

# Das Geheimnis des Reinheitsgebots

EHINGEN-BERG / LEUTKIRCH – Oh Heiliger Gambrinus! Vor ziemlich genau 30 Jahren braute sich über der reinen deutschen Bier-Seele eine unbekömmliche Krawallbrause zusammen: Die EU (damals: EG) zwang die Deutschen im Frühjahr 1987 dazu, den Verkauf ausländischer, nicht nach dem Reinheitsgebot gebrauter Biere im Land zuzulassen. Wie haben die Deutschen damals geschäumt: „Chemie-Biere – igitt!“ Doch den gärenden Stammtisch-Unkenrufen zum Trotz: Der von vielen heraufbeschworene Untergang der deutschen Braukunst blieb aus. Kaum vorhanden sind „unrein“ gebaute Biere aus dem Ausland auf dem deutschen Markt. Stattdessen sind inzwischen einige deutsche Brauereien in ausländischer Hand; gebraut wird dort aber in Deutschland und gemäß dem Reinheitsgebot.

„Es wird bei uns Deutschen mit wenig so viel Zeit totgeschlagen, wie mit Bier trinken“, so Otto von Bismarck am 28. März 1881 im Deutschen Reichstag. Fast auf den Tag genau 106 Jahre später verdonnerte der Europäische Gerichtshof (EuGH) die Deutschen dazu, ausländische, nicht (!) nach dem Reinheitsgebot gebaute Biere in ihrem Land zuzulassen. „Corona‘ oder ‚Foster’s‘ zum Beispiel“, so Gottfried

Härle, der in Leutkirch die Brauerei Clemens Härle KG betreibt. „Aber der Marktanteil dieser Biere liegt in Deutschland bei drei bis vier Prozent; sie spielen also kaum eine Rolle.“ Deshalb hatte sich die Aufregung um das EuGH-Gerichtsurteil bald gelegt. Stattdessen sind laut Härle viele deutsche Brauereien von ausländischen Konzernen aufgekauft worden, brauen in Deutschland, nach Reinheitsgebot und ver-

treiben ihr Bier weiterhin unter den deutschen Marken: „Becks‘, ‚Franziskaner‘, ‚Hasseröder‘, ‚Löwenbräu‘ und ‚Spaten‘ gehören zum Beispiel zum größten Brauereikonzern der Welt, der belgischen ‚AB-InBev‘. Und ‚Paulaner‘ sowie ‚Fürstenberg‘ gehören zumindest zum Teil dem niederländischen ‚Heineken‘-Konzern, zweitgrößter Brauereikonzern der Welt.“ Härle macht jetzt eine ganz andere EU-Verordnung zu schaffen: Seit 2006 sind für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent gesundheitsbezogene Angaben verboten. Der Berliner Verband Sozialer Wettbewerb empfindet Härles Werbestrategie, sein Bier sei „bekömmlich“, daher als unlauter. Härle dagegen versteht „bekömmlich“ als „reine Qualitätsaussage“.

Nachdem das Landgericht Ravensburg und das Oberlandesgericht Stuttgart dem Berliner Verband Sozialer Wettbewerb Recht ge-



► Fortsetzung Seite 38

**Autenrieder**  
BRAUEREIGASTHOF  
mit \*\*\*\* Wohlfühlhotel

**Autenrieder**  
Brauereierlebniswelt

schauen, fühlen, riechen und natürlich schmecken

Brauerei-Führung mit kleinem Bierseminar  
Brauereimuseum  
Biergarten und Terrasse  
Einzel- & Doppelzimmer, Juniorsuiten & Appartements  
Schwimmbad und Wellnessbereich  
Seminarräume

Brauereigasthof mit \*\*\*\* Wohlfühlhotel  
Hopfengartenweg 2 • 89035 Ichenhausen-Autenried • Tel.: 08223 / 9684-40  
E-Mail: info@brauereigasthofautenried.de  
Öffnungszeiten: täglich durchgehend von 19:30 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet

[www.brauereigasthof-autenried.de](http://www.brauereigasthof-autenried.de)

## SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED

### Echt neu, echt im Charakter

ICHENHAUSEN/AUTENRIED. Ein junges, kreatives Team von Braumeistern und Brauern hat es sich zur Aufgabe gemacht, mit viel Leidenschaft und Kreativität rund ums Bier zwei neue Spezialitäten zu brauen, welche durch den Auftritt in der 0,5 l Euroflasche, das Aroma und den Geschmack einen besonderen Charakter ausstrahlen. Etwas ganz Neues zu kreieren, das war ihr Ziel.

