

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Österreichs Brauer wehren sich Einwegpfand: Der falsche Weg!

Wenn am 24. November 2002 die neue österreichische Regierung gewählt wird, warten viele offene Punkte auf die Politiker. Offene Punkte, die in einigen Fällen zentrale Bedeutung für die heimische Brauwirtschaft haben. Neben der längst fälligen, ten Bier in den gewohnten Verpackungen angeboten werden können. Damit das möglich ist, muss ein Pfand auf Einweggebinde verhindert werden. „Einwegpfand macht keinen Sinn. Weder kann der Konsument dadurch zu mehr Mehrweg gelenkt werden,



Umweltminister Molterer und WKÖ-Präsident Leitl bei der Unterzeichnung der „Freiwilligen Selbstverpflichtung“.

deutlichen Senkung der Biersteuer wird vor allem ein Thema wichtig sein: Die Verhinderung des Pfandes auf Einweggebinde.

Die österreichischen Brauer – und auch der Handel – wollen die Gebindevielfalt erhalten und wehren sich gegen die Diskriminierung bestimmter Verpackungssysteme. Auch weiterhin soll dem Konsumenten

noch gibt es einen anderen vernünftigen Grund für dessen Einführung“, so KR Johann Sulzberger, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, der Dachorganisation aller heimischen Brauereibetriebe.

Umweltfreundliche Branche

Auch vom Gesichtspunkt des Umweltschutzes gibt es keine



sinnvolle Argumentation für die Einführung eines Einwegpfandes. Erstens werden 84% des österreichischen Bieres ohnedies in Mehrweggebinden verkauft. Die ganze Bierkultur zwischen Bregenz und Wien basiert auf Mehrweg. Frisch gezapftes Bier schmeckt den meisten Konsumenten immer noch am besten. Zweitens vertreten die heimischen Brauer eine äußerst umweltbewusste Branche. Denn für kaum ein anderes Lebensmittel sind natürliche Rohstoffe und beste Qualität der Zutaten so entscheidend wie für das österreichische Bier.

Freiwillige Selbstverpflichtung

Mitte der 90er Jahre haben nahezu alle österreichischen Brauereien auf ein neues System von Mehrweg-Glasflaschen umgestellt. Diese Investitionen von mehreren hundert Millionen – damals noch – Schilling waren eine klare Deklaration für Mehrweg und somit auch für den Umweltschutz. Im Zuge der **Fortsetzung Seite 2**

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit
der österreichischen Brauwirtschaft
1030, Wien, Zaunergasse 1–3
getraenke@lebensmittel.wk.or.at
www.bierserver.at

AUS DEM INHALT

Die Seele des Bieres

Hopfen ist nicht nur geschmacklich einer der wichtigsten Inhaltsstoffe des Bieres, er ist darüber hinaus sehr förderlich für die Gesundheit. **Seite 4**

Neues aus der Bierwelt

Auch in Österreich gibt es nun erste Ausbildungswege zum Bierfachmann. **Seite 6**

Sorten auf der Spur

Die hohe Konzentration an Vitaminen, Mineralien und Geschmacksstoffen macht das Zwickl zu einer unverwechselbaren Biersorte. **Seite 6**

Wissen

Testen Sie Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher. **Seite 5**

Bier als Heilmittel?

Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl spricht im *BierNews*-Interview über die Bedeutung von Bier als Heilmittel und erläutert die Position der Medizin. **Seite 7**

Neuigkeiten

und aktuelle Termine rund ums Bier. **Seite 8**

► Fortsetzung von Seite 1

Novellierung der Verpackungsabfallzielverordnung (29.12.2000) für die Getränkeindustrie durch den Umweltminister kam es zur „Freiwilligen Selbstverpflichtung zur Wiederbefüllung und umweltgerechten Verwertung von Getränkeverpackungen“. Darin findet sich auch ein Schlüsselsatz, der die Absichten der österreichischen Bierwirtschaft deutlich macht: „Abfüller, Importeure und Vertreiber tragen

