



Die Vereinszeitung des Bier-Dortmund e.V.



- Oktoberfest
- Bier als Vitaminlieferant
- Getränk der Barbaren?!
- Welches Bier zu welchem Essen?
- u.v.m.

2. Jahrgang



Heft 3, 2005

Editorial

Mit dem Erscheinen der vorliegenden Ausgabe der Bierbel wird unser Verein nun offiziell ein Jahr bestehen; es ist daher an der Zeit, ein kurzes Fazit zu ziehen.

Nachdem nun zwei unserer tragenden Mitglieder in München sind, ist die Zusammenarbeit zwar etwas erschwert, doch sollten wir dies positiv sehen und München nun als Außenposten des Bier-Dortmund e.V. betrachten. Voraussichtlich wird diese Entwicklung mit Bayern als zweitem Standbein noch verstärkt durch den Beitritt von Peter Zelinski, der am Starnberger See wohnt. Nicht vergessen werden sollen natürlich auch die drei neuen Dortmunder Mitglieder, von denen sich zumindest zwei rege am Vereinsleben beteiligen.

Darüber hinaus haben wir nun mit dem recht großen Artikel in der Westfälischen Rundschau lokale Bekanntheit errungen. Diesen Bereich der Öffentlichkeitsarbeit werden wir sicher noch ausbauen, um so (potentielle) Mitglieder, Sponsoren und sonstige Unterstützer zu finden.

Die Bierbel hat nun den geplanten Umfang erreicht und als 1. Vorsitzender (nicht als Herausgeber, denn Eigenlob stinkt ja bekanntlich) bin ich recht zufrieden mit Inhalt und Layout. Auch die Homepage findet überall Lob und Anerkennung.

Das erste Jahr unseres Bestehens kann also mit Fug und Recht als Erfolg gewertet werden. Dennoch liegt noch viel Arbeit vor uns, wollen wir weiter wachsen, bekannter werden und unserem großen Ziel „Pilsen 2016“ näher kommen.

Ich möchte daher hiermit erneut alle Mitglieder auffordern, nach Sponsoren für unsere Homepage und nach potentiellen Mitgliedern Ausschau zu halten. Zur Steigerung der Klicks auf der Homepage eignen sich außerdem unsere neuen Feuerzeuge, bei denen zusätzlich zum Wappen auf der Vorderseite wie bisher auch, auf der Rückseite unsere www-Adresse aufgedruckt ist.

In der aktuellen Ausgabe wird selbstverständlich das Oktoberfest thematisiert, der deutsche Biermarkt soll ein wenig unter die Lupe genommen werden und wir berichten über den ersten Biersommelier Deutschlands. Auch der Beitrag des Biers zum Erhalt der Gesundheit wird in gleich zwei Beiträgen in den Mittelpunkt gestellt. Diese und weitere Themen machen auch diese Bierbel sicher wieder zu einem interessanten Lesegenuss.

Gut Schluck wünscht

Die Nr. 1

Chancen und Herausforderungen im deutschen Biermarkt Brauer kritisieren 'Geiz-ist-geil'-Mentalität und schleichende Entmündigung des Verbrauchers

"Der deutsche Biermarkt wird zwar zunehmend schwieriger für alle Akteure, er bietet aber trotzdem allen Brauereien Raum für Erfolg: Vorausgesetzt, sie machen ihre Hausarbeiten," so fasste der Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, Dr. Richard Weber, die Situation des deutschen Biermarktes anlässlich der DBB-Jahrespressekonferenz am 23. Juni in Freiburg zusammen. Der deutsche Biermarkt hatte nach einem leichten Absatzzuwachs von 0,2 Prozent im Jahr 2004 im ersten Quartal 2005 ein Absatzminus von 3,5 Prozent zu verkräften. "Neben dem treulosen Wettergott und der schleppenden Konjunktur zeichnet hierfür vor allem die demographische Entwicklung der Deutschen verantwortlich," so Weber. Während die Gruppe der klassischen Biertrinker zwischen 35 und 45 Jahren schrumpfe, wachse die Zahl der älteren Menschen, die per se zu wenig trinken, sowie die Gruppe der wechselbereiteren jungen Erwachsenen. Die Entwicklung des Marktes komme so für die Brauwirtschaft nicht unerwartet, trotzdem schmerze sie die Branche empfindlich.