Zwei neue Typen – Schlossbräu BERNSTEIN WEISSE und Schlossbräu ORIGINAL – sind nun das Ergebnis: handwerklich gebraut und trendig umgesetzt! Durch den Einsatz neuer moderner Hopfen- und spezieller Malsorten haben die Autenrieder ganz neue Geschmacksrichtungen gesucht und auch gefunden. Es ist ihnen trefend gelungen, zwei individuelle und herausragende neue Biere zu brauen.

Die Mitarbeiter identifizieren sich mit ihren Bieren. Jeder im Team hat Anteil daran und kümmert sich ganz persönlich darum. Deshalb ist ihr Leitsatz auch ganz einfach „SCHLOSSBRÄU – DAS SIND WIR!“. „Unsere neuen Schlossbräu-Biere sind echte Charakterbiere, gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.“

► [www.autenrieder.com](http://www.autenrieder.com)



BERG BRAUEREI



# Ein Hoch auf's Bier!

EHINGEN/BERG. Das deutsche Bier feiert Geburtstag. Vor 501 Jahren, am 23.04.1516 wurde das Reinheitsgebot proklamiert. In der BrauereiWirtschaft

wird die Bierwoche vom 18. bis 23. April in täglich wechselnden Veranstaltungen rund ums Bier gefeiert.

## Ausschank Original IPA mit 8,4% Alkohol und 18,9% Stammwürze

Zur letztjährigen „Nacht der offenen Brauerei - 500 Jahre Reinheitsgebot“ wurde das Craft Bier Original IPA zum ersten Mal gebraut und auf Anhieb ausgetrunken. Für unsere Jungspunde der Brauerei Grund genug, das kräftige und aromatische Bier nochmals frisch einzubrauen, sodass es das Craft Bier zur Bierwoche wieder frisch vom Fass geben wird.

## Dienstag, 18. April, ab 17 Uhr

Braumeister Rommel zeigt die Welt der Brauer im BrauereiGewölbe der Berg Brauerei. Rommel führt die Besucher durch die 13m tiefen Eis-, Gär-, und Lagerkeller und verrät amüsante und lebendige Geschichten des Bierbrauens aus der über 550-jährigen Brauerfahrung in Berg. (Eintritt frei, Anmeldung in der BrauereiWirtschaft)

## Mittwoch, 19. April, ab 18 Uhr Quiz-Nacht

Alwin Hagel von der saubachkome.de stellt Fragen auf die man kommen muss – besser gesagt auf deren Antwort man erst einmal kommen sollte. In der Quiz-Nacht versucht jede Gruppe die Antworten auf die Fragen parat zu haben. Die beste Gruppe erhält bierige Preise und darf sich Quizchampion nennen. Jeder reservierte Tisch ist eine Gruppe.

## Freitag, 21. April, 19:30 Uhr Ein Sudkessel voll Xangverei

Gesang, Komede und Blasmusik mit dem Berger Männergesangsverein und den Ziddaltalern. Ein Abend für alle Sinne! (Eintritt 5 Euro, Karten gibt's direkt in der BrauereiWirtschaft)

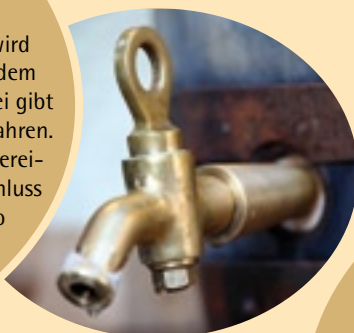
## Samstag, 22. April Fassanstich in Ehingen und Bierwanderung nach Berg

