

Thema: Europameister! – Deutschland ist Bier-Brau-Nation Nummer eins

Beitrag: 1:59 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Deutschland ist Europameister im Brauen. In keinem anderen Land Europas wird mehr Bier gebraut. Mehr als 1.500 Brauereien gibt's inzwischen bei uns. Und Jahr für Jahr kommen neue dazu – vor allem kleinere Gasthaus- und Handwerksbrauereien. Viele von denen haben sich auf die immer beliebter werdenden Craft-Biere spezialisiert und brauen auch nur 1.000 Hektoliter (oder umgerechnet 10.000 Kasten Bier) pro Jahr. Aber sie sorgen damit für eine weltweit einmalige Geschmacksvielfalt. Helke Michael berichtet (zum Tag des deutschen Bieres am 23. April).

Sprecherin: Unglaublich, aber wahr: Allein in Deutschland gibt's inzwischen über 40 verschiedene Biersorten und mehr als 6.000 verschiedene Biermarken. Wer die alle probieren will, könnte sich rein rechnerisch über 16 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier aufmachen. Traditionell ist und bleibt Deutschland aber eher das Land der Pils-Trinker:

O-Ton 1 (Holger Eichele, 16 Sek.): „Pils hat einen Marktanteil von über 50 Prozent. Dahinter folgen Weizen und Export mit jeweils rund acht Prozent. Was wir feststellen, ist: Der Anteil alkoholfreier Biere steigt deutlich, aber auch Spezialitäten wie Kellerbiere oder Landbiere werden immer beliebter.“

Sprecherin: Sagt der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes Holger Eichele und erklärt, dass es beim Biertrinken aber durchaus Unterschiede bei den Geschlechtern gibt:

O-Ton 2 (Holger Eichele, 11 Sek.): „Das Helle zum Beispiel oder das Alkoholfreie ist bei Frauen deutlich beliebter als bei Männern. Und das herbe Pils, das klassische Pils, ist auf jeden Fall auf Rang eins bei den männlichen Biertrinkern.“

Sprecherin: Pro Kopf hat im Durchschnitt jeder von uns im vergangenen Jahr rund 101 Liter Bier getrunken. Und die deutschen Bierbrauer sind mit fast 9,5 Milliarden Litern nach wie vor Europameister – auch beim Geschmack:

O-Ton 3 (Holger Eichele, 14 Sek.): „Wichtig ist bei Bieren die Rezeptur. Wichtig ist, dass der Brauer ganz geschickt die Rohstoffe auswählt, den Brauprozess geschickt überwacht. Da kommt es schon auf kleine Feinheiten an, die den Charakter eines Bieres verändern können.“

Sprecherin: Großer Beliebtheit erfreuen sich hierzulande ebenfalls die mittlerweile mehr als 400 alkoholfreien Biere sowie der Aufsteiger schlechthin: die sogenannten Craft-Biere:

O-Ton 4 (Holger Eichele, 16 Sek.): „Craft-Biere sind meist aromaintensive Biere, mit einer ausgeprägten Hopfen- oder Malzaromatik. Craft-Biere sind von Regionalität und Experimentierfreude geprägt und werden meist in kleineren Mengen hergestellt, also meist direkt vor Ort auch in Braugaststätten oder in Bars ausgeschenkt.“

Sprecherin: Gebraut werden sie hierzulande – wie alle Biere – natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot – also ganz natürlich mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. SFX: „Bierflasche wird geöffnet“

Abmoderationsvorschlag: Prost! Mehr über den Brauerei- und Bier-Boom und weitere interessante Infos rund um das nach dem Kaffee zweitbeliebteste Getränk der Deutschen finden Sie im Netz unter Reinheitsgebot.de.

Thema: **Europameister! – Deutschland ist Bier-Brau-Nation Nummer eins**

Interview: 3:04 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Deutschland ist Europameister im Brauen. In keinem anderen Land Europas wird mehr Bier gebraut. Mehr als 1.500 Brauereien gibt's inzwischen bei uns. Und Jahr für Jahr kommen neue dazu – vor allem kleinere Gasthaus- und Handwerksbrauereien. Viele von denen haben sich auf die immer beliebter werdenden Craft-Biere spezialisiert und brauen auch nur 1.000 Hektoliter (oder umgerechnet 10.000 Kasten Bier) pro Jahr. Aber sie sorgen damit für eine weltweit einmalige Geschmacksvielfalt. Mehr dazu verrät Ihnen (zum Tag des deutschen Bieres am 23. April) der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes Holger Eichele.