„Einwegpfand sichert keine Mehrweganteile.“

Sorge, dass Bier auch weiterhin überwiegend in Mehrweggebinden angeboten wird.“

Einwegpfand ist rechtswidrig

Mit Argusaugen beobachten die heimischen Brauer die Entwicklungen am deutschen Markt, werden doch viele Regelungen unseres Nachbar-

staates von der österreichischen Regierung kopiert und importiert. Dort droht ein Pfand auf Einweggebinde ab dem 1.1.2003. Dieses ist in der deutschen Verpackungsverordnung geregelt, die folgendes vorsieht: wird eine bundesweite Quote für Mehrwegverpackungen von 72% zweimal unterschritten, tritt für die

betreffende Getränkesparte eine Pfanderhebungspflicht für alle Einweggebinde in Kraft. Viele deutsche Brauereien, Getränkehersteller und Handelsunternehmen versuchen mit rechtlichen Mitteln die Einführung des Zwangspfands auf Bier, Mineralwasser und kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränke in Einweggebinden zu verhindern. Obwohl Teilerfolge erzielt wurden - ein Urteil des Düsseldorfer Verwaltungsgerichtes vom 10. September



EDITORIAL

Von der Vielfalt des Bieres

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

ich freue mich, Ihnen diesmal eine Bier-Neuheit präsentieren zu dürfen: unsere *BierNews*. Als Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs ist es für mich ein wichtiges Anliegen, alle Botschafter des Bieres – Bierexperten, -journalisten und -liebhaber – immer rechtzeitig mit aktuellen Informationen rund um unser Lieblingsgetränk zu versorgen. Dieses Anliegen sehe ich als Auftrag, Themen zu diskutieren und in die Öffentlichkeit zu tragen. Dazu möchte ich auch Sie hiermit recht herzlich einladen.

Wie vielfältig die Welt des Bieres ist, lässt bereits die erste Ausgabe der *BierNews* erahnen. Dass es dabei nicht immer um Sortenvielfalt geht, beweist unsere Hauptstory. Es geht um Einwegpfand. Wir kennen das ja, in Deutschland gedacht, in Österreich gemacht, oftmals in vorauseilendem Gehorsam. Nach dem Vorbild der deutschen Bundesregierung denken auch in Österreich gewisse politische Kreise über ein Pfandsystem für Einweggebinde nach. Auch wenn sich dieses nicht wirklich rechtfertigen

lässt, eine Diskriminierung einzelner Gebinde zur Folge hat und Konsumenten schlussendlich nicht mehr die freie Wahl haben, in welcher Verpackung sie ihr Bier kaufen. Lesen Sie Näheres und bilden Sie sich Ihr Urteil.

Dass Bier eines der gesündesten Nahrungsmittel ist, ist allgemein bekannt. Ebenso, dass nur Naturprodukte von höchster Qualität zu den Zutaten zählen. Aber wussten Sie auch, dass Hopfen krebshemmende Wirkungen zeigt? Darüber und mehr über einen der wichtigsten Bestandteile unseres Bieres erfahren Sie ebenfalls im Inneren unserer *BierNews*.

Neben diesen beiden Artikeln finden Sie noch eine Vielzahl an weiteren, wichtigen Informationen. Nutzen Sie unsere *BierNews* als Quelle für Ihre Expertisen, Vorträge, Artikel oder einfach dazu, Ihren Wissensstand über Bier zu aktualisieren. Wir sehen diese *BierNews* auch als Dialogmedium. Darum bitte ich Sie: Schreiben Sie uns, was für Sie weiters wichtig ist, was Sie diskutieren möchten. Als Botschafter des Bieres sollte es unsere Verpflichtung sein, über aktuelle Themen, die unser Lieblingsgetränk betreffen, Bescheid zu wissen, darüber zu diskutieren und dieses Wissen zu verbreiten. Österreichs Bier soll dadurch möglichst in aller Munde sein.

Ich wünsche Ihnen, dass die folgenden Seiten für Sie ein aufregendes Geschmackserlebnis werden. Ihr

KR Johann Sulzberger
Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs

dieses Jahres erklärt das Dosenpfand für rechtswidrig - ist die deutsche Bundesregierung entschlossen, das Zwangspfand im nächsten Jahr einzuführen.

Quote ist nicht zu rechtfertigen

Getränkeverpackungen haben nach wie vor einen sehr geringen Anteil am gesamten Verpackungsabfall. Aus diesem Grund sind separate Quoten für Getränkeverpackungen durch nichts zu rechtfertigen. Das belegt auch eine Studie (GUA-IFIP), die vom österreichischen Umweltministerium in Auftrag gegeben wurde und die diese berechtigte Forderung der Getränkeindustrie untermauert.

