

DIE MÜNCHNER TRINKEN INZWISCHEN GERNE BLEIFREI – DAS HAT DEN **BIERMARKT VERÄNDERT**

Alkoholfrei nach 38 Jahren

Als letzte Münchner Brauerei hat Augustiner ein alkoholfreies Bier auf den Markt gebracht. Der AZ hat's geschmeckt, Helmut Schleich stört sich nur am Etikett

Von Ruth Frömmer

Die Münchner Bierkultur, allen voran die Augustiner Brauerei, legt Wert auf Tradition. Aber was nützt das, wenn sich die Biertrinker verändern? Laut Statistischem Bundesamt befindet sich der deutschlandweite Bierabsatz seit Jahren im Sinkflug. In diesem Jahr ist der Inlandsabsatz im Vergleich zum Vorjahr um 4,2 Prozent bzw. 394,2 Millionen Liter gesunken, die Bierexporte um 5,9 Prozent.

Der Trend setzt sich fort: 2023 haben deutsche Brauereien und Bierlager 11,5 Prozent weniger Bier verkauft als zehn Jahre zuvor.

Sieben Brauereien gibt es in München: Augustiner, Löwenbräu, Spaten, Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräu – und Giesinger. Fast alle haben bereits alkoholfreie Biere im Sortiment. Zuletzt brachte mit Giesinger die jüngste Münchner Brauerei im August ihre alkoholfreie Giesinger Freiheit auf den Markt.

Bei Augustiner schert man sich eigentlich nicht um Trends. Die letzte Produkteinführung ist 38 Jahre her. 1986 brachte die Brauerei ihr Weißbier auf den Markt. Aber nun zieht die Traditionsbrauerei im Westend auch in der alkoholfreien Angelegenheit nach. Jetzt ist es raus. Am Montagabend luden die Augustiner-Chefs Werner Mayer und Martin Leibhard zur offiziellen Produktenthüllung in die Augustiner Bräustuben in der Landsberger Straße.

„Augustiner ist die älteste Brauerei Münchens, uns gibt es seit 1328“, erinnert Werner Mayer die geladenen Gäste, „und wir haben neun Biersorten

V.l.: Werner Mayer, Catherine Demeter und Martin Leibhard stoßen auf das erste neue Augustiner-Bier seit 38 Jahren an.

Foto: Bernd Wackerbauer



im Sortiment.“ Im Durchschnitt dauert es also 77 Jahre, bis ein neues Augustiner-Bier auf den Markt kommt. „38 Jahre sind doppelt so schnell, da haben wir also richtig Gas gegeben“, scherzt Mayer.

Dass es im Vergleich ein bisschen länger gedauert hat als anderswo, liegt am Qualitätsanspruch, den die Brauerei verfolge. Auch das Alkoholfreie solle ein Augustiner sein. „Da muss alles stimmen“, so Mayer. Der Geschmack, die Farbe, der Schaum, alles müsse besonders sein. Denn immer verfolge die Brauerei als Leitsatz, was einst der Heilige Augustinus gesagt hat: „Carum est, quod rarum est“ (dt: Geschätzt wird, was selten ist, d. Red.).



Der Kabarettist Helmut Schleich ist begeistert vom alkoholfreien Augustiner: „Endlich eine echte alkoholfreie Alternative!“

Alkoholfrei Hell heißt der Neuzugang, der nun in die Supermärkte kommt, aber auch in den Augustiner-Gaststätten ausgedient wird. Und wie

schmeckt das nun? Die AZ hat den Test gemacht und findet das alkoholfreie Augustiner milder als erwartet, sehr süffig, aber trotzdem weniger süß als

andere Biere ohne Alkohol. Davon könnte man durchaus auch mehrere Gläser trinken.

Auch der Kabarettist Helmut Schleich war zur Produktenthüllung geladen. Und er ist voller Lob: „Ich bin total geplättet. Das ist endlich einmal ein alkoholfreies Bier, nicht nur ein Getränk.“ Er sei sich auch immer noch nicht ganz sicher, ob das nicht doch ein Helles ist. Bisher schmeckten ihm viele alkoholfreie Biere zu malzig.

Das Einzige, was ihn störe, sei das Etikett. Es ist recht bunt und zeigt die Zutaten Gerste, Hopfen und Wasser, ein Pärchen und im Hintergrund sogar die Frauenkirche. Die Brauereimehrheitsvertreterin Catherine Demeter findet es „spritzig, lustig und dynamisch – wie die

Augustiner Brauerei“. Schleich ist da ganz anderer Meinung: „Ich finde, das ist Münchner Styling-Kitsch.“ Aber halb so schlimm. Er freut sich, dass er nun endlich eine alkoholfreie Alternative zum Hellen hat. „Auf der Wiesn ist das doch zum Beispiel sehr sinnvoll.“ In der Augustiner Festhalle musste man für eine Alkoholpause bisher auf Wasser, Limo oder Cola-Mix ausweichen.

Schleich sieht sogar noch weitere Verwendungsmöglichkeiten: „Die Stadt München könnte doch aus ihren Trinkwasserbrunnen alkoholfreies Augustiner fließen lassen!“ Das wäre doch wirklich einmal eine Innovation. Und wer weiß, was in den nächsten 38 Jahren so aus Münchens Brunnen fließt.

„Alkoholfreies Weißbier wirkt entzündungshemmend“

Was Bier ohne Promille für Vorteile hat, wie man es braut und warum es beliebter wird

AZ: Herr Becker, warum wird eigentlich immer mehr alkoholfreies Bier getrunken?