Nach dem Fassanstich auf dem Ehinger Marktplatz wird zusammen mit der Biersommelière Sandra Heim auf dem einmaligen Bierwanderweg nach Berg gewandert. Dabei gibt es viel Wissenwertes übers Bier und die Brauerei zu erfahren. Angekommen in Berg blickt die Gruppe bei einer Brauerei-besichtigung hinter die Mauern und genießt im Anschluss ein Freibier in der BrauereiWirtschaft. (14 Euro pro Person, Anmeldung in der BrauereiWirtschaft)

## Sonntag, Tag des Buches 23. April Buchlesung im Sudhaus

Seit vielen Jahren findet in Zusammenarbeit mit dem Ehingen Buchladen die Buchlesung im Sudhaus der Brauerei statt. Dieses Jahr liest Elisabeth Kabatek aus ihrem Roman „Kleine Verbrechen erhalten die Freundschaft“. In der Pause gibt's ein frisch gewickeltes Bier direkt vom Reifetank. (Eintritt 10 Euro, Einlass 17.30 Uhr, Beginn 18.00Uhr).

Weitere Informationen unter  
➤ [www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



geben hat (BLIX hatte mehrfach berichtet), hat Gottfried Härle nun Revision vor dem Bundesgerichtshof in Karlsruhe eingelegt. „Die Revision ist angenommen, wir warten aktuell auf einen Verhandlungstermin.“ Und das Reinheitsgebot? Es hat in Deutschland seinen hohen Stellenwert behalten. Im vergangenen Jahr wurde das 500-jährige Bestehen des ältesten Lebensmittelgesetzes der Welt groß gefeiert. Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – daran hat sich nichts geändert. Biere mit anderen Inhaltsstoffen müssen dies klar kennzeichnen. Unterdessen überrollt ein neuer Bier-Trend Deutschland: Craft Beer. Darunter versteht man eigentlich zweierlei: Zum einen handwerklich bzw. von Hand hergestellte Biere als Kontrast zur industriellen Massenware, zum anderen aromatische Biere, also zum Beispiel mit einem besonders intensiven Hopfen-Aroma. Es geht also um handwerkliche Braukunst und unkonventionelle Geschmacksrichtungen – und manchmal um die bewusste Missachtung des Reinheitsgebots, weil es aus Brauer-Sicht einer kreativen Braukultur im Wege steht.

Auch Ulrich Zimmermann von der Berg Brauerei braut zu bestimmten Anlässen Craft Beer. Wie er, halten sich die allermeisten Craft Brewer in Deutschland an das Reinheitsgebot. „Wir arbeiten nur mit dem Hopfen-Flavour: Verschiedene Hopfen-Sorten sorgen für unterschiedliche Geschmacksaromen.“ Nur wenige Craft Brewer fügen ihrem Gebräu natürliche Aromen jenseits von Hopfen, Malz, Hefe und Wasser zu – laut Zimmermann mit mäßigem Geschäftserfolg. „Das ist das Geheimnis des Reinheitsgebots: Es ist kompromisslos.“ Deshalb habe die Öffnung des deutschen Marktes für ausländische, nicht nach dem Reinheitsgebot gebrauten Biere dem deutschen Brauwesen nicht geschadet, sondern ganz im Gegenteil: Es habe beim Verbraucher das Bewusstsein für das Reinheitsgebot als besonderes Qualitätsmerkmal sogar noch gestärkt. Inzwischen würde ferner im Ausland zum Teil nach Reinheitsgebot gebraut, beispielsweise in der Schweiz und in Norwegen. „Nicht ohne Grund hat deutsches Bier auf der ganzen Welt einen guten Ruf.“ Der Versuch ausländischer Konzerne, auf dem deutschen Biermarkt Fuß zu fassen durch Kauf deutscher Brauereien sei bis auf die weiter oben



Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – diese Formel hat sich bis heute bewährt.

erwähnten Ausnahmen größtenteils gescheitert, so Zimmermann: „Sie haben die Kleinteiligkeit des deutschen Marktes und das hohe Regionalbewusstsein der Biertrinker hierzulande unterschätzt.“ Denn würde man die ursprünglichen US-amerikanischen Definition der Craft Brewery als handwerkliche Braukunst zu Grunde legen, wären fast alle deutschen Brauer Craft Brewer. „Der Trend sorgt jedoch dafür, dass junge Leute wieder verstärkt Bier trinken, und dass das Thema ‚Bier‘ über die (sozialen) Medien Verbreitung findet.“ In diesem Sinne ein Prosit!

