen oder Roggen) durch natürliches Keimen – ohne jedes chemische Hilfsmittel – zu Malz verarbeitet. Gerstenmalz wird ausschließlich aus eigens dafür produzierter Sommerbraugerste hergestellt. Durch eine sehr kurze Vegetationszeit ist sie nur in eingeschränktem Maße Umwelteinflüssen ausgesetzt.



Das Wasser

In die deutschen Sudkessel kommt nur besonders hochwertiges Wasser, oft sogar aus eigenen Quellen oder Brunnen der Brauereien. Deutsches Brauwasser muss Vergleiche nicht scheuen: Meist übertrifft seine Qualität sogar die des üblichen Trinkwassers.




Der Hopfen



Eine sorgfältige Behandlung des als Heilpflanze bekannten Hopfens ist vor dem Brauprozess selbstverständlich. Die Züchtung ertragreicher, krankheitsresistenter Sorten, modernste Technik und zeitnahe Warnsysteme ermöglichen heute integrierte Pflanzenschutzmaßnahmen, die auf ein Mindestmaß reduziert sind. Die amtliche Zertifizierung des gesamten Hopfenverkehrs garantiert dabei eine durchgehende und transparente Qualitätskette vom Hopfengarten bis zum Sudkessel in der Brauerei.

Die Hefe

Hefe bringt die Bierwürze zum Gären. Sie ist der „ökonomischste“ Rohstoff des Bieres, da sie sich während des Brauens selbst vermehrt. Für gentechnisch veränderte Hefen gibt es in deutschen Brauereien keinen Bedarf: Es sind in ausreichendem Maße natürliche Hefestämme vorhanden.



Vom Halm zum Glas - ein geschlossenes Qualitäts- und Sicherheitssystem



Die Begrenzung auf die vier natürlichen Rohstoffe ist *ein* Garant für die Sicherheit des Verbrauchers. Die Reinheit deutschen Bieres beginnt jedoch bereits beim Rohstoffanbau. So stehen die deutschen Brauer schon vor der Aussaat der Braugerste und dem Anbau des Hopfens in engstem Kontakt zu Pflanzenzüchtern und Landwirten. Meist bestehen bereits seit Jahren enge Kooperationen, oft begleitet durch gemeinsame Forschungen. Die Anforderungen an die Rohstoffe sind spezifiziert und werden vertraglich festgehalten.



Der Verantwortungsbereich der Brauerei beginnt so bereits lange vor dem eigentlichen Wareneingang der Rohstoffe.

In Boden, Luft und Wasser können Umweltschadstoffe vorkommen, mit denen auch Rohstoffe in Kontakt kommen können. Gefahrenanalysen und Risikobewertungen machen mögliche Gefahrenstellen sichtbar und erlauben vorbeugende Maßnahmen. Hinzu kommt: Der Brauprozess ist auch ein Reinigungsvorgang, eventuell noch vorhandene Umweltschadstoffe gelangen somit gar nicht erst in das fertige Bier.





Alle Phasen des Bierbrauens – von der Anlieferung des Malzes bis zur Abfüllung und dem Weitertransport zum Verbraucher – werden durch zusätzliche qualitätssichernde und -steigernde Maßnahmen im Bereich der Umwelt-, Produkt- und Produktionshygiene, durch bauliche Maßnahmen, umfangreiche Produktkontrollen sowie sorgfältige Lagerung und Transport abgesichert. Die deutsche Brauwirtschaft praktiziert somit ein geschlossenes Qualitäts- und Sicherungssystem vom Halm zum Glas. Anforderungen der EU-Kommission, die künftig für die gesamte Lebensmittelwirtschaft gelten, trägt die deutsche Brauwirtschaft bereits heute Rechnung.



Umfassende Produktinformation

Eine weitere wesentliche Maßnahme zum Verbraucherschutz ist eine umfassende Produktinformation gemäß den Anforderungen des Lebensmittelrechts. Im Vorgriff auf eine künftige EU-weite Angabe der Zutaten deklarieren die deutschen Brauer bereits seit Jahren die Bestandteile des Bieres auf einer Zutatenliste und sorgen so für eine und transparente Verbraucherinformation.





Sicherheit durch Forschung

Verbraucherschutz ist eine kontinuierliche Aufgabe – das zeigt die laufende Diskussion über die Sicherheit von Lebensmitteln sehr deutlich. Dieser Aufgabe hat sich die „Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft e.V.“ angenommen: Als einzige Institution widmet sie sich in größerem Umfang den Forschungsbelangen der Brauwirtschaft im Sinne einer zielgerichteten Zukunftsvorsorge. Zur Zeit betreut die „Wissenschaftsförderung“ fast 100 Forschungsvorhaben. Im Mittelpunkt steht die Qualitätssicherung der Rohstoffe Braugerste und Hopfen, ergänzt durch Forschungsvorhaben zum Thema Bier und Gesundheit, der Erforschung von Geschmacksstoffen bzw. der Verbesserung der Geschmacksstabilität.

Fazit

Die deutsche Brauwirtschaft sieht Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelpureinheit als Verantwortung, als gelebte Partnerschaft mit den Konsumenten. Die deutschen Brauer engagieren sich weit über das bewährte Reinheitsgebot und flankierende Vorgaben des Gesetzgebers hinaus und ergreifen integrierte Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit. Das „Reinheitsgebot“ ist damit viel mehr als die reine Beschränkung auf vier natürliche Rohstoffe. Das Reinheitsgebot steht für modernste Kundenorientierung, für höchste Qualität in allen Produktionsstufen. Es ist damit Garant für das Vertrauen des Verbrauchers. Die deutschen Brauer sind stolz, ein frisches, reines und vor allem rundum sicheres Produkt herzustellen.

Ein sicheres und köstliches Produkt – vom Halm zum Glas!

Mit Sicherheit.





Deutsches Institut
für Reines Bier e.V.

Die deutschen Brauer
Deutscher Brauer-Bund e.V.



Herausgeber:

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99

info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net