Kaum Getränkeverpackungen im Restmüll

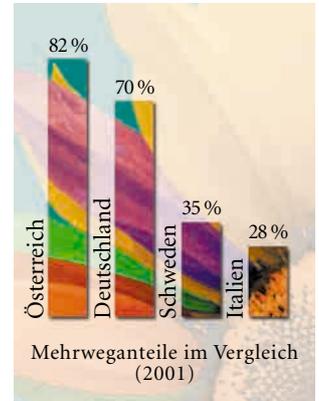
Betrachtet man den österreichischen Restmüll, so finden sich darin nur weniger als 5

Mehrweg - im internationalen Vergleich

Spitzenreiter Österreich

Österreichs Bier kommt hauptsächlich in Mehrweggebinden zum Konsumenten. In einem europaweiten Vergleich nimmt unser Land einen Spitzenplatz ein. Lediglich Finnland und Luxemburg können mit der Mehrwegfreundlichkeit von uns Österreichern – wenn es um den Biergenuss geht –

mithalten. Selbst Deutschland ist mit einem Mehrweganteil von 70% weit abgeschlagen. Zu den absoluten Mehrweg-Muffeln zählen aber Schweden und Italien. Das Beispiel Schweden belegt eindrucksvoll, dass ein Pfand auf Einweg keine Mehrweganteile sichert: trotz Pfand auf Einweggebinde trinken mehr als 60% der Schweden ihr Bier aus der Dose.



Quelle: CBMC 2001

Anmerkung: Diese Zahlen beruhen auf dem Gesamtausstoß der Länder inklusive Export. Betrachtet man nur den österreichischen Markt, so ist der Mehrweganteil noch etwas höher und liegt bei rund 84%.

Masseprozent Getränkeverpackungen (PET-Verpackungen machen lediglich einen Anteil von 1% aus, Getränkedosen gar weniger als 1%). Dieser geringe Anteil lässt sich einfach erklären: durch die erfolgreiche Sammlung von Verpackungen im ARA-System

„Einwegpfand macht keinen Sinn. Unsere ganze Bierkultur basiert auf Mehrweg.“

(KR Johann Sulzberger)

werden mehr als 80% der Glasverpackungen und rund 75% der Kunststoff-Einwegflaschen erfasst – und das ohne Zwangspfand.

einer Landschaft mit Abfallresten auf Wiesen und Müll in den Städten bei uns unvorstellbar ist.“

Kaum „Littering“ dank ökologischem Gewissen

Sinnloses Einwegpfand?

Was in Deutschland ein größeres Problem bedeutet, ist in Österreich kaum existent: das Littering-Problem. Darunter versteht man das Herumliegen von Müll in den Straßen der Städte oder auf Wiesen und in Wäldern. Wie Dkfm. Christian Stiglitz, Vorstand der ARA Altstoff Recycling Austria AG, in einer Presseaussendung zu diesem Thema meinte, ist „Österreich nicht nur für seine schöne, sondern auch saubere Landschaft bekannt, und das kommt nicht von ungefähr. Herr und Frau Österreicher haben ein stark ausgeprägtes „ökologisches Gewissen“ und sorgen dafür, dass das Bild

Dass Einwegpfand auch keine Mehrweganteile sichert, beweist Schweden. Dort trinken trotz Einwegpfand ca. 65% der Biertrinker ihr Lieblingsgetränk aus Einweggebinden. Über Bierkultur lässt sich ja bekanntlich streiten, aber durch dieses Beispiel wird klar, dass ein Zwangspfand sich nicht als Regelungsmechanismus eignet.

Die heimischen Brauer haben sich in der Freiwilligen Selbstverpflichtung für Mehrweg entschieden. Im Sinne der Umwelt – und im Sinne des Konsumenten. Damit künftig auch weiterhin jeder die freie Wahl hat und selbst entscheiden kann, in welcher Verpackung er sein Bier kauft. ☺



Hopfen bringt Geschmack und Gesundheit

Die Seele des Bieres

Der Anteil des Hopfens an der Bierherstellung erscheint mit 100 bis 300 Gramm pro Hektoliter Bier



mengenmäßig gering. Dennoch bezeichnet man den Hopfen als die geschmacksgebende „Seele des Bieres“. Ohne ihn wäre der ebenso charakteristische wie erfrischende Bitterton des Bieres undenkbar. Ein Streifzug durch die Geschichte unterstreicht die Einzigartigkeit dieser Pflanze.

