

Hagen

Posting Freak

★★★★★



Beiträge: 2336

Registriert:

10/9/2004

Status: **Offline**Geschlecht: 

erstellt am: 18/9/2013 um 12:07



Zitat



melden

Eine Lanze für das deutsche Bier wie es sein sollte- wider dem widernatürlichen Treiben des RHG

- RHG hin oder her, gutes Bier zu brauen ist recht schwer -

Wie Tobias Becker, der Verfasser des Spiegelberichts (9/13) *"Das ist nicht mein Bier"* schon angedeutet hat, hatte das bayrische Reinheitsgebot von 1516 auch die Intention, die Versorgung der bayischen Bevölkerung mit Brot zu sichern. Zeitweise kam es damals schon zur starken Verknappung von Weizen zum Backen, weil in Bayern das Brauen mit Weizen so außerordentlich beliebt war.

Aufgrund dieser Beliebtheit riss Herzog Wilhelm zugleich das Monopol auf Weizenbier an sich. Das diesbezügliche Braurecht musste teuer erkaufte werden. Brauereien, die diese Kosten nicht scheuten, durften sich fürderhin dementsprechend "Hofbräuhaus" schimpfen.

Dennoch hatte das Reinheitsgebot zugleich auch eine Verbraucherschutzfunktion. Was die Brauer damals zT alles in das Bier gehauen haben, war häufig abenteuerlich, wenn nicht gesundheitsgefährdend. Dies kann man ja auch schön in den Bierzaubererbänden von Thömmes nachlesen.

Daneben gab es vorher und nachher in vielen deutschen Partikularstaaten ähnliche Vorschriften, wobei sich niemand daran störte, dass die Biere gewürzt, mit Früchten versehen, mit Roggen, Dinkel oder Emmer gebraut wurde.

Deutschlandweite Bedeutung erlangte das so genannte RHG jedoch erst unmittelbar nach der Reichsgründung 1871 auf Betreiben der Brauerlobby. Diese hatten indes weniger den Verbraucherschutz im Sinn, sondern rein protektionistische Absichten.

Zu der Zeit ging zum einen der starke Export deutscher Biere in die USA zugunsten englischer Ales zurück. Zum anderen stieg damals der Import englischer Biere in Deutschland stark an. Also wurde das RHG bemüht, um vor allen den Engländern, die häufig weitere Zusatzstoffe verwendeten, auszumanövrieren und den deutschen Brauermarkt zu schützen.

Eine ähnliche Intention hatte der Brauerbund in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, als im Zuge der EWG bzw. EU Importzölle wegfielen, die europäische Biere in Deutschland preislich wettbewerbsfähig hätten werden lassen können.

Leider ging der Schuss nach hinten los als der EuGH 1984 das RHG als nicht EU-rechtskonform erachtete und damit jedem europäischen Bier den freien Zutritt auf den deutschen Markt unter der Bezeichnung "Bier" erlaubte. Die deutschen Brauer hingegen durften auf dem deutschen Markt Bier nur als solches bezeichnen, wenn es RHG-konform gebraut war.

Als Gesetz mit nationaler Wirkung behielt das RHG somit Bestand. Nun wurde es marketingstrategisch als "Krone der Braukunst" promotet, um ausländische Biere per se als minderwertig zu diffamieren, so sie denn nicht dem RHG entsprachen. Damit hat sich das deutsche Brauwesen in seinen eigenen Stricken verfangen und jeglicher Experimentierfreudigkeit der deutschen Brauer einen Riegel vorgeschoben.

Dies funktioniert heute zunehmend weniger, je mehr die deutschen Konsumenten Geschmack an der ausländischen "Plörre" finden. Dies wiederum hat zur Folge, dass immer mehr Brauer versuchen, zaghafte neue Wege zu finden, zumeist innerhalb des RHG.

Liest man sich manche Bierbeschreibungen durch, fällt auf, dass die Stilisierung des RHG als Qualitätsmerkmal mittlerweile fast tragikomische Züge annimmt.

Wenn selbst die Konzerne auf Druck ihrer Marketingstrategen jetzt auch anfangen mit ausländischen Bierstilen zu experimentieren, um nicht den Zug der Zeit zu verpassen, dürfte es nur noch eine - kurzfristige -Frage der Zeit sein, bis deren Druck auf den Brauerbund und dessen Lobby auf die Politik zu einer Novellierung des RHG führt, die auch weitere Inhaltsstoffe im Bier erlauben dürfte.

Sicherlich gibt es viele Bierstile, die in Deutschland traditionell nie gebraut wurden. Der Zusatz von Gewürzen und Früchten und die Verwendung diverser anderer Getreidesorten waren jedoch früher auch hier verbreitet.

Ohne RHG hat es in der Vergangenheit in Deutschland auch in Vorzeiten der BJCP-Klassifizierungen gute Biere anderer Machart abseits der heute bekannten gegeben und es gäbe sie womöglich bei entsprechender Nachfrage und Marketing auch weiterhin.

Man darf jedoch nicht vergessen, dass die deutsche Braukultur vor vielleicht 30-60 Jahren, erst recht vor 100 Jahren sowohl eine größere Vielfalt der Bierstile nach dem RHG (man denke nur an die Gose, die Berliner Weiße, das Lichtenhainer oder Grätzer) hatte, als auch aufgrund der Brauverfahren, der verwendeten Rohstoffe und unterschiedlicher Rezepturen deutlich lebendiger und vielfältiger war, als es heute der Fall ist.

Das eigentliche Problem beim Niedergang der Qualität und der Vielfalt im deutschen Brauwesens im letzten Jahrzehnten sind neben dem Siegeszug der Lagerbiere jedoch Monopolisierung und kosteneffizientere, stark technisierte Produktionsverfahren bei Einsatz einheitlicher Rohstoffe (Malz und zumeist auch die Hefen) und deren häufig reduzierter Qualität (Hopfenextrakte).

Dies hat hauptsächlich zu einer Geschmackverarmung in Deutschland geführt. Die meisten kleinen Brauereien haben geschlossen. Die verbliebenen haben zur Kostenoptimierung vielfach auch ihre Produktionsabläufe verändert, um überhaupt halbwegs konkurrenzfähig bleiben zu können. Dieses hat natürlich, wenn schon keine Qualitätsverschlechterung so doch zumindest eine Geschmackveränderung auch dieser Biere nach sich gezogen.

Die Massenbiere schmecken unter dem Namen altehrwürdiger Marken aufgrund dem Massengeschmack angepasster Rezepturen, gleicher - teilweise geschmacklich minderwertigerer - Rohstoffe und gleiche Qualität gewährleisteter Produktionsverfahren nahezu identisch.

Wer halbwegs eine Ahnung haben will, welche geschmackliche Vielfalt einst in D geherrscht haben muss, muss sich heute schon durch die - weiterhin sterbenden - kleinen Brauereien in Franken oder Bayern trinken. Und die spiegeln nur die zunehmend begrenzte Vielfalt innerhalb weniger lokaler Bierstile wieder.

Oder er trinke beispielsweise das auch von den Kennern hier vielgerühmte, leider mir nicht bekannte, "Freestyle-" Bier aus dem Ummerstadter Kommunbrauhaus, die es sich erlauben können, mit wenigen, aber ehrlichen Zutaten im 90minütigem Dekoktionserfahren, stundenlangem Hopfenkochen und Kühlung in einem mit fragwürdigen Belägen beschichtetem offenen Kühlschiff ein wohl phänomenales Bier zu produzieren.

Dieses müsste unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten aufgrund der hohen Produktionskosten (Arbeit, Energie, geringe Ausschlagmenge) sicherlich mindestens 25 € die Kiste kosten

Gerne wäre ich aber bereit, für solche Biere bis zu 25 € die Kiste zu zahlen, so sie es denn gäbe.

Das RHG ist der Bremsklotz am Fuße des deutschen Brauwesens.

Die kostenoptimierte, zudem am einheitlichen Massengeschmack ausgerichtete monopolisierte Produktion ist der Würger an seinem Hals.

Neben der spannenden Freude an den vielen internationalen Bierstilen wünsche ich mir daher vor allem eine Renaissance des deutschen Biers unter Einbeziehung ehemals gerühmter historischer Bierstile.

So gerne ich von all den wunderbar interessanten und spannenden Bieren dieser vielfältigen Stile mit Freude jederzeit mal 1 l trinke oder auch nur ein Fläschchen eines außergewöhnlichen Tropfens genieße - an die Süffigkeit auch in GRÖßEREN Mengen konsumierter GUTER deutscher und tschechischer Biere kommt so schnell nichts heran.

Und ich denke, dies ist einer der Hauptgründe für den - zunehmend verblassenden - Weltruhm deutscher Biere.

DIE zu Brauen ist auch handwerklich wahrlich die "Krone der Braukunst"!

Nicht umsonst lieben es Hobbybrauer, abgesehen von der fehlenden lokalen Verfügbarkeit und den dafür für deutsche Verhältnisse hohen Kaufpreisen soeie dem Reiz des Neuen, Andersartigen, die handwerklich wenig anspruchsvollen Ales englischer und amerikanischer Herkunft zu brauen.

Hier ist es im Gegensatz zu beispielsweise einem guten Pils oder Export relativ leicht, ein geschmacklich überzeugendes Bier zu brauen.

Mögen sich doch zumindest bitte mal wieder die ausgebildeten deutschen Brauer berufen fühlen, zu zeigen, wo der Bartel den Most holt!

In diesem Sinne - Wohlsein!

[Editiert am 18/9/2013 um 15:02 von Hagen]

Besten Gruß

Hagen

Taumelkäfer Hausbräu - honi soit qui mal y pense!



Antwort 73