In diesem enger werdenden Markt mache den deutschen Brauern die "Geiz-ist-geil-Mentalität" vieler Verbraucher Sorgen: "Wenn Bierkisten zu Preisen unter vier Euro verkauft werden, übt dies einen enormen Druck auf alle Akteure im Markt aus." We-

ber verwies auf die Verantwortung des Konsumenten: "Die Biertrinker haben die Wahl: Wollen Sie ‚billig‘ und ‚Geiz‘ um wirklich jeden Preis – oder wollen Sie all‘ das, was neben dem Preis ein gutes Bier ausmacht: Gemütliche Kneipenkultur, Leidenschaft der Braumeister, Vielfalt und bestmögliche Bierpflege? All‘ das hat seinen Preis – und der liegt deutlich höher als € 3,99 pro Kiste."

Auch die Alkoholpolitik auf nationaler, vor allem aber auf europäischer Ebene, mache den deutschen Brauern derzeit Sorgen. Weber nannte besonders die auf Brüsseler Parkett diskutierte ‚Gemeinsame Strategie zur Bekämpfung alkoholbedingter Schäden‘, die die Europäische Kommission bis Anfang 2006 vorlegen will. "Die deutschen Brauer bekennen sich selbstverständlich zu ihrer Verantwortung: Wir produzieren ein alkoholphaltiges Getränk – und daraus ergeben sich ganz klar definierte gesetzliche wie freiwillige Vorgaben. Die ‚Bollwerke‘, die die Kommission mit dieser Strategie aufführt, gehen jedoch in vielen Bereichen deutlich zu weit." Weber erteilte den Forderungen der Brüsseler Verbraucherschützer nach Werbeverböten, Abgabebeschränkungen, Steuererhöhungen, Änderungen der Promillegrenze oder gar Abgabemonopolen eine deutliche Absage: "Wir fordern individuelle Hilfe, wo Verbraucher das rechte Maß verloren haben, ohne das Produkt per se zu verfeinern, ohne die große Mehrheit der maßvollen Verbraucher zu verunsichern. Menschen, die das rechte Maß im Umgang mit

Alkohol – oder anderen Waren – nicht einhalten können, werden sich durch höhere Steuern, Strafabgaben, Abgabebeschränkungen, Werbeverbote oder ähnliches nicht davon abhalten lassen, diesen schädlichen Konsum fortzusetzen."

Weber verwies auf das Memorandum "Bier – Genuss – Lebensfreude" der deutschen Brauer zum verantwortungsbewussten Umgang mit Bier, das die Delegiertenversammlung des DBB am 23. Juni in Freiburg verabschiedet hat. In diesem Grundsatzpapier hat die deutsche Brauwirtschaft ihre Position zu aktuellen Fragen Alkoholpolitik zusammengefasst.

Welches Bier zu welchem Essen?

Dass zu einem schönen Braten ein frisch gezapftes Pils passt, weiß man. Aber was ist mit feineren Gerichten? Passt Bier zu Fisch, zu Wild oder gar zu süßen Nachspeisen? Und wenn ja, welches? "Das richtige Bier unterstreicht den Geschmack einer Mahlzeit. Die Würze und der hopfige Charakter des Bieres bilden eine ideale Kombination mit einem guten Essen", meint Klaus Höhn, und er muss es wissen: Für den Kölner Küchenchef ist Bier nicht nur eine wichtige Zutat in der Küche. Bier ist auch das ideale Getränk zum Essen. Welches Bier passt also zu welchem Gericht?

Auf der folgenden Seite gibt eine kleine Matrix Aufschluss, welche Biersorte nach Meinung vieler Experten zu welchem Essen am besten passt.

Bier – das Gebräu der Barbaren

„Als Getränk haben die Germanen ein schauerliches Gebräu aus Gerste oder Weizen gegoren, ein Gebräu, welches mit Wein eine sehr entfernte Ähnlichkeit hat.“

So beschrieb der römische Geschichtsschreiber Tacitus das Bier der Germanen. Die Römer, verwöhnt von Sonne und Wärme, stillten ihren Durst hauptsächlich mit Wasser und Wein. Bier war für sie ein Getränk zweiter Wahl, doch historisch gesehen waren die Menschen schon Tausende von Jahren zuvor auf den besonderen Geschmack dieses Gebräus gekommen. Eine Grundbedingung hierfür war die Sesshaftigkeit der Menschen, denn nur so konnten sie den Grundstoff des Bieres anbauen: Das Getreide. Es ist sehr wahrscheinlich, dass das erste „Bier“ sogar durch ein Versehen entstand. Ein Brotteig begann zu gären, und mit der Zeit entstand ein Brei, der eine leicht berauschende Wirkung hatte, denn Bier ist im Prinzip flüssiges vergorenes Brot.

