

# Das Reinheitsgebot sichert seit fast 500 Jahren die Bier-Qualität



Im April 1516 trat der Bayerische Landständetag unter Vorsitz von Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt zusammen. Dieses Gremium billigte eine vom Herzog vorgelegte Vorschrift - und machte sie damit für ganz Bayern verbindlich - dass zur Herstellung des Bieres nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürften.

Die Klarstellung, dass es sich um Gerstenmalz zu handeln habe, wurde später eingefügt. Von der Rolle der Hefe wusste man noch nichts. Dennoch ist der Grundtext kontinuierlich in neueren Gesetzen fortgeschrieben worden, deren Wirkungsbreite sich immer weiter ausdehnte. Deutsches Bier muss in der Bundesrepublik Deutschland laut Gesetz auch heute noch ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden. Damit ist das Reinheitsgebot von 1516 die älteste, noch heute gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt!

Mit dieser Vorschrift wurde Verfälschungen vorgebeugt, vor allem aber chemische oder andere Zusätze ausgeschlossen. Denn bevor man Hopfen zur Konservierung und als Aromaspender in der Bierbrauerei einsetzte, wurden alle möglichen anderen Kräuter zum Würzen verwendet. Manche davon waren ausgesprochen giftig und geeignet, Halluzinationen bei den Biertrinkern zu erzeugen. Was alles kam hinein? Ochsen-galle, Wacholder, Gagel, Schlehe, Eichenrinde, Wermut, Kümmel, Anis, Lorbeer, Schafgarbe, Stechapfel, Enzian, Rosmarin, Rainfarn, Johanniskraut, Fichtenspäne, Kiefern-wurzeln, vor allem aber auch Bilsenkraut.

Das Reinheitsgebot von 1516 hat auch heute nichts von seiner Aktualität eingebüßt. Denn es garantiert in einer Zeit, in der andere Lebensmittel oft negative Schlagzeilen machen, einen wirksamen Verbraucherschutz: Deutsches Bier enthält keine künstlichen Aromen und keine Zusatzstoffe - nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser.

Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.