Der Hopfen ist eine mit dem indischen Hanf verwandte Kletterpflanze. In wilder Form wächst er in feuchten Wäldern und stellt an Klima und Witterung besondere Ansprüche. Er bevorzugt lehmig-sandige Lößböden. In Österreich befinden sich die Anbaugemeinden im Mühlviertel, im Waldviertel und in Leutschach in der Steiermark.

Charakteristische Hopfengärten

Hopfengärten sind durch die charakteristische Anbauweise der Hopfenpflanzen auf 5 bis 8 Meter hohen Drahtgestellen schon kilometerweit zu erkennen. Gepflanzt werden nur die weiblichen Pflanzen, denn sie tragen die wertvollen Hopfendolden, die die bitteren Harze und ätherischen Öle enthalten, die dem Bier den typischen Geschmack und das hopfenaromatische Bukett verleihen.

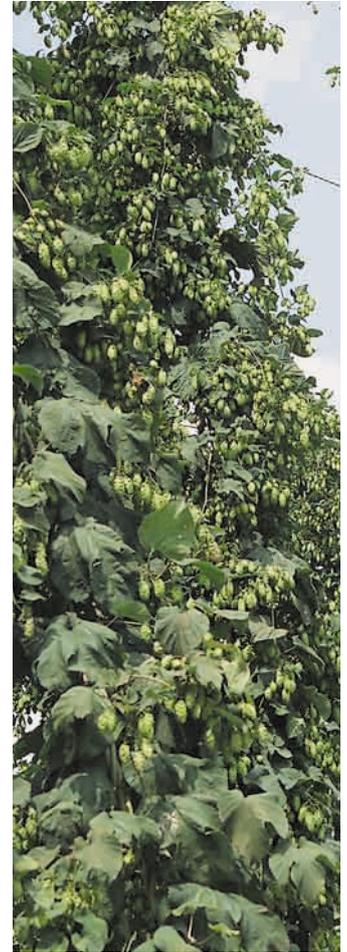
Die Ende August, Anfang September geernteten Hopfendolden müssen schnell getrocknet werden, da die wertvollen Inhaltsstoffe sehr luft- und temperaturempfindlich sind. Die Ernte wird zu Extrakt und Pellets verarbeitet. Durch Extraktion mit flüssiger Kohlensäure werden die wichtigsten Inhaltsstoffe aus den Hopfendolden herausgelöst. Die Lagerung erfolgt vakuumverpackt bei niedrigen Temperaturen.

Die Wirkstoffe des Hopfens

sind die Lupulin-Körner, die ein Sekret enthalten, das aus Hopfenöl, Bitterstoffen und Gerbstoffen besteht. Im fertigen Bier verbleiben ungefähr 20 Prozent der Hopfenbitterstoffe. Sie sind für Geschmack und Haltbarkeit des Bierschäumens verantwortlich. Die Hopfenöle geben dem Bier Aroma und die Gerbstoffe wirken sich positiv auf die Haltbarkeit aus. Die antiseptische Wirkung der Lupulin-Körner, die im Bier die Vermehrung von Milchsäurebakterien verhindert, ist wesentlich bei der Biererzeugung.

Seit Altertum und Mittelalter ist Hopfen beliebt

Hopfen war schon im Altertum bekannt und stammt aus Europa und Westasien. Der Siegeszug des Hopfens begann in den mittelalterlichen Klosterbrauereien mit der Beimengung zum Bier. Eine Erfindung der Mönche, die damit



den Geschmack und die Haltbarkeit des Bieres entscheidend verbesserten und den Siegeszug des Bieres weltweit einleiteten.

