

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/43064/1448360/ots-audio-sommerlich-und-sportlich-genieessen-bitburger-alkoholfrei-100-geschmack-bei-0-0-alkohol> abgerufen werden.



ots.Audio: Sommerlich und sportlich genießen - Bitburger Alkoholfrei: 100%  
Geschmack bei 0,0% Alkohol - Alkoholfreies Bier ist nicht gleich alkoholfreies Bier

29.07.2009 - 13:35 Uhr, Bitburger

Bitburg (ots) -

- Querverweis: Audiomaterial ist unter <http://www.presseportal.de/audio> und <http://www.presseportal.de/link/multimedia.mecom.eu> abrufbar -

Anmoderation:

Es ist Sommer in Deutschland und viele von uns sind an den längeren Tagen gerne sportlich aktiv und viel draußen: Joggen, Walken, Mannschaftssport - da heißt es: genügend trinken. Und vor allem: das richtige trinken. Wer sommerlich und sportlich genießen will, greift gerade jetzt gerne zu alkoholfreiem Bier. Aber alkoholfreies Bier ist nicht gleich alkoholfreies Bier, sagt Thomas Lauer, Produktionsleiter bei der Bitburger Braugruppe.

1. O-Ton Thomas Lauer

Es gibt zwei grundsätzliche Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Bier. Das eine ist, dass ich im Prinzip erst gar keinen Alkohol entstehen lasse. Dann bekomme ich ein alkoholfreies Bier, das in der Regel relativ süßlich schmeckt. (0:11)

Denn bei diesem Verfahren wird der Gärprozess angehalten; das Bier bleibt unter der gesetzlichen Grenze von 0,5% Alkohol, enthält aber viel unvergorene Restsüße.

2. O-Ton Thomas Lauer

Das ist nicht unsere Vorstellung von alkoholfreiem Bier. Wir wollen eigentlich, dass ein alkoholfreies Bier möglichst nahe an unser Bitburger Pils kommt. Und dazu haben wir uns einen besonderen Herstellprozess einfallen lassen. Wir produzieren ein Vollbier, ähnlich wie Bitburger Pils, verdampfen bei relativ geringen Temperaturen, knapp über 40 Grad, den Alkohol aus dem Bier und bekommen so, ganz schonend hergestellt, unser Bitburger alkoholfrei. (0:24)

Das geht nur unter Vakuum in einem speziellen Verfahren. Am Ende steht das optimale Getränk für alle, die - gerade im Sommer - gerne ein richtig gutes Pils trinken, aber dabei einen klaren Kopf behalten wollen. Und das ideale Sportgetränk, sagt Ernährungsberaterin Hanna Ritter: gerade wegen der 0,0 Prozent Alkohol.

3. O-Ton Hanna Ritter

Alkohol wirkt entwässernd - was man nach dem schweißtreibenden Sport nicht auch noch braucht. Zum anderen ersetzt das alkoholfreie Bier die schnell verfügbaren Kohlenhydrate und natürlich auch Vitamine und Mineralstoffe. Der Körper kann - im Gegensatz zu Fett - Kohlenhydrate nicht unbegrenzt speichern. Und vor allem nach dem Sport sind diese Speicher leer und müssen natürlich ersetzt werden. (0:22)

Gleichzeitig ist Bitburger Alkoholfrei aber auch "figurschonend", so die Expertin.

4. O-Ton Hanna Ritter

Alkohol enthält sehr viel Kalorien, und mit alkoholfreiem Bier kann man ca. 40 bis 50 Prozent der Kalorienmenge gegenüber alkoholhaltigem Bier einsparen. Aber auch im Vergleich zu reinem Fruchtsaft schneidet alkoholfreies Bier kalorienmäßig deutlich besser ab.

Und das gilt eben vor allem für das wirklich alkoholfreie Bier mit 0,0 Prozent, das - im Unterschied zu vielen anderen Produkten - deutlich weniger Restzucker enthält. Für Bitburger-Produktionsleiter Thomas Lauer gibt es keinen Grund, warum ein alkoholfreies Bier noch einen Rest Alkohol enthalten müsste.

#### 5. O-Ton Thomas Lauer

Wir haben das ausprobiert und haben eben festgestellt, dass wir auf diesen letzten Rest Alkohol, der gesetzlich erlaubt wäre, verzichten können. Wir können keinen Qualitätsunterschied entdecken. Und darum sagen wir: Dann geben wir dem Verbraucher eben auch wirklich die Chance, null Komma null zu trinken. (0:15)

#### Abmoderation:

Sommerlich und sportlich genießen - mit Bitburger Alkoholfrei 0,0%.

#### ACHTUNG REDAKTIONEN:

Das Tonmaterial ist honorarfrei zur Verwendung. Sendemitschnitt bitte an [ots.audio@newsaktuell.de](mailto:ots.audio@newsaktuell.de).

@@infblk@@

#### Pressekontakt:

Bitburger Braugruppe, Christina Maagh, 06561 14 2347  
all4radio, Wolfgang Sigloch, 0711 3277759 0

Originaltext:

Bitburger

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/43064/bitburger>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_43064.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_43064.rss2)