1. Herr Eichele, was sind denn die beliebtesten Biersorten in Deutschland?

O-Ton 1 (Holger Eichele, 19 Sek.): „Deutschland ist und bleibt traditionell das Land der Pils-Trinker. Pils hat einen Marktanteil von über 50 Prozent. Dahinter folgen Weizen und Export mit jeweils rund acht Prozent. Was wir feststellen, ist: Der Anteil alkoholfreier Biere steigt deutlich. Aber auch Spezialitäten wie Kellerbiere oder Landbiere werden immer beliebter.“

2. Welche Unterschiede gibt's beim Biertrinken zwischen den Geschlechtern?

O-Ton 2 (Holger Eichele, 21 Sek.): „Bier ist und bleibt ein deutsches Nationalgetränk. Was wir feststellen, ist, wenn wir uns die Marktentwicklung ansehen, es gibt durchaus Unterschiede zwischen den Geschlechtern. Also das Helle zum Beispiel oder das Alkoholfreie ist bei Frauen deutlich beliebter als bei Männern. Und das herbe Pils, das klassische Pils, ist auf jeden Fall auf Rang eins bei den männlichen Biertrinkern.“

3. Im vergangenen Jahr hat jeder von uns hierzulande im Durchschnitt 101 Liter Bier getrunken. Trotzdem sinkt aber in der Branche der Umsatz. Wie besorgniserregend ist das für Sie?

O-Ton 3 (Holger Eichele, 23 Sek.): „Der Konsum von Bier geht in ganz Europa zurück. Das hat vielfältige Gründe. Das liegt an der demographischen Entwicklung, das liegt auch an veränderten Lebens- und Alltagsgewohnheiten. Wichtig ist für uns, dass die Biervielfalt zunimmt: Die Wertschätzung für Bier nimmt zu und auch die Zahl der Brauereien nimmt zu. Und wir haben in Deutschland mittlerweile eine Biervielfalt, um die uns die ganze Welt beneidet.“

4. Viele der neuen kleinen Brauereien haben sich auf die sogenannten Craft-Biere spezialisiert. Was zeichnet die aus?

O-Ton 4 (Holger Eichele, 16 Sek.): „Craft-Biere sind meist aromaintensive Biere, mit einer ausgeprägten Hopfen- oder Malzaromatik. Craft-Biere sind von Regionalität und Experimentierfreude geprägt und werden meist in kleineren Mengen hergestellt, also meist direkt vor Ort auch in Braugaststätten oder in Bars ausgeschenkt.“

5. Worauf kommt es beim Bierbrauen besonders an?

O-Ton 5 (Holger Eichele, 32 Sek.): „Wichtig ist bei Bieren die Rezeptur. Wichtig ist, dass der Brauer ganz geschickt die Rohstoffe auswählt, den Brauprozess geschickt überwacht. Da kommt es schon auf kleine Feinheiten an, die den Charakter eines Bieres verändern können.“

Und es ist sehr anspruchsvoll nach Reinheitsgebot, das heißt ohne künstliche Zusatzstoffe, ein Bier zu brauen. Und umso bemerkenswerter ist es, welche immense Biervielfalt wir haben in Deutschland mit 6.000 Marken. Und jede Woche kommt ein weiteres Bier auf dem deutschen Markt dazu.“

6. Noch kurz zu dem von Ihnen erwähnten Reinheitsgebot: Wie ist das eigentlich zustande gekommen?

O-Ton 6 (Holger Eichele, 54 Sek.): „Also vor über 500 Jahren wurden die wüstesten Dinge in den Gärbottich gekippt. Es wurde versucht, mit Kohle oder mit Rinde Bier zu verändern oder Bier zu strecken. Die Qualität des Wassers war unterirdisch und deswegen haben bayerische Herzöge 1516 in Ingolstadt beschlossen: Ein Reinheitsgebot für das Bier muss her, um die Verbraucher zu schützen und um einen Qualitätsmaßstab für Bier erstmals zu definieren. Und wir sind sehr stolz, dass die Brauer auch nach über 500 Jahren das Reinheitsgebot weiter hochhalten. Heute geht es um den Anspruch, Bier zu brauen ohne künstliche Aromen, ohne Farbstoffe, ohne Stabilisatoren, ohne Enzyme, Emulgatoren, ohne Konservierungsstoffe, also ohne E-Nummern. Das Bierbrauen nach dem Reinheitsgebot bleibt beschränkt auf die natürlichen Zutaten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.“

Abmoderationsvorschlag: Holger Eichele vom Deutschen Brauer-Bund über Bierkultur, Reinheitsgebot und neue Bier-Trends. Danke Ihnen für das Gespräch! Mehr über den Bier-Brauerei-Boom und weitere interessante Infos rund um das nach dem Kaffee zweitbeliebteste Getränk der Deutschen finden Sie im Netz unter Reinheitsgebot.de.