Hopfen als Heilmittel bei zahlreichen Krankheiten

Das rund 7000 Jahre alte Getränk Bier beschäftigt heute mehr denn je die Medizin. Hopfen gilt seit langem als Hilfsmittel gegen Verdauungsstörungen, Harnsäureablagerungen, Wasserstau, Appetitlosigkeit und Schlaflosigkeit. Die moderne Wissenschaft schätzt die Hopfeninhaltsstoffe in der Krebs-, Alzheimer- und Infarktvorsorge und lässt immer wieder mit neuen positiven Erkenntnissen aufhorchen. ☺



Wussten Sie, dass ...

bier//ews

...Hopfen ein Heilmittel ist? Hopfen hilft bei Schlaflosigkeit, Appetitlosigkeit und Verdauungsstörungen.

bier//ews

...der Hopfen schon im Altertum bekannt war? Griechen, Römer und Araber kannten ihn als Gemüse und Naturheilmittel.

bier//ews

...das Gesundheits-As Xanthohumol heißt? Diese Substanz dient in der Herzinfarkt-, Alzheimer- und Krebsvorsorge.

bier//ews

...im Vergleich mit Rotwein, Soja und Grünem Tee die schützenden Hopfenwirkstoffe besser abschneiden?

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier ist nicht nur geschmacklich ein äußerst faszinierendes Lebensmittel. Hinter dem Lieblingsgetränk der Österreicher stecken viele interessante Informationen und Geschichten. Im folgenden möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, Ihr Wissen zur Faszination Bier abzufragen und zu erweitern. Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Antworten den Namen des Bierheiligen.



1. Spiel der Könige

Schach ist das Spiel der Könige. Was diese dazu trinken bzw. tranken, ist auch allgemein bekannt. Doch wer steckt wirklich hinter dem Zitat, welches unser Lieblingsgetränk so vortrefflich beschreibt: „Denn eine Kanne Bier, das ist ein Königstrank“?

- William Shakespeare **G**
- Ludwig II **B**
- Prinz Charles von England **C**

2. Geschmackvoller Sprachstil

Den wahren Bierexperten erkennt man am feinen Geschmacksinn. Doch guter Geschmack muss erst einmal in Worte gepackt werden. Welche Biersorte verbirgt sich hinter folgender Beschreibung: „Ein Bier mit schlankem Körper, spritzig-frisch, feinperlend, mit Anklängen von Pinien, elegante Bittere, langanhaltendes Hopfenaroma, eleganter Gesamteindruck.“

- Bockbier **F**
- Pils **A**
- Zwickel **D**

3. Knochenzement

In Österreich sind rund 800.000 Menschen von Osteoporose – dem Knochenschwund – betroffen. Prof. Dr. Jonathan Powell vom King's College in London weiß: „Regelmäßiger Bierkonsum schützt vor Osteoporose.“ Welcher Inhaltsstoff des Bieres dient dieser Vorsorge?

- Kadmium **L**
- Silizium **M**
- Wasserstoff **S**

4. Seefahrtslegenden

Viele Biersorten sind bekannt, manche weniger. Oder kennen Sie das Seefahrtsbier? Dieses wird noch heute jeweils am zweiten Freitag im Monat Februar gebraut. Die Seeleute haben es früher immer am Ende eines langen Winters getrunken, kurz bevor sie wieder mit ihren Schiffen ausliefen. Dichtung oder Wahrheit?

- Dichtung **S**
- Wahrheit **B**

5. Schlank & schön

Bier ist nicht nur ein Schön-, sondern auch ein Schlankmacher. Es ist frei von Fett und Cholesterin. Stellt man einen Vergleich

für 0,33 Liter (Seidel) an, so kommt man zu folgendem Ergebnis: dieselbe Menge Wein hat 214,5 kcal, Limonade 198 kcal, Vollmilch 215 kcal und Bier

- 135 kcal **R**
- 235 kcal **M**
- 350 kcal **N**

6. Historisches Gebräu

Bier ist ein Getränk, das schon Jahrtausende bekannt ist. Das erste Volk in der Weltgeschichte, das sich in der Kunst des Bierbrauens versuchte, lebte 2.000 bis 3.000 Jahre vor Christi Geburt. Wer könnte das gewesen sein?

- die Babylonier **I**
- die Ägypter **L**
- die Gallier **N**

7. Bevorzugen Sie Blond oder Dunkel?

Neben dem köstlichen Geschmack des Bieres ist auch seine Farbe ein Fest für unsere Sinne. Wenn wir an unser Lieblingsbier denken, sehen wir ein helles Blondes oder ein erfrischendes Dunkles vor uns. Jeder hat so seine Vorlieben. Welcher natürliche Rohstoff sorgt für die Farbe im Bier?

