Tag des Deutschen Bieres

Traditionell steht der 23. April in jedem Jahr ganz im Zeichen des Bieres. Denn am 23. April 1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Seitdem gehört in unser Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Deutsche Biere - nicht nur geschmacksvoll, sondern auch rein

Vor über fünfhundert Jahren forderte der bayerische Herzog Wilhelm IV. auf einem Landständetag in Ingolstadt: Zum Brauen sollten nur wenige natürliche Zutaten verwendet werden dürfen. Er wollte damit das manchmal wüste Treiben beim Bierbrauen beenden. Waren doch die Menschen im Lauf der Zeit auf die abenteuerlichsten Ideen gekommen, um ihrem Bier einen besonderen Geschmack zu verleihen oder um es haltbarer zu machen: Vom Zusatz von Kräutern, von Ruß für Dunkelbier, von Kreidemehl, um sauer gewordenes Bier wieder genießbar zu machen, und sogar von Stechapfel und Fliegenpilz wird berichtet. Manch dubiose selbsternannte „Brauer“ schreckten damals vor nichts zurück.

Der Stolz der deutschen Brauer

Das Reinheitsgebot ist noch heute gültig. Deutsches Bier darf auch im dritten Jahrtausend nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Keine Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe. Das Reinheitsgebot hat nichts an Aktualität verloren in Zeiten, in denen immer wieder Lebensmittelskandale aufgedeckt werden und bei vielen verarbeiteten Produkten die Zutaten in ihrer Vielfalt und Herkunft nur schwer zu durchblicken sind.

Mehr als 6.000 verschiedene Biere sind es, die in Deutschland gebraut werden. Dass sie alle unterschiedlich schmecken, liegt an vielen verschiedenen Faktoren: an der Rezeptur, am Brauwasser, an der Art, wie das Getreide gemälzt wurde, an den Aromen des verwendeten Hopfens und nicht zuletzt gerade auch am Fingerspitzengefühl des Braumeisters.

https://www.reinheitsgebot.de/startseite/reinheitsgebot/tag-des-bieres/