**Leibinger**  
HEIMATBRAUEREI RAVENSBURG

**AUF GEHT'S  
IHR PICKNICKER!**

KOMMT ZUM GRÖßTEN GEMEINSAMEN  
PICKNICK AM BODENSEE

MIT OPEN-AIR KINO  
UND LIVE BANDS!

**STRANDBAD  
FRIEDRICHSHAFEN**

**27.05.2017**

RADIO 7

Alle Infos unter [www.leibinger-feiert.de](http://www.leibinger-feiert.de)

BRAUEREI MAX LEIBINGER

Alkoholfrei, spritzig, neu!

RAVENSBURG. Bereits seit vielen Jahren ist das Seeradler mit seinen Sorten classic, naturtrüb, plus und aktiv das wohl bekannteste Produkt der Ravensburger Brauerei Leibinger. Pünktlich zum Frühjahr 2017 bringt Leibinger als erste regionale Brauerei ein alkoholfreies Radler auf den Markt.

Die alkoholfreie Version des beliebten naturtrüben Seeradlers ist der ideale Durstlöscher für bewusste Genießer und sportlich Aktive und besticht durch den fruchtigen Geschmack von Zitronenlimonade mit einer leichten Orangenote. Um diese Produktneuheit zu feiern, veranstaltet die Ravensburger Brauerei zusammen mit Radio 7 das größte gemeinsame Picknick am Bodensee. Unter dem Motto „Auf geht's ihr Picknicker!“ wird am Samstag, den 27. Mai im Strandbad Friedrichshafen ab 14:30 Uhr in gemütlicher Atmosphäre gepicknickt. Neben einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und Unterhaltung für die Kinder, gibt es die Möglichkeit Preise rund um das Thema „Picknick“ zu gewinnen. Mit dem Sonnenuntergang startet ein weiteres Highlight: das Friedrichshafener Strandbad wird zum Kinosaal unter freiem Himmel. Vor der traumhaften Kulisse des Bodensees lädt Leibinger zum Open-Air Kino ein. Bei diesem Kinovergnügen der ganz besonderen Art können Sie den tollen Picknick-Nachmittag entspannt ausklingen lassen. Also schnappen Sie sich Ihre Familie und Freunde, eine Decke und Ihren Picknickkorb samt Leckereien und schauen Sie vorbei! Auf die ersten 150 Gäste wartet eine kleine Überraschung! Details zum Picknick und Kinoprogramm finden Sie auf [www.leibinger-feiert.de](http://www.leibinger-feiert.de).



MECKATZER

# Wir feiern den Frühling

Das Wochenende vom 21.-23. April 2017 sollten sich Partygänger, Freunde traditioneller Blasmusik, FANCLUB-Mitglieder, Familien und Bierzelt-Liebhaber schon einmal vormerken, denn Meckatzer lädt zum Frühlingsfest auf das Brauereigelände ein; inzwischen stehen auch die Kandidatinnen für die Miss Meckatzer Wahl 2017 fest:

Am Freitag, den 21. April ab 20 Uhr werden die Albkracher für Festzeltgaudi sorgen. Am Samstag wird ab 13 Uhr beim legendären FANCLUB-Fest die Miss-Meckatzer 2017 gewählt: Drei junge Kandidatinnen, treten an, um den begehrten Titel der Miss Meckatzer zu ergattern. Dies sind: Die 20-jährige Chantal Bechteler (Foto rechts) aus Sulzberg im Oberallgäu. Sie ist gelernte Kürschnerin und macht derzeit zusätzlich eine Ausbildung zur Schreinerin – darum schafft sie es wohl auch, eine Flasche Bier mit dem Zollstock zu öffnen. Sie liebt das Meckatzer Bier und besonders das Radler weil es so schön fruchtig schmeckt. Zudem findet sie es gut, dass Meckatzer viel Wert auf Tradition legt und auf gute Zutaten setzt. Bianca Kleinbub aus Waltenhofen bei Kempten. Die 23-jährige Kauffrau für Büromanagement sucht eine neue Herausforderung. Ihr gefällt an Meckatzer besonders gut „dass ein so kleiner Betrieb es aus eigener Kraft schafft, sich einen so großen Namen zu machen“. In ihrem Vorstellungsfilm hat sie sich, fast wie eine Zauberfee,

„ins Dirndl gedreht“ – also ein Allround-Talent. Und last but not least: Dominique Diemer aus Friedrichshafen. Die 23-jährige Restaurantleiterin ist unter ihren Freunden als „Woizedomi“ bekannt und aufgrund einer Wein und Sektallergie begeisterte Biertrinkerin. An Meckatzer gefällt ihr besonders gut, dass das Bier mit viel Liebe gebraut ist und vorallem die Regionalität und die Freude am Biergenuss verbinden sie mit der Brauerei.

Wer wissen möchte, wer von den dreien zur Miss Meckatzer gekürt wird, sollte am 22. April beim FANCLUB-Fest (Eintritt nur für FANCLUB-Mitglieder) mit dabei sein. Alle Filme der Bewerberinnen sind ab sofort auf unserem youtube Auftritt: <https://www.youtube.com/user/Sonntagsbier> zu sehen. Am Samstagabend gibt es ab 19.30 Uhr einen Stimmungswettbewerb. Am Sonntag von 10 Uhr bis 16.30 Uhr (Eintritt frei) kann sich die ganze Familie auf einen gemütlichen Frühschoppen, ein großes Kinderprogramm und einen Festzelt-Nachmittag mit Rahmenprogramm freuen.



## INFO

**Tischreservierungen:** Der Eintritt am Freitagabend (Einlass ab 19 Uhr) kostet 7 Euro / 6,30 Euro (für FANCLUB Mitglieder). Frau Veronika Troy, Tel: 08381-504-250, [veronika.troy@meckatzer.de](mailto:veronika.troy@meckatzer.de) nimmt Tischreservierungen an. Bitte senden Sie Ihr einfach eine E-Mail mit Ihrem Namen und Adressdaten sowie Telefonnummer und der gewünschten Anzahl an Tischen. Der Tisch inkl. 8 Gratisbiere kostet: 56 Euro / 50,40 Euro (für FANCLUB-Mitglieder) plus Versandgebühren. Bitte bei Tischbestellung Ihre Fanclub-Nr. angeben. Sie erhalten eine Rechnung von uns; Ihre Reservierung wird mit Zahlungseingang verbindlich.

**Anreise/Parken:** Während des ganzen Wochenendes ist ein Pendelverkehr zwischen den Parkplätzen in Heimenkirch und dem Bahnhof Heimenkirch eingerichtet. Meckatzer empfiehlt aufgrund der begrenzten Parkplätze mit der Bahn anzureisen.

## Herzlich Willkommen

21.–23. April 2017

Auf dem Brauereigelände  
in Meckatz



Großes  
Festzelt

# FRÜHLINGSFEST



**Freitag, 20 Uhr:**  
Partyabend mit den Albkrachern  
im Meckatzer Festzelt



**Samstag, 13 Uhr:** FANCLUB-Fest mit  
Miss Meckatzer-Wahl und den HinderVier  
**19.30 Uhr:** Stimmungswettbewerb  
mit den Musikkapellen Maria-Thann,  
Berg-FN und Winterstettendorf



**Sonntag ab 10 Uhr:**  
Tag der offenen Brauerei mit Musik  
und Unterhaltung im Festzelt  
und großem Kinderprogramm

Mehr Informationen: [www.meckatzer.de](http://www.meckatzer.de)