

500 Jahre Reinheitsgebot – ein Scheinheitsgebot? | Factsheet von foodwatch | “Mythos Reinheitsgebot”

geschrieben von Andreas | 21. April 2016
Presseinformation

Berlin, 21. April 2016. Am kommenden Samstag (23. April 2016) feiert die deutsche Brauereibranche 500 Jahre Reinheitsgebot des deutschen Bieres. Die Verbraucherorganisation foodwatch sieht allerdings nicht nur Grund zur Freude.

„Das deutsche ‚Reinheitsgebot‘ ist ein Scheinheitsgebot, denn es macht weder Vorgaben zur Qualität der Rohstoffe noch zu dem Herstellungsverfahren. Den Verbraucherinnen und Verbrauchern werden Pestizidrückstände bei Hopfen und Malz untergejubelt, und von den verschiedenen technischen Hilfsstoffen während des Produktionsprozesses erfahren sie nichts“, kritisierte Lena Blanken, Expertin für Lebensmittelkennzeichnung bei der Verbraucherorganisation foodwatch. „Die Bierbrauer berauschen sich an ihrem ‚Reinheitsgebot‘. Dabei ist es nichts Anderes als eine nicht besonders präzise Herstellungsnorm. Damit ist die Legende vom ach so sauberen Bier vor allem eines: eine geschickte Vermarktungsstrategie.“

Hintergrund:

Das Reinheitsgebot schreibt die vier Zutaten Hopfen, Malz, Wasser und Hefe vor. Zusatzstoffe sind damit ausgeschlossen. Allerdings setzt die Brauindustrie auf verschiedene technische Hilfsstoffe und Kniffe. Der Einsatz des Kunststoffes Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) beispielsweise dient dazu, Bier haltbarer zu machen. Kieselgur kann genutzt werden, um Trübstoffe aus dem Bier zu filtern. Beide gelten zwar als

gesundheitlich unbedenklich. Ob sie im Herstellungsprozess verwendet wurden, erfahren die Verbraucherinnen und Verbraucher bislang allerdings nicht.

Weitere Beispiele für das Scheinheitsgebot: Beim Anbau von Hopfen und Getreide dürfen verschiedenste chemische Pflanzenschutzmittel verwendet werden, etwa das Herbizid Glyphosat. Und beim Brauen muss die Zutat Hopfen nicht einmal in ihrer ursprünglichen Form verwendet werden. Das „Reinheitsgebot“ überlässt es den Brauereien, ob sie Doldenhopfen, zu Pellets gepressten, getrockneten Hopfen oder Hopfenextrakt einsetzt. Letzterer wird mit Hilfe von Kohlensäure und Ethanol aus dem Hopfen extrahiert und zu einer schwarzgrünen klebrigen Masse eingedickt.

Dass das „Reinheitsgebot“ eher Marketingstrategie als Qualitätssiegel ist, davon zeugt auch seine Geschichte: Schon wenige Jahrzehnte nach dem Erlass 1516 wurde die Vorschrift aufgeweicht, weitere Zutaten wie Koriander und Lorbeer wurden über einen längeren Zeitraum wieder zugelassen. Und der Name „Reinheitsgebot“ ist zudem eine Erfindung des frühen zwanzigsten Jahrhunderts.

Link:

– foodwatch-Hintergrundpapier zum Reinheitsgebot:
tinyurl.com/Bier-Factsheet

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Sylvie Ahrens

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Fax: +49 (0)30 / 24 04 76 – 26