THOMAS BECKER: Das hat sicher mit restriktiver Alkoholpolitik zu tun. Aber auch mit einer höheren Sensibilität für das Gesundheitsbewusstsein. Trotzdem wollen viele das biertypische Aroma haben. Wie braut man eigentlich Bier ohne Alkohol?

Da gibt es zwei Möglichkeiten. Entweder, der Stoffwechsel der Hefe wird durch große Kälte abgebrochen, wenn 0,5 Volumenprozent Alkohol erreicht sind. Kältekontaktverfahren heißt das auch. Oder? Sie brauen Bier fertig und nehmen den Alkohol nachträglich durch Vakuumdestillation oder Membranverfahren heraus. Diese Verfahren kann man auch kombinieren. Jede Brauerei versucht da, einen eigenen Weg zu finden.

AZ-INTERVIEW mit Prof. Thomas Becker,



Nicole Aiglstorfer

er leitet seit 14 Jahren den Lehrstuhl für Brau- und Getränke-technologie an der TU München.

Was ist günstiger?

Wenn Sie Alkohol nachträglich entnehmen, ist das immer teurer als normal hergestelltes Bier. Die Gärung zu stoppen kostet in etwa genau so viel wie herkömmliches Bier. Ich habe gehört, dass auch bestimmte Hefesorten sich dazu eignen.

Ja, sogenannte maltosenegative Hefen, die Zucker nicht in Alkohol umwandeln können. Wann braucht man die?

Da habe ich erst heute einen Vortrag dazu gehalten. Wissen Sie, die einen versuchen, mit alkoholfreiem Bier das alkoholhaltige zu imitieren. Die anderen gehen den mutigeren Weg und wollen ein eigenes Aroma schaffen. Manche Brauer verwenden daher diese maltosenegativen Hefen, um neue Bieraromen zu erfinden. Kennen Sie die neuesten alkoholfreien Münchner Biere? Ja, ich finde sie alle wirklich sehr gelungen. Ich habe da gar keinen Favoriten. Was schmeckt Ihnen am besten, also welches Verfahren? Eine Kombination davon: Membranverfahren, bisschen stärker gehopft, gemischt mit Bier, bei dem die Gärung gestoppt wurde, wo dann noch ein wenig Restsüße reinkommt. Wir experimentieren tagtäglich mit diesen Verfahren. Ich verkoste daher diese alkoholfreien Biere fast jeden Tag. Stichwort Süße. Alkohol soll man ja in Maßen trinken. Wie gesund ist denn alkoholfreies Bier? Es ist keine Bedenkllichkeit zu erwarten. Klar, auch hier ist Zucker drin, aber deutlich geringer als in Softdrinks etwa.

Wie viel denn? Bis zu zehn Gramm Zucker pro Liter, teilweise bis zu 25, je nach Herstellungsverfahren. Was ist ungesünder, ein zuckerhaltiges Mischgetränk oder ein alkoholfreies Bier? Die Begleitstoffe im Bier ohne Alkohol sind um Welten besser. Es gibt da eine große Studie mit Marathonläufern, die in Belastungsphasen stark gefährdet sind, Entzündungen zu bekommen. Ihnen wurde regelmäßig alkoholfreies Weißbier verabreicht. Es konnte eindeutig nachgewiesen werden, dass die Begleitstoffe, die Hefe produzieren, extrem entzündungshemmende Wirkung entfalten haben. Die Studie ist erst wenige Jahre alt. Der traditionelle Bierkonsum geht zurück. Was bedeutet das eigentlich für Ihren TU-Lehrstuhl? Das Produkt Bier ist etwas Wunderbares, egal ob alkoholfrei oder nicht. Der Verbraucher ist experimentierfreudig. Da stellen sich für uns immer viele Aufgaben. Alkoholfreies ist mikrobiologisch instabil, es kann viel schneller schlecht werden als alkoholhaltiges Bier. Daher

müssen wir Verfahren entwickeln, die Haltbarkeit gewährleisten. Für uns geht es nicht nur um alkoholfrei oder nicht. Wir beschäftigen uns mit der gesamten Palette, mit allerlei Fermentierungsverfahren.

Ich liebe den stärkeren Hopfen-Charakter

Seit wann ist alkoholfreies Bier Teil des TU-Studiums?

Seit etwa acht bis zehn Jahren. Als ich angefangen habe mit dem Lehrstuhl vor 14 Jahren, haben die Brauereien kaum eine Notwendigkeit darin gesehen, alkoholfrei zu brauen. Das Thema nimmt daher viel mehr Raum ein als früher, gerade in

der Forschung tut sich enorm viel.

Was halten Sie denn von dem Trend grundsätzlich?

Der Verbraucher bestimmt ihn, trinkt immer mehr und immer vielfältiger. Nicht nur Bier, nicht nur Alkohol. Ich persönlich finde die Alkoholfreien hervorragend, weil ich den stärkeren, herben und frischen Hopfencharakter liebe und die süßen Getränke nicht so gern mag. Bier ist ein Genussprodukt heutzutage. Wie oft trinken Sie selbst, ohne und mit?

Jeweils vier bis fünf Halbe wöchentlich. Zu welcher Gelegenheit und welchem Zweck?

Also trinken, um betrunken werden – das würde ich bei mir ausschließen. Es kommt auch immer drauf an, wie man unterwegs ist. Wenn ich zum Beispiel Auto fahre, trinke ich erst ein Alkoholfreies, vielleicht ein zweites und dann ein traditionelles Bier. Ist Bier isotonisch? Alkoholfreies ja, es wird ideal im Körper aufgenommen. Alkoholhaltiges? Nein, sicher nicht.

Interview: Hüseyin Ince