

**Thema:** Der Tag des deutschen Bieres – Neue Trends mit Qualität

**Beitrag:** 1:48 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Vor gut 12.000 Jahren hat irgendjemand ein Brot in Wasser eingeweicht. Das begann dann zu gären und raus kam das erste Bier – das Ur-Bier sozusagen. Vor 498 Jahren wurde dann das deutsche Reinheitsgebot erlassen, was wir mit dem „Tag des deutschen Bieres“ (23. April) feiern. Und das fühlt sich für manche wie Ostern und Weihnachten zusammen an. Heutzutage wird die Bier-Qualität von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft überprüft. Jessica Martin berichtet.

**Sprecherin:** *Um einheitliche Qualität beim Bierbrauen zu schaffen, wurde 1516 das Reinheitsgebot erlassen – ins Bier durfte nur Hopfen, Malz und Wasser. Wie heute die Bierqualität überprüft wird, erklärt Dr. Diedrich Harms, wissenschaftlicher Leiter der DLG-Prüfung-Bier.*

**O-Ton 1 (Diedrich Harms, 0:28 Min.):** „Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft überprüft mehr als 800 Biere aus aller Welt in ihrem Testzentrum Lebensmittel. Und innerhalb dieses Testes werden im Hauptaspekt sensorische Beurteilungen gegeben. Diese beinhalten die Prüfung der Reinheit des Geruchs, des Geschmacks, die Qualität der Bittere. Neben diesen Bereichen wird auch im Labor mit chemisch-technischer Analyse die Geschmacksstabilität überprüft. Der Bierschaum wird untersucht, die Klarheit, die Farbe.“

**Sprecherin:** *Die Qualität eines Bieres - zum Beispiel eines Pilseners - erkennen Sie ganz leicht.*

**O-Ton 2 (Diedrich Harms, 0:26 Min.):** „In diesem Fall sollte das Bier klar in der Erscheinung sein. Und das sehen Sie bereits, wenn Sie sich die Flasche anschauen, dass keine Trübung oder Bodensatz sich dort befindet. Wenn Sie es öffnen, sollte es zischen, das heißt, dass dann noch Kohlensäure drin ist, in der Flasche. Wenn Sie es einschenken, dass Sie einen schönen, feinporigen Schaum haben, dass die Farbe goldgelb glänzend ist. Darüber hinaus, ist es immer wichtig zu schauen: Wie ist das Mindesthaltbarkeitsdatum des Produktes?“

**Sprecherin:** *Hier gilt: Je frischer, desto besser. Neben viel Tradition gibt es beim Bierbrauen aber auch jede Menge neue Trends so Dr. Friedrich Jakob, ebenfalls wissenschaftlicher Leiter bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.*

**O-Ton 3 (Friedrich Jakob, 0:18 Min.):** „Viele junge, kreative, experimentierfreudige Köpfe kreieren Neubiere. Sie experimentieren mit Malzen, mit individuellen Malzen, mit neuen Hopfensorten, sodass hier sehr, sehr interessante Biere entstehen, die auch sehr großen Anklang beim Verbraucher finden.“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr zum Thema „Tag des deutschen Bieres“ und zum Bier-Test der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft finden Sie auch im Internet unter [dlg.org](http://dlg.org).

**Thema: Der Tag des deutschen Bieres – Neue Trends mit Qualität**

**O-Ton-Paket:** 3:58 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Vor gut 12.000 Jahren hat irgendjemand ein Brot in Wasser eingeweicht. Das begann dann zu gären und raus kam das erste Bier – das Ur-Bier sozusagen. Vor 498 Jahren wurde dann das deutsche Reinheitsgebot erlassen, was wir mit dem „Tag des deutschen Bieres“ (23. April) feiern. Und das fühlt sich für manche wie Ostern und Weihnachten zusammen an. Heutzutage wird die Bier-Qualität von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft überprüft. Mehr dazu erfahren Sie hier.

[Hier finden Sie O-Töne von Dr. Diedrich Harms (Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei Berlin und wissenschaftlicher Leiter der DLG-Prüfung-Bier), Prof. Dr.-Ing. Friedrich Jakob (Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität und wissenschaftlicher Leiter der DLG-Prüfung-Bier) für Ihre Berichterstattung.]

### **1. Herr Harms, warum wurde das Reinheitsgebot überhaupt eingeführt?**

**O-Ton 1 (Diedrich Harms, 0:37 Min.):** „Die ersten Biere sind schon gut 12.000 Jahre bekannt. Es war aber zu Anfang Zufallserscheinung, das Bierbrauen. Über die Zeit hinweg haben sich da sehr viele Varianten des Bierbrauens entwickelt. Und dadurch gab es auch unterschiedliche Zutaten, berauschende Pflanzen wurden teilweise mit verarbeitet. Das war nicht immer gut im Bezug auf Qualität und da gab es dann 1516 eine Niederschrift, das Reinheitsgebot, was klar regelte, dass im Bier Hopfen, Malz und Wasser als Zutaten verwendet werden. Und das war dann ein Kodex, dass jeder wusste, wie er Bier zu brauen hat, was reingehört, was nicht reingehört.“

### **2. Wie wird die Bierqualität heutzutage getestet?**

**O-Ton 2 (Diedrich Harms, 0:39 Min.):** „Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft überprüft mehr als 800 Biere aus aller Welt in ihrem Testzentrum Lebensmittel. Und innerhalb dieses Testes werden im Hauptaspekt sensorische Beurteilungen gegeben. Diese beinhalten die Prüfung der Reinheit des Geruchs, des Geschmacks, die Qualität der Bittere. Neben diesen Bereichen wird auch im Labor mit chemisch-technischer Analyse die Geschmacksstabilität überprüft. Der Bierschaum wird untersucht, die Klarheit, die Farbe. Und am Ende der Untersuchung wird eine Punktzahl ermittelt und daraus gestalten sich dann die Medaillen in Gold, Silber oder Bronze. Und in diesem Jahr wurden 479 Biere mit Gold ausgezeichnet.“

### **3. Woran erkennt der Laie die Qualität eines Bieres?**

**O-Ton 3 (Diedrich Harms, 0:34 Min.):** „Denken wir zum Beispiel an den Biertypus Pilsener Biere. In diesem Fall sollte das Bier klar in der Erscheinung sein. Und das sehen Sie bereits, wenn Sie sich die Flasche anschauen, dass keine Trübung oder Bodensatz sich dort befindet. Wenn Sie es öffnen, sollte es zischen, das heißt, dass dann noch Kohlensäure drin ist, in der Flasche. Wenn Sie es einschenken, dass Sie einen schönen, feinporigen Schaum haben, dass die Farbe goldgelb glänzend ist. Darüber hinaus, ist es immer wichtig zu schauen: Wie ist das Mindesthaltbarkeitsdatum des Produktes? Wie bei allen Lebensmittel kann man sagen, je frischer das Produkt, je besser ist es im Geschmack.“

#### **4. Herr Jakob, warum gibt es in Deutschland eigentlich so viele Biere?**

**O-Ton 4 (Friedrich Jakob, 0:24 Min.):** „Das liegt an der Anzahl der Brauereien in Deutschland. Aktuell gibt's in Deutschland zirka 1.300 Brauereien. Vor mehr als hundert Jahren, also Ende des 19. Jahrhunderts, hat es in Deutschland zirka 10.000 Brauereien gegeben. Und jede dieser Brauereien braut natürlich ihr eigenes Bier und deswegen auch die vielen tausend Biersorten in Deutschland.“

#### **5. Welche Rolle spielt die Regionalität?**

**O-Ton 5 (Friedrich Jakob, 0:20 Min.):** „Die Regionalität spielt sicherlich eine sehr, sehr große Rolle - auch aufgrund der vielen kleinen Brauereien, die es nach wie vor in Deutschland, oder vor allem auch in Bayern, gibt. Jede dieser kleinen Brauereien braut eine sehr individuelle Biersorte zu den traditionellen Bieren dazu, sodass hier sehr interessante Biere entstehen.“

#### **6. Was sind die Trends beim Bier?**

**O-Ton 6 (Friedrich Jakob, 0:29 Min.):** „Die aktuellen Trends beim Bier sind, dass die Brauereien, oder die Bierbrauer, mit neuen Biersorten experimentieren. Viele junge, kreative, experimentierfreudige Köpfe kreieren Neubiere. Sie experimentieren mit Malzen, mit individuellen Malzen, mit neuen Hopfensorten, sodass hier sehr, sehr interessante Biere entstehen, die auch sehr großen Anklang beim Verbraucher finden.“

#### **7. Kann ich eigentlich auch mein eigenes Bier Zuhause brauen?**

**O-Ton 7 (Friedrich Jakob, 0:39 Min.):** „Natürlich können Sie zuhause Ihr eigenes Bier brauen. Das Ganze ist zwar nicht ganz einfach. Anleitungen dazu gibt's im Internet. Man kann das über die Kochtöpfe, die ja eigentlich die Mutter schon zuhause hat, und über ein großes Sieb durchaus sein eigenes Bier brauen. Man kann sich die Rohstoffe, wir haben ja in Deutschland das Reinheitsgebot, das heißt, wir dürfen, auch wenn wir zuhause brauen, natürlich nur mit Malz, Wasser, Hopfen und Hefe brauen. Das kann man sich bei der benachbarten Brauerei, vielleicht beim Braumeister holen. Und dann kann man zuhause einfach mal versuchen, sein eigenes Bier zu brauen. Es ist nicht ganz einfach. Man muss aufpassen aber es funktioniert.“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr zum Thema „Tag des deutschen Bieres“ und zum Bier-Test der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft finden Sie auch im Internet unter [dlg.org](http://dlg.org).

**Thema:** Der Tag des deutschen Bieres – Neue Trends mit Qualität

**Umfrage:** 0:28 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Biersorten gibt es bei uns in Deutschland genug und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Bei etwa 5.000 Bieren fällt die Auswahl aber oft schwer. Egal, für welches Bier man sich entscheidet, am Ende sollte aber immer die Qualität stimmen. Wie überprüfen Sie die Qualität von einem Bier?

**Frau:** „Also ohne schöne Schaumkrone geht es gar nicht.“

**Mann:** „Muss es einfach diesen typischen Biergeschmack haben. Muss schön Kohlensäure haben und dann sollte es eigentlich schon schmecke.“

**Frau:** „Wenn es gut riecht, dann denke ich: Ja probiere ich mal. Dann nippe ich dran und dann lasse ich es auf der Zunge so ein bisschen nachwirken und dann mal gucken. Und dann wenn es mir schmeckt, dann trinke ich weiter. Wenn nicht, dann gebe ich es meinem Sitznachbarn.“

**Mann:** „Da habe ich einen ganz eigenen Maßstab. Also wenn es herb schmeckt, dann ist die Qualität gut. Wenn es irgendwie zu mild ist, oder halt zu lasch schmeckt, dann taugt das nichts.“

**Abmoderationsvorschlag:** Wie Sie die Qualität eines Bieres erkennen können und alles zum „Tag des deutschen Bieres“ am 23. April hören Sie in ein paar Minuten.