- Hopfen **Ö**
- Malz **N**
- Wasser **F**

8. Zahlenjonglieren

Österreich ist ein Land von Biertrinkern. Das nehmen wir gerne zur Kenntnis und leben sehr gut damit. Die Statistiker haben natürlich nachgerechnet, was da so im Jahr an Bierflaschen bei Herrn und Frau Österreicher auf den Tisch kommt. Wieviel Millionen Flaschen Bier waren 2001 im Umlauf?

- 60 Millionen **T**
- 100 Millionen **U**
- 150 Millionen **N**

9. Gesundheitstipp

Es gibt kaum ein Nahrungsmittel, welches ähnliche gesundheitsfördernde Wirkungen zeigt wie Bier. Viele große Gelehrte und andere Mediziner unserer Zeit haben nachgewiesen, dass Bier etwa unsere Konzentration fördert, sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirkt und auch krebshemmend ist. Doch von wem stammt der Spruch: „Unsere Nahrungsmittel sollen Heilmittel, unsere Heilmittel sollen Nahrungsmittel sein.“

- Kräuterpfarrer Weidinger **H**
- Hippokrates **S**
- Plutarch **M**



Neues aus der Bierwelt

Vom Bierliebhaber zum Bierexperten

Österreich ist ein Land, in dem gerne Bier getrunken wird. Aber wie steht es mit dem Fachwissen oder der Ausbildung zum Bierexperten? Zweifellos sind andere Länder mit Ausbildungsangeboten schon weiter fortgeschritten. Auch hierzulande gibt es nun neue, interessante Wege, sein Fachwissen aus der Welt des Bieres zu verfeinern und weiter auszubauen. Das WIFI Niederösterreich bietet zwei Lehrgänge an, die aus einem Bierliebhaber eine(n) Diplom-Bierfachmann (Bierfachfrau) oder eine(n) Geprüfte(n) Bierkenner (Bierkennerin) machen.

Der diplomierte Bierfachmann ist die Top-Ausbildung im Bierbereich. Hier erfährt man

alles von der Geschichte des Bieres über das Bierland Österreich bis hin zu internationalen Biertypen. Damit das Ganze nicht nur graue Theorie bleibt, gibt es zahlreiche Verkostungen. Wer Lust hat, kann in einem Seminar vom 10. bis 29.03.2003 rund 180 Trainingseinheiten absolvieren.

Einen wesentlich kürzeren Ausbildungsweg stellt das Seminar zum Geprüften Bierkenner dar. Das Diplom erreicht man hier in 36 Trainingseinheiten (vom 8. bis 23.11.2002). Auch hier geht es um die Geschichte und die Herstellung des Bieres, um Zapftechniken, Bierservice, Gläserkunde und Überblick über in- und ausländische Biersorten. Die Voraussetzung



www.bierserver.at

für beide unterhaltsamen Ausbildungswege: Offenheit für die Sortenvielfalt des Bieres!

Näheres über diese Ausbildungsangebote findet man unter www.noef.wifi.at. Wer sich

bereits jetzt auf die Ausbildung zum Bierexperten vorbereiten möchte, findet auf der Homepage des Verbandes der Brauereien Österreich alle wichtigen Informationen rund um unser Bier. www.bierserver.at

Sorten auf der Spur

Was macht ein Zwickel so unverkennbar?

Das *Zwickel* oder auch *Kellerbier* ist eine Bierspezialität, die sich ihren würzigen und kräftigen Geschmack über die Jahrhunderte erhalten hat. Seinen Namen hat es vom Zwickelhahn. Damit können Proben aus dem Lagertank entnommen werden, um das Reifestadium des Bieres festzustellen. Über lange Zeit war es deshalb ein Privileg des Braumeisters,

dieses frische, unfiltrierte Bier zu genießen.

Heute weiß jeder Biergenießer, dieses Bier zu schätzen. Es ist ein besonders vollmundiges Bier und für Kenner ist der kräftige Geschmack der besondere Genuss. Es ist unfiltriert und daher aufgrund der enthaltenen Hefe und der unlöslichen Eiweißstoffe trüb. Geschmacklich ist bei dieser

Bierspezialität die Resthefe perfekt in den Gesamtcharakter des Bieres eingebunden, ohne jedoch den gewollten feinen Hefeton beim Antrunk am Gaumen und in der Nase zu kurz kommen zu lassen. Der geringe Kohlensäure-Anteil präsentiert das Zwickel ungemindert und süffig im Abgang.



Das Kellerbier enthält in vermehrtem Maße Vitamine, Mineral- und biertypische Geschmacksstoffe sowie kompakte, schaumbildende Inhaltsstoffe, die zu dem ungewöhnlichen Biergenuss führen.

Mehr als 3.100 Studien bezeugen die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit

Bier als Heilmittel?

Schon unsere Vorfahren kannten die gesundheitsfördernde Wirkung regelmäßigen Bierkonsums. Was wenige wissen: Bier steht längst im Zentrum medizinischer Forschung. Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl von der Universität Graz berichtet in folgendem Interview über die Erkenntnisse der Wissenschaft.

BierNews: Bier als Heilmittel. Was sagt die Medizin dazu?

Walzl: Vieles ist ja bereits bekannt. Bier wirkt gefäßerweiternd, beeinflusst günstig das Cholesterin, verhindert Ablagerungen an den Arterien und schützt vor Herzinfarkt. Urologen schwören auf Bier als Verhüter von Nierensteinen. In großen Testreihen zeigte sich Bier sogar als Krebschützer.

BierNews: Können Sie diese Beispiele etwas erläutern?

Walzl: Sehr gerne. Nehmen wir das Beispiel der Nierensteine. Eine Wissenschaftler-Gruppe am Nationalen Gesundheitsinstitut von Helsinki hatte fünf Jahre lang 27.000 Finnen im Alter zwischen 50 und 69 Jahren untersucht, die zunächst keine Nierensteine hatten. Mehr als 300 von ihnen litten nach einiger Zeit an dieser äußerst schmerzhaften Steinbildung. Nach einer umfangreichen Analyse kamen die

Wissenschaftler zur Folgerung: „Jede Flasche Bier, die pro Tag konsumiert wird, reduziert das Nierenstein-Risiko um 40%“. Eine Ärztegruppe aus Mailand rät sogar zum „Bier als kostengünstigste Vorsorgemaßnahme bei Nierensteinen“.

BierNews: Das klingt so, als würde es Bier bald auf Krankenschein geben?

Walzl: Sie werden lachen: In zwei europäischen Ländern gibt es das bereits. Wer in Polen oder Tschechien an Nierensteinen leidet, hat Anspruch auf krankenkassenfinanziertes Bier. Aber zurück zu den neuesten Forschungsergebnissen: Bier gilt heute als einer der großen Hoffnungsträger in der Krebs-Vorsorge.

Neueste Studien haben kürzlich geradezu unglaubliche Ergebnisse gebracht. Inhaltsstoffe des Hopfens, vor allem das Xanthohumol, dürfte eine ganz entscheidende Rolle im Kampf gegen den Krebs spielen. So konnten im Tierversuch Tumore unter Einfluss von Hopfen in außerordentlich kurzer Zeit zur Rückbildung gebracht werden. Internationale Studien haben gezeigt, dass regelmäßige Biertrinker wesentlich weniger unter Blasen-, Prostata-, Magen- und Lungenkrebs leiden. In den USA hat soeben das erste „Anti-Krebs-Bier“ seine offizielle Zulassung durch die Behörden erhalten. Auch wenn man dieser Entwicklung (noch) skeptisch gegenübersteht: Sie beweist, Bier hat sich zum wissenschaftlichen Dauerbrenner entwickelt.



Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl ist Universitätsprofessor für Neurologie und Psychiatrie an der Universität Graz, Vorstandsmitglied der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung, Fellow des American College of Angiology, Fellow der Royal Society of Medicine in London und Mitglied des Landessanitätsrates Steiermark.



BierNews: Vielfach wird auch die isotonische Wirkung des Bieres sehr gelobt. Was sagt die Medizin dazu?

Walzl: Bier und Sport vertragen sich ausgezeichnet. In einer repräsentativen Befragung der TU München gaben 92% der 360 interviewten Spitzensportler an, dass sie Bier vor oder nach sportlicher Betätigung bevorzugen würden. 63% trinken Bier am Abend vor dem Wettkampf, um Schlaf zu finden, 41% wegen dessen entspannender Wirkung. Mindestens jeder zweite Sportler sieht im Bier den idