
Bioland informiert

Bioland-Bier: Lebensmittel statt Industrieprodukt

Kleine Bier-Geschichte

Die Kunst des Bierbrauens entwickelte sich schon vor über 6000 Jahren. Entdeckt wurde das Bierbrauen durch die zufällige Vergärung von stehengelassenem Brotteig. Im Mittelalter wurde die Braukunst vorwiegend in den Klöstern gepflegt. 1516 erließ Herzog Wilhelm IV. von Bayern das Reinheitsgebot, welches lediglich Gerste, Hopfen und Wasser als Brauzutaten erlaubt. Da man die Funktion der Hefe noch nicht kannte, wurde diese nicht gezielt eingesetzt, sondern gelangte aus der Umgebungsluft in das Bier. An dieses Reinheitsgebot halten sich deutsche Brauereien bis heute, ausländische Biere genügen dem Anspruch des deutschen Reinheitsgebots häufig nicht.

Qualität beginnt bei den Rohstoffen

Die Bier-Richtlinien von Bioland gehen einen Schritt über die Vorgaben des Reinheitsgebots hinaus. Dies fängt bei der Erzeugung der Rohstoffe an:

- Beim Anbau des Getreides für das Malz und des Hopfens werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und keine mineralischen Stickstoffdünger eingesetzt, was besonders beim konventionellen Hopfenanbau intensiv geschieht. Damit leistet der ökologische Anbau der Rohstoffe für das Bier einen aktiven Beitrag zum Schutz des Grundwassers, das ja auch als Brauwasser dient.
- Hopfen darf bei Bioland nur als Naturhopfen und nicht als Hopfenextrakt verwendet werden. Die sonst übliche Schwefelung des Hopfens ist bei Bioland verboten.

Brauen bei Bioland

Die folgende Liste von Zusatzstoffen und Verfahren belegt, dass das deutsche Reinheitsgebot Eingriffe in das Lebensmittel Bier nicht völlig ausschließt. Diese Zusatzstoffe kommen bei der Herstellung konventioneller Biere in der Regel zum Einsatz, sind bei Bioland jedoch untersagt. In folgenden Punkten gehen deshalb die Bioland-Richtlinien über das Reinheitsgebot hinaus:

- Keine optischen Schönungsmittel wie Extrakte oder Farbenbier

- Keine künstliche Beschleunigung der Gär- und Reifezeit
- Keine Stabilisatoren und keine Pasteurisierung zur künstlichen Verlängerung der Haltbarkeit
- Keine Veränderung der natürlichen Beschaffenheit des Brauwassers durch Wasseraufbereitung wie Ionenaustauscher oder Aktivkohle.

Gentechnisch veränderte Hefe – bei Bioland kein Thema

Es ist nur eine Frage der Zeit, bis Bierhefe auch in Deutschland gentechnisch verändert angeboten wird. Die Bioland-Richtlinien verbieten kategorisch den Einsatz der Gentechnik.

Das Ergebnis: Hohe Produktqualität

Im Ergebnis ist Bioland-Bier ein Lebensmittel mit hoher Qualität – auf allen Stufen der Herstellung:

- Der ökologische Anbau von Getreide und Hopfen verbraucht weniger Energie und schützt das Grundwasser vor Nitrat und Pflanzenschutzmitteln.
- Das Bier behält seinen ursprünglichen Geschmack, da auf eine künstliche Haltbarmachung verzichtet wird.

Alte Getreidesorten für neuen Geschmack

Einige Bioland-Brauereien setzen für ihre Biere ganz bewusst alte Weizenarten, sogenanntes Urgetreide ein: Emmer, Einkorn und Dinkel. Einkorn ist das älteste bekannte Urgetreide, das bis 8000 v. Chr. zurückverfolgt werden konnte. Der Ertrag dieser alten Weizenarten ist relativ gering, weshalb sie in den vergangenen Jahrzehnten für die konventionelle Landwirtschaft uninteressant geworden sind. Der besondere Geschmack und der hohe ernährungsphysiologische Wert sind jedoch Grund genug, daraus auch wohlschmeckendes Bier zu machen.