Der erste schriftliche Hinweis auf ein Brauverfahren ist etwa 6000 Jahre alt. Er stammt von den Sumerern, die im sogenannten Zweistromland, dem heutigen Irak, zwischen den Flüssen Euphrat und Tigris lebten. Auf einigen Keilschrift-Tontäfelchen, die nach ihrem Entdecker Monsier Bleu auch „monument bleu“ genannt werden, wird ein Brauverfahren im Detail beschrieben: Das Getreide Emmer wird enthülst, aus den gereinigten Körnern

werden Fladen gebacken, und daraus wird dann Bier hergestellt. Aus anderen Quellen geht hervor, daß die Sumerer ihr Bier, das auch „Kasch“ genannt wurde, mit Honig und allerlei Gewürzen aufpeppten. Bis heute kursieren sagenumwobene Geschichten, so z. B. von der schönen Kubaba, einer wohl bildhübschen Sumererin, die außerhalb von Babylon eine Bier-schänke betrieb. Ob es an ihrer Schönheit oder am guten Bier lag, bleibt offen, doch mit der Zeit entstand rings um die Wirtschaft die Stadt Kisch...!

Im 2. Jahrtausend v. Chr. zerfiel das Reich der Sumerer, und die Babylonier kamen an die Macht. Die Tatsache, daß man in Babylon bereits 20 verschiedene Biersorten kannte, spricht für die Beliebtheit des Getränkes. Einige Sorten waren Mischbiere aus Emmer und Gerste, und der berühmte König Hammurabi (1728- 1686 v. Chr.) legte sogar lange vor dem „Reinheitsgebot“ auch die Qualität der Biersorten genau fest. So heißt es im „Codex Hammurabi“, den man heute im Louvre-Museum in Paris bestaunen kann:

- Die Wirtin, die sich ihr Bier nicht in Gerste, sondern in Silber bezahlen läßt, oder die minderwertiges Bier teuer verkauft, wird ertränkt.
- Eine Priesterin, die eine Wirtschaft aufsucht oder gar eine Wirtschaft eröffnet, wird verbrannt.
- Bierpanscher werden in ihren Fässern ertränkt oder so lange mit Bier vollgegossen, bis sie ersticken. usw.

Mit der Zeit versuchten die Menschen, das Bier mit allerlei Zusätzen sowohl haltbarer zu machen als auch den Alkoholgehalt zu steigern. Die Ägypter versüßten ihr Bier, indem sie z. B. Datteln hinzugaben. Die Bierpanscherei muß aber vor allem im Mittelalter gefährliche Ausmaße angenommen haben, denn die Liste der Zusätze erinnert kaum an „Geschmacksverbesserung“: Da ist von geriebenen Eierschalen, von Extrakten aus Tannenzapfen, Johanniskraut, Schlehe oder vom berauschenden Bilsenkraut die Rede! Besonders bekannt waren bestimmte Kräutermischungen, die sogenannte Grut. Jede Brauerei hatte ihre charakteristische Kräutermischung, deren Herstellung im sogenannten Grutrecht festgelegt war. Einige dieser Kräuter waren sogar giftig oder erzeugten Halluzinationen. Ein besonderes Problem bestand in den häufig fehlgeschlagenen Brauversuchen, die man sich mit dem Wissen der damaligen Zeit nicht erklären konnte. Hefepilze und Mikroorganismen waren unbekannt und in ihrem Aberglauben machten sie sog. „Bierhexen“ für die Fehlschläge verantwortlich. Unschuldige Frauen wurden als vermeintlich schuldige „Bierhexen“ verbrannt. Die Zugabe des Hopfens brachte eine entscheidende Veränderung mit sich: Das bittere Gewürz macht das Bier haltbarer. Das Reinheitsgebot legte endgültig die Inhaltsstoffe fest: Wasser, Hopfen und Gerste. Heute kommt natürlich noch die Hefe dazu. Es bleibt jedoch einzigartig, dass die Menschen noch heute ein Getränk genießen, dessen Geschichte vor über 8000 Jahren mit einem zufällig vergorenen Brotbrei begonnen hat.

Kölsch, Alt, & Co – Was ist was?

