



PRESSEMITTEILUNG

Die zehn bekanntesten Irrtümer über Bier

Berlin, 20. April 2015. Über kaum ein Getränk kursieren so viele Mythen und Irrtümer wie über Bier. Vom ominösen „Bierbauch“ über das „Sieben-Minuten-Pils“ bis zur Regel „Bier auf Wein“ – der Deutsche Brauer-Bund löst anlässlich des „Tages des deutschen Bieres“ am 23. April zehn der verbreitetsten Irrtümer auf:

1. Bierkonsum führt zum „Bierbauch“

Tatsache ist: Ein Pilsbier zum Beispiel hat weniger Kalorien als eine vergleichbare Menge Apfelsaft, Milch, Wein, Sekt oder Spirituosen. Eine Studie des Londoner University College ergab: Bei Männern stehen Bierkonsum und Übergewicht in keinem Zusammenhang. Bei den Frauen sind die Ergebnisse noch bemerkenswerter: Frauen, die moderat Bier trinken, seien im Durchschnitt sogar etwas dünner als abstinent lebende Frauen, so die Studie.

2. Bier ist vor allem ein Männergetränk

Falsch, denn die Mehrzahl der Frauen trinkt durchaus gerne Bier. Eine Studie des Max Rubner-Instituts, des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, zeigte, dass 48 Prozent der Frauen, die alkoholische Getränke genießen, lieber Bier trinken als Wein. Spirituosen und andere alkoholische Getränke finden laut Studie weniger Zuspruch. Die Untersuchung zeigte zudem, dass gerade bei den 19- bis 24-Jährigen die Geschlechterfrage hier keine Rolle spielt, denn in dieser Altersgruppe trinken sowohl Frauen als auch Männer am liebsten Bier, wenn sie alkoholische Getränke genießen.

3. „Bier auf Wein, das lass' sein...“

Dieser Reim ist bis heute weit verbreitet, war aber schon immer falsch: Seinen Ursprung hat der Trinkspruch im Mittelalter – er symbolisierte die sozialen Unterschiede: Bier galt damals als Getränk der einfachen Stände, Wein hingegen war einer eli-

tären Oberschicht vorbehalten. Was jedem bewusst sein sollte: Auf die Menge kommt es an. Alkoholkonsum im Übermaß ist schädlich – egal, in welcher Reihenfolge.

4. Ein gutes Bier braucht sieben Minuten

Richtig ist: Ein frisches Bier kann und sollte in maximal zwei bis drei Minuten gezapft werden. Durch zu langes Zapfen verliert Bier viel Kohlensäure und wird schneller warm und schal. Perfekt gelingt ein Bier, wenn ein sauberes, kalt ausgespültes Glas, schräg gehalten, zu etwa Zweidrittel angezapft, kurz abgestellt und anschließend mit dem kunstvollen Aufsetzen einer Schaumkrone nachgezapft wird. Prost!

5. Bier ist arm an Nährstoffen

Studien belegen: Bier enthält neben Mineralstoffen wie Kalzium, Phosphor, Magnesium und Kalium auch verschiedene B-Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe wie Polyphenole, die zum größten Teil aus dem zum Brauen verwendeten Malz und dem Hopfen stammen oder von der Brauhefe während der Gärung gebildet werden. Sie sind in Bier zwar nur in verdünnter Form und daher in geringen Mengen enthalten, im Vergleich mit anderen alkoholischen Getränken ist der Gehalt aber relativ hoch.

6. Dunkles Bier ist stärker als helles Bier

Richtig ist vielmehr, dass es keinen grundsätzlichen Zusammenhang von Farbe und Alkoholgehalt des Bieres gibt. Die dunklere Farbe kommt lediglich zustande, weil andere Malzarten, etwa Dunkel- oder Röstmalze, beim Bierbrauen verwendet werden. Diese verleihen dem Bier zwar eine intensivere Färbung und einen anderen Geschmack, verändern aber den Alkoholgehalt nicht automatisch.

7. Die Deutschen sind Europameister im Bier trinken

Es stimmt zwar, dass die deutschen Brauer mit mehr als 5.500 verschiedenen Biermarken und rund 95 Millionen Hektolitern Jahresproduktion „Europameister“ sind. In Bezug auf den Pro-Kopf-Konsum liegen in Europa jedoch die Tschechen an der Spitze: Sie tranken mit 144 Litern im letzten Jahr mit Abstand am meisten Bier. Deutschland rangiert beim Pro-Kopf-Konsum 2014 mit rund 107 Litern auf Platz 2 gleichauf mit Österreich.

8. In Deutschland gibt es immer weniger Brauereien

Falsch! In den letzten zehn Jahren ist die Zahl der deutschen Braustätten von 1.281 Brauereien (2004) um über 70 Betriebe auf 1.352 Brauereien (2014) gestiegen. Wäh-

rend die Zahl kleinerer Bäckereien und Fleischereien in Deutschland abnimmt, nimmt die Zahl der kleinen Brauereien (mit bis zu 5.000 Hektolitern Jahresproduktion) weiter zu. In Deutschland kommt damit eine Brauerei auf 264 Quadratkilometer. Die Brauereidichte ist damit zehnmal höher als in den USA.

9. Es gibt immer weniger verschiedene Biere

Im Gegenteil: Wer den Markt beobachtet, stellt fest, dass die Markenvielfalt deutscher Biere zunimmt. Mit Blick auf die weltweit einzigartige Brauerei- und Biervielfalt in Deutschland kann davon ausgegangen werden, dass es zur Jahrtausendwende rund 5.000 verschiedene Biere auf dem deutschen Biermarkt gab. Allein in den letzten zehn Jahren sind rund 70 Braustätten in Deutschland hinzugekommen. Der Brauerbund schätzt, dass es allein in Deutschland mittlerweile mehr als 5.500 verschiedene Biermarken gibt, wobei die Biersorte Pils mit über 50 Prozent Marktanteil in der Beliebtheit der Verbraucherinnen und Verbraucher weiterhin unangefochten auf Platz eins steht, gefolgt von Export und Weizenbier.

10. Bier ist Bier

Der deutsche Biermarkt wird immer vielfältiger und legt weiter an Dynamik zu. Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. Auch immer mehr hopfenbetonte, aromaintensive Bierspezialitäten eines neuen Typs (sogenannte „Craftbiere“ – überwiegend nach dem fast 500 Jahre alten Reinheitsgebot gebraut) bereichern die Vielfalt. Nirgendwo ist der Biermarkt so abwechslungsreich wie in Deutschland, in keinem anderen Land haben die Verbraucherinnen und Verbraucher eine größere Auswahl. Deutsche Biertrinker könnten rein rechnerisch mehr als 15 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier probieren – und müssten dabei keines zweimal kosten.

5204 Zeichen • 874 Wörter

Diese Pressemitteilung steht zum Download für Sie im Internet bereit unter www.brauer-bund.de/presse.html

Weitere Informationen im Internet unter www.brauer-bund.de

Pressekontakt:

Marc-Oliver Huhnholz

Pressesprecher

Die deutschen Brauer

Tel.: 030/209167-16

E-Mail: huhnholz@brauer-bund.de



Folgen Sie uns auf Twitter: Deutscher BrauerBund @germanbrewers