



## PRESSEMITTEILUNG

### Unesco würdigt Bierkultur:

#### Glückwünsche an Belgiens Brauer

**Brüssel/Berlin, 2. Dezember 2016.** Belgiens Bierkultur zählt künftig zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit. Das hat die UN-Kulturorganisation Unesco auf einen entsprechenden Antrag des Verbandes der belgischen Brauer und der belgischen Regierung beschlossen. Der Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, Dr. Hans-Georg Eils, gratulierte den belgischen Brauern: „Die Eintragung in die weltweite Liste der Unesco für immaterielle Kulturgüter ist nicht nur eine verdiente Auszeichnung für die Braukunst Belgiens, sondern auch für den Verband der belgischen Brauer, der das Ansehen des Bieres durch eine Vielzahl von Projekten fördert“, so Dr. Eils in einem Glückwunschsreiben. Die Herstellung und Wertschätzung von Bier gehörten seit jeher zum lebendigen Kulturerbe Belgiens. Mit fast 1.500 Biersorten weise Belgien eine große Vielfalt auf, die Menschen aus der ganzen Welt begeistere. Wie in Deutschland werde das Wissen und Können seit Jahrhunderten durch Brauereien, Brauschulen, Universitäten und Fortbildungseinrichtungen weitergegeben, so Dr. Eils. „Dadurch halten die Brauer ihr Handwerk lebendig und ermöglichen jedes Jahr vielen tausend Menschen die Teilhabe an diesem weltbekannten Kulturgut.“

Die Unesco fördert weltweit seit 2003 den Erhalt von Alltagskulturen und –traditionen. Dazu zählen Feste, Tänze, Gesänge und Handwerkstechniken. Anträge auf Eintragung ins weltweite Register müssen erst ein Prüfverfahren auf nationaler Ebene durchlaufen, um dann im zweiten Schritt bei der Unesco eingereicht und entschieden zu werden. Belgien war bereits 2006 dem entsprechenden Unesco-Rahmenabkommen beigetreten – ein Schritt, zu dem sich Deutschland erst 2013 entschlossen hatte. Aus diesem Grund haben die deutschen Brauer einen ähnlichen Antrag zur Würdigung der deutschen Bierkultur und Biervielfalt erstmals erst Ende 2013 stellen können. Bayern hat die Brautradition nach dem Reinheitsgebot zwischenzeitlich zum immateriellen Kulturerbe des Freistaates erhoben (vgl. PM vom 15.10.2015). Der Antrag, das Bierbrauen nach dem Reinheitsgebot und die daraus

hervorgegangene Biervielfalt mit heute rund 6.000 Biermarken aus 1.400 Brauereien zum immateriellen Kulturerbe für Deutschland zu erklären, wurde nach einer Zurückweisung 2015 erweitert und präzisiert.

Brauen nach dem Reinheitsgebot bedeutet, Bier in handwerklicher Tradition ausschließlich aus den vier Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe herzustellen. War die Bierbereitung im Altertum und frühen Mittelalter noch weitgehend dem Zufall überlassen, entwickelte sich in Klöstern auf dem Gebiet des heutigen Deutschland um 650 n.Chr. eine auf Erfahrungswerten basierende, komplexe Herstellungsweise: das Brauhandwerk. Am 23. April 1516 wurde in Ingolstadt der Rahmen für das handwerkliche Brauverfahren erstmals in einer Landesordnung festgehalten. Diese heute weltweit als Reinheitsgebot bekannte Vorgabe erfüllen Generationen deutscher Brauer seit nunmehr 500 Jahren mit Leben. Das Reinheitsgebot stellt sicher, dass nach dieser Handwerkstradition gebraute Biere nur aus den vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz und Hopfen hergestellt und mit Hefe vergoren werden. Auch der Einsatz moderner Brautechnik hat am Grundprinzip nichts verändert: Im Unterschied zu Brauereien im Ausland verwenden deutsche Brauereien nach dem Reinheitsgebot keine künstlichen Aromen und Farbstoffe, keine künstlichen Stabilisatoren, Enzyme, Emulgatoren und Konservierungsstoffe. Auch Surrogate (Ersatzstoffe wie Mais/Reis) sind unzulässig. Das Bierbrauen ist dadurch deutlich aufwändiger und anspruchsvoller als in Brauereien, die häufig Zusatzstoffe nutzen, um gewünschte Biereigenschaften zu erzielen.

In Deutschland erlebt das handwerkliche Brauen derzeit eine Renaissance. Zudem ist zu beobachten, wie zuvor ins Ausland weitergegebene Handwerkstechniken aktuell über den Atlantik nach Deutschland zurückkehren und unser Brauwesen neu beleben und bereichern: Unter dem Oberbegriff „Craft“ entwickeln gewerbliche Brauer und private Hobbybrauer immer neue, individuelle Bierstile – oder interpretieren alte Rezepturen neu. Während Deutschland seit jeher das Land der Klein- und Gasthausbrauer war, ist dieser Trend in den USA vergleichsweise jung: Erst 1978 ließ US-Präsident Carter das seit 1920 verbotene Heimbrauen wieder zu, worauf US-Hobbybrauer mit ihrem Handwerk begannen und sich dabei oft auf alte Traditionen und das aus Deutschland stammende Reinheitsgebot besannen. Die Renaissance des Brauhandwerks in Amerika, die an die deutsche Brautradition anknüpft, setzt seit der Jahrtausendwende zunehmend Impulse in Europa und führt auch dort

zu einer Welle von Brauerei-Gründungen, selbst in Weinländern wie Italien und Frankreich. Die weltweite „Craftbeer-Revolution“ basiert zum Großteil auf der Renaissance klassischer deutscher Bierstile nach dem Reinheitsgebot. Die handwerklich perfekte Umsetzung dieser Bierstile gilt als höchster Qualitätsausweis für jede Brauerei der Welt.

Weitere Informationen unter [www.reinheitsgebot.de](http://www.reinheitsgebot.de)

4604 Zeichen • 698 Wörter

Diese Pressemitteilung steht zum Download für Sie im Internet bereit unter [www.reinheitsgebot.de/startseite/presse/pressemitteilungen/](http://www.reinheitsgebot.de/startseite/presse/pressemitteilungen/)

Pressekontakt:

Marc-Oliver Huhnholz

Pressesprecher

Die deutschen Brauer

Tel.: 030/209167-16

E-Mail: [huhnholz@brauer-bund.de](mailto:huhnholz@brauer-bund.de)



**Folgen Sie uns auf Twitter: Deutscher BrauerBund @germanbrewers**