Bei uns in Deutschland ist der Biermarkt ziemlich übersichtlich – im Vergleich zu den oft exotischen Angeboten im Ausland. Zwar schwört jede Brauerei darauf, ein spezielles, unverwechselbares Bier zu brauen. Doch die Unterschiede waren früher sicherlich sehr viel größer. Heute gibt es fast nur noch sogenannte „Vollbiere“. Das bedeutet, dass diese Biere mit einer bestimmten Malzmenge bzw. mit einer bestimmten Menge vergärbarem Zucker hergestellt werden und so auf einen Alkoholgehalt zwischen 4 und 6 Vol.-% kommen. Daneben gibt es Starkbiere mit höheren Alkoholgehalten (z. B. Doppelbock).

Wichtig für die Unterscheidung und den Charakter der Biere sind die Eigenschaften der Hefe. Die obergärige Hefe ist die ältere Hefeform und heißt so, weil sie im Laufe der Gärung nach oben getragen wird. Das liegt daran, dass die Hefezellen bei der Vermehrung miteinander verbunden bleiben und verzweigte Ketten bilden. In diesen Ketten verfangen sich die aufsteigenden Kohlendioxid-Bläschen und treiben die Hefeketten nach oben. Die untergärige Hefe verhält sich anders: Hier vereinzelte Zellen nach der Zellteilung und sinken im Verlauf der Gärung zu Boden.

Die untergärigen Biere werden traditionell bei niedrigen Gärtemperaturen (bis 15° Celsius) hergestellt (die obergärigen verlangen höhere Gärtemperaturen bis 25° Celsius). Vor der Ein-

führung von Kühlmaschinen (die erste aus dem Hause Carl Linde wurde im Jahre 1876 in einer Münchner Brauerei aufgestellt) konnte untergäriges Bier nicht ganzjährig hergestellt werden. Die Brauer sagen, daß die obergärige Hefe wegen der höheren Temperaturen mehr Geschmacksstoffe, vor allem mit fruchtiger Note, bildet, während das untergärige Bier nach einer längeren Lagerzeit ein feineres Aroma habe und für eine stärkere Hopfung geeignet sei. Wie auch immer – in Deutschland gibt es nicht die Anhänger von untergärigem und obergärigem Bier, sondern von Pils oder Kölsch oder Alt oder Weizenbier.

Altbier (Düsseldorf und Niederrhein)

ist obergärig und wegen der verwendeten dunklen Malzanteile von dunkler Farbe. Der Name soll vom obergärigen, „alt“ hergebrachten Brauverfahren abgeleitet sein.

Berliner Weißbier (obergärig)

darf nur in Berlin hergestellt werden. Es ist kein Voll-, sondern ein leichteres Schankbier (7 bis 8 Vol.-% Stammwürze). Ein Teil des Zuckers wird zu Milchsäure vergoren. Es wird gerne mit Himbeer- oder Waldmeistersirup gesüßt.

Export (Dortmund)

ist ein helles, untergäriges Vollbier; durch eine geringere Hopfungabe ist es weniger herb als Pils; es wurde erstmals um 1700 im Dortmunder Raum gebraut.

Kölsch (Köln)

ist ein helles, hochvergorenes und hopfenbetontes obergäriges Bier und darf nur in Köln und Umgebung gebraut werden.

Malzbier (obergärig)

enthält neben den Kohlehydraten aus dem Malz auch Zuckerzusatz, der karamellisiert werden kann; deshalb die braunschwarze Farbe. Malzbier wird kurz angegoren, enthält also auch Alkohol bis 1,5 %.

Bockbier (Einbeck)

ist ein ober- oder auch untergäriges Bier mit mindestens 16 Vol.-% Stammwürzegehalt. Es gibt helle und dunkle Bockbiere. Der Name geht auf die Stadt Einbeck zurück, in der dieses Starkbier zuerst gebraut wurde.

Pils oder Pilsener (benannt nach dem Ursprungsort für diese Biersorte, Pilsen in der heutigen Tschechischen Republik)

ist ein helles untergäriges Vollbier mit feinem, hopfenbetontem Aroma.

Weizenbier (obergärig)

Neben Gersten- wird zu mindestens 50 % Weizenmalz verwendet, daher der Name.

Bayerischer Wirt ist der erste Biersommelier Deutschlands

Bernhard Sitter hat es geschafft. Tagelang hat er Gläser geschwenkt, im Gegenlicht Farbe und Schaum beurteilt, Hopfenaromen gerochen und natürlich ausgiebig probiert. Jetzt hat der bayerische Wirt sein Diplom in der Tasche: Bernhard Sitter ist geprüfter Biersommelier. Was beim Wein längst üblich ist – jetzt gibt es auch den Experten, der dem Gast empfiehlt, welches Bier am besten zu einem Gericht passt. Denn dank fachkundiger Beratung bilden der Geschmack des Essens und das Aroma des Bieres eine köstliche Allianz.

"In Deutschland gibt es über 5.000 Biersorten – wahre Geschmackssensationen sind das! Aber dafür haben wir hier noch gar kein Bewusstsein", wettet der 40-jährige Wirt von "Gut Riedelsbach" im Bayerischen Wald. Im vergangenen Sommer erzählte ihm ein befreundeter Kollege vom neuen "Diplomkurs Biersommelier". "Sitter, hab ich mir sofort gedacht, das haben's doch für dich erfunden!" Und weil Herr Sitter ein Mann der Tat ist, hat er sich gleich angemeldet.

Die Ausbildung zum "Biersommelier" ist eine Kooperation der österreichischen Bier-IG mit der Brauakademie Doemens in München, die seit mehr als 100 Jahren Braumeister aus aller Welt ausbildet. Im vergangenen Herbst kam der Diplom-Lehrgang "Biersommelier" dazu. Der hat nun schon zum zweiten Mal stattgefunden, Nachfrage: steigend. Die Teilnehmer kom-

men aus Hotellerie und Gastronomie, sind Brauer oder Brauerei-Vertriebsleute. Gemeinsam ist ihnen eins: "Allesamt sind sie im hohen Maß bierbegeistert. Die haben eine solche Freude am Bier und am Wissen rund ums Bier", erzählt Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens-Akademie, mit erkennbarem Stolz. "Mit welcher Leidenschaft da geschnuppert, analysiert und nicht zuletzt verköstigt wird – das macht auch mir als Kursleiter großen Spaß."

Auf dem Stundenplan des zweiwöchigen Intensivkurses stehen für die etwa 15 Teilnehmer Themen wie: Erstellen einer Bierkarte, Einbrauen eines Sudes, Sensorik-Praktikum, Bierverkostung. Und natürlich Prüfungen. "Ich musste ganz schön pauken", so Rainer Diekmann, Vertriebsleiter einer großen Brauerei in NRW und glücklicher Bierdiplom-Besitzer. "Ich kann mein neues Wissen gut gebrauchen. Im Gespräch mit meinen Gastronomie-Kunden geht es jetzt auch verstärkt um die Qualität des Bieres, um mögliche Fehler in der Lagerung oder beim Ausschanken. Da kann man eine Menge machen, damit der Gast ein wirklich frisches, leckeres Bier bekommt."

Der bayrische Wirt Sitter ist genauso begeistert und setzt seine Ideen auch schon um. "Ich biete seit kurzem Bier-Kulinarien an, die laufen jetzt schon bombig. Das sind große, mehrgängige Menüs, bei denen man acht bis zehn verschiedene Biere verkostet. Meine Frau Petra ist Küchenchefin, die kocht dann auch

mit Bier. Wichtig ist, dass der Eigengeschmack der Zutaten unterstrichen wird. Auf keinen Fall darf man mit dem Bier das Essen totschielen."



Bier-Sommelier Bernhard Sitter beim "Stacheln" des hauseigenen Sitter-Bräu

Foto: Deutscher Brauer-Bund/Steinl

Sehr verführerisch klingt jedenfalls die Menüfolge des Frühling-Kulinariums: "Los geht's mit einem leichten Frühlingssalat, dazu gibts als Aperitif ein ‚Campari-Pils‘. Ein Pils mit einem Stamperl Campari (= 0,1 cl) – eine Explosion am Gaumen! Dazwischen ein Süppchen mit einem leichtem Rauchbier. Jetzt kommt ein feiner Zander mit einem leichten, hellen Lagerbier. Zum Kalbschnitzel mit Spargelrisotto als Hauptgericht trinken wir ein bernsteinfarbenes, stärker eingebrautes Festbier. Als Nachspeise

gibts Topfenockerl mit Erdbeeren und dazu ein kräftiges Bockbier. Das ist der Hammer."

Der frisch gebackene Biersommelier sprüht nur so vor Begeisterung und guten Ideen. Das nächste Projekt heißt Bierverkostung. "Da will ich vor allem junge Erwachsene ansprechen. Sie will ich an das Kulturgut Bier heranführen, an die Tradition und die unglaubliche Geschmacksvielfalt unserer Biere. Die wissen gar nicht, was sie verpassen, wenn sie ausländische Biere trinken! Es geht bei uns ums genussvolle, bewusste Erleben, ums Schmecken, Riechen, Sehen." Bernhard Sitter sieht Parallelen zum Essen: "Wir gehen zum Italiener, zum Inder, Chinesen, Mexikaner. Dabei ist auch die deutsche Küche so reich, jede Region hat ihre Spezialitäten – eine Sensation ist das. Da können wir richtig stolz drauf sein! Dafür möcht' ich gern was tun. Ich will auf unsere heimischen Produkte hinweisen und die Menschen davon begeistern."

Hier decken sich also die Interessen des Bier-Sommeliers mit den unseren. Auch wir wollen die Menschen für unser gutes deutsches Bier gebraut nach dem Reinheitsgebot begeistern. Daher sollten wir möglicherweise das Angebot des deutschen Brauer-Bundes annehmen, der auf Wunsch Kontakt zu Dr. Wolfgang Stempfll vermittelt.

Oktoberfest

Die Wiesn ohne Bier?

Auf dem Oktoberfest wurde nicht von Anfang an Bier ausgeschenkt. Natürlich gab es auch 1810 schon etwas zu trinken - aber nicht auf dem Gebiet der Wiesn, sondern auf der Sendlinger Anhöhe.

Zunächst aßen und tranken die Wiesnbesucher also im Freien, aber die Zahl und Größe der Bierbuden nahm ständig zu. Außerdem waren die Wirte zunächst auch Schausteller: Ihre Bierbuden nahmen Kegelbahnen oder Kletterbäume für die Jugend auf und boten weitere Attraktionen wie große Tanzflächen.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden aus den Buden dann Bierhallen, und die zusätzlichen Attraktionen wurden ausgegliedert, um mehr Sitzplätzen und schließlich auch Musikkapellen Platz zu machen.

Auf dem Weg zum größten Volksfest der Welt

Ab 1880 gab's was zu schauen: Das elektrische Licht hielt Einzug auf der Wiesn. 400 Buden und Zelte wurden beleuchtet und sorgten für das typische Wiesnbild bei Nacht. Bei der nächsten Neuerung teilte sich eher die Begeisterung: Die erste Maß aus Glas feierte 1892 ihren Einzug bei der Wiesn. Viele Traditionalisten hielten fest am steinernen Maßkrug.

Da München früher wesentlich kleiner war, zogen die Wirte und Veranstalter zu Beginn "hinaus" auf die Wiesn. Diese Tradition findet sich heute im Einzug der Wiesnwirte am Samstagvormittag wieder.

Erst 1950 führte Oberbürgermeister Thomas Wimmer eine allseits bekannte Tradition ein: Er sticht am ersten Wiesn-Samstag um 12.00 Uhr das erste Fass Bier an und ruft "O'zapft is'!". Seitdem lässt sich kein Stadtherr mehr das Anzapfen nehmen.

Doch die Wiesn hat auch ihre dunklen Seite: Bei einem Bombenanschlag starben 1980 am Haupteingang 13 Festbesucher, über 200 wurden zum Teil schwer verletzt. 24mal ist die Wiesn übrigens schon ausgefallen.

Gaudi ohne Fahrgeschäfte

Ja, wie war das damals, so ohne Strom und somit auch ohne Eurostar und Geisterbahn? Ganz einfach: die Münchner haben sich ihren eigenen Schabernack ausgedacht. Zum einen gab es da das traditionelle Baumsteigen, eine Attraktion die von Wirten in den 1860er Jahren eingeführt wurde: Die Burschen mussten sich an einem glatt geschälten Baum empor hangeln. Oben angekommen, konnten sie sich aus allerlei Kleinigkeiten, die dort befestigt waren, ihren Preis aussuchen.

Neben Schubkarrenrennen und Sacklaufen war auch das Mus-Essen äußerst beliebt. Die beiden Konkurrenten saßen sich mit verbundenen Augen gegenüber und fütterten sich gegenseitig mit Mus. Die Belustigung der umstehenden Zuschauer nahm beim Anblick der verschmierten Gesichter natürlich kein Ende.

Auch die alten Münchner kannten das "Würstelschnappen" schon. Allerdings fand es auf dem Oktoberfest um 1869 in Form eines Gansviert-Fangens statt. Die Wettstreiter mussten auf einer beweglichen Walze balancieren. Schafften sie es mit viel Glück bis zum Ende versuchten sie ein an einer Schnur befestigtes Stück Gans zu schnappen und schließlich als Belohnung aufzuessen.

Bier und Gesundheit

Bier als Vitaminlieferant

Bier schützt vor Folsäuremangel. Alkoholfreies Bier perfekter Vitaminlieferant für Schwangere und junge Mütter.

Frauen in der Schwangerschaft und der Stillzeit haben einen beträchtlich erhöhten Folsäurebedarf. Darauf weist die Gesellschaft für Ernährungsmedizin und Diätetik (GfED) in Aachen hin. So kann ein Folsäuremangel in der Schwangerschaft zum Beispiel ein Grund für Frühgeburten sein. Bier, auch in seinen alkoholfreien Varianten, ist einer der besten Vitaminlieferanten: So enthält bereits ein Liter Bier mehr als ein Drittel des Tagesbedarfes eines Erwachsenen an Folsäure. Alkoholfreie Biere können so eine wichtige Nahrungsergänzung für alle Erwachsenen, besonders aber für schwangere und stillende Frauen mit erhöhtem Vitamin- und Mineralstoffbedarf sein.

Wissenschaftliche Studien haben gezeigt: Bier ist durch seinen Hefe- und Malzgehalt einer der effektivsten Vitaminlieferanten unter den Nahrungsmitteln: Es enthält hohe Konzentrationen der wichtigsten B-Vitamine und mehr als 30 entscheidende Mineralstoffe und Spurenelemente: So deckt ein Liter (auch alkoholfreies) Bier bereits fast die Hälfte des täglichen Magnesiumbedarfes, 65 Prozent des Niacin-Bedarfs pro Tag, etwa 20 Prozent des Tagesbedarfes eines Erwachsenen an Kalium oder

eben 38 Prozent des täglichen Folsäurebedarfes. Um die gleiche Menge Folsäure über andere Nahrungsmittel aufzunehmen, müsste ein Erwachsener zum Beispiel 0,5 kg Tomaten essen oder 1,5 Liter Milch trinken.

Und es kommt noch besser: Denn nicht nur der reine Vitamin Gehalt entscheidet über den Wert eines Nahrungsmittels: Die Vitamine müssen vom Körper auch gut aufgenommen sein. Studien haben eindeutig gezeigt, dass die in Bier enthaltenen Vitamine vom Organismus besonders gut und schnell absorbiert werden können. Das bestätigt, was frühere Generationen bereits wussten: Bier ist — bei maßvollem Genuss — ein ganz wichtiger Beitrag zu einer gesunden, ausgeglichenen und ergänzenden Ernährung. In seiner alkoholfreien Variante auch für schwangere und stillende Frauen.

Mäßiger Biergenuss verringert die Diabetesgefahr

Neue große niederländische Studie veröffentlicht

Wer mäßig Alkohol trinkt, verringert die Gefahr, an Alters-Diabetes zu erkranken, um rund 30 Prozent – so das Ergebnis der ersten vergleichenden Untersuchung zum Thema Diabetes und Alkohol. Das niederländische Forscherteam um Dr. Lando Koppes wertete darin die Ergebnisse von 15 internationalen Diabetes-Studien mit insgesamt fast 370.000 Teilnehmern aus.

Die zu Grunde liegenden Studien aus USA, Japan, Finnland, Korea, den Niederlanden, Großbritannien und Deutschland kamen durchgängig zum gleichen Ergebnis: Moderater Alkoholkonsum kann vorbeugend gegen Diabetes-Typ-2, der so genannten Alters-Diabetes, wirken. Die besten Werte wiesen dabei Menschen auf, die zwischen 6 und 48 Gramm Alkohol täglich zu sich nahmen. Das entspricht einem täglichen Konsum zwischen 150 ml und 1,2 Litern Bier. Diejenigen, die weniger oder gar keinen Alkohol trinken, wiesen ebenso ein erhöhtes Diabetes-Risiko auf wie diejenigen, die mehr als 48 Gramm Alkohol konsumieren.

Dr. Lando Koppes sieht eine dramatische Entwicklung auf uns zukommen: Bis zum Jahr 2030 wird die Zahl der Diabetiker um ein Drittel zugenommen haben. Doch es gibt Möglichkeiten, das Erkrankungsrisiko zu verringern. Neben viel Bewegung und

einer gesunden Ernährung kann auch regelmäßiger, aber moderater Biergenuss helfen. "Moderater Alkoholkonsum, so weiß man, hat einen positiven Einfluss auf den Blutdruck und die Insulinsensitivität und bei chronischen Entzündungen. Außerdem begünstigt er verschiedene Stoffe im Blut wie das HDL-Cholesterin, das Herz und Gefäße schützt. Wir nehmen an, dass eine Kombination dieser Faktoren zu der schützenden Wirkung gegen Diabetes-Typ-2 führt", so Dr. Koppes.

* Koppes, Dekker et al, "Moderate Alcohol Consumption Lowers the Risk of Type 2 Diabetes", Diabetes Care, 28:719-725, 2005

Alkopop-Hersteller fischt im Trüben

Keine Substitution zugunsten von Biermischgetränken

"Mit der Einführung einer Sondersteuer für Alkopops ist keine Substitution dieser Getränke zugunsten der Biermischgetränke einhergegangen, wie es fälschlicherweise ein internationaler Spirituosenhersteller wahrheitswidrig behauptet."

Das erklärt der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes, Rechtsanwalt Peter Hahn, zu dem von der Drogenbeauftragten der Bundesregierung vorgelegten "Bericht über die Auswirkungen des Alkopop-Steuergesetzes auf den Alkoholkonsum von Jugendlichen unter 18 Jahren sowie die Marktentwicklung von Alkopops und vergleichbaren Getränken" und einer tendenziös angelegten Verlautbarung aus dem Bereich der Spirituosenwirtschaft.

So sei die Behauptung, seit Einführung der Alkopop-Sondersteuer im August 2004 bis Mai 2005 sei der Absatz an Biermischgetränken um 19 Prozent gestiegen, falsch, womit zu Recht eine Sondersteuer auf Biermischgetränke nicht erhoben wird, so der Verbandsvertreter.

Die offiziellen Zahlen des Statistischen Bundesamtes zeichnen ein deutlich anderes Bild: Sowohl im Jahr 2003 als auch im Jahr 2004 wiesen die Biermischgetränke Absatzrückgänge von 5,8

bis 6,3 Prozent auf, die in diesem früher stark einweglastigen Marktsegment unter anderem auf die Einführung des Dosenpfandes im Jahr 2003 zurückzuführen sind. Eine leichte Belebung ist erst in diesem Jahr festzustellen.

Der Deutsche Brauer-Bund befindet sich mit seiner Feststellung, dass keine Substitution zugunsten von Biermischgetränken stattgefunden hat, in guter Gesellschaft: Neben der Drogenbeauftragten hat auch die Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung ein Ausweichen verneint.

"Das internationale Spirituosenunternehmen, vormals der größte Alkopop-Hersteller auf dem deutschen Markt, fischt bewusst im Trüben und verletzt jegliche Fairness", fährt Hahn fort. Die Marktentwicklung hat nach seinem Dafürhalten gezeigt, dass die Verbraucher durchaus entscheiden können, ob es sich um ein Biermischgetränk, z.B. Radler, handelt oder um einen Alkopop, bei dem der höhere Alkoholgehalt überdeckt wird durch Zucker, Farbstoffe und Aromen und damit gegen den Grundsatz der Produktklarheit und -wahrheit verstoßen wird.

Das berühmte Zitat

Homer Simpson erzählt, dass er nachher noch an einem Wetttrinken teilnimmt, worauf hin ihn Bart fragt, ob er wohl gewinnen würde. Homer antwortet:

„Mein Sohn, wenn man an so 'ner Sportveranstaltung teilnimmt, geht's nicht darum, ob man gewinnt oder verliert, sondern wie besoffen man wird.“



Fan-Shop

Automatik-Feuerzeug

Beidseitig bedruckt
(Wappen und Internet-Adresse)

1,00 Euro für Mitglieder

1,25 Euro für Nicht-Mitglieder



Impressum

Herausgeber: Fabian Fritzsche,
Vorsitzender Bier-Dortmund e.V.
Seydlitzstr. 21
44263 Dortmund
Vorstand@bier-dortmund.de
www.bier-dortmund.de

Copyright 2005

Inhaltsverzeichnis

EDITORIAL.....	3
CHANCEN UND HERAUSFORDERUNGEN IM DEUTSCHEN BIEMARKT	5
WELCHES BIER ZU WELCHEM ESSEN?	8
BIER – DAS GEBRÄU DER BARBAREN	11
KÖLSCH, ALT,& CO – WAS IST WAS?	14
BAYERISCHER WIRT IST DER ERSTE BIER-SOMMELIER DEUTSCHLANDS.....	17
OKTOBERFEST	21
BIER UND GESUNDHEIT	24
BIER ALS VITAMINLIEFERANT.....	24
MÄßIGER BIERGENUSS VERRINGERT DIE DIABETESGEFAHR.....	26
ALKOPOP-HERSTELLER FISCHT IM TRÜBEN.....	28
DAS BERÜHMTE ZITAT.....	30
FAN-SHOP	31
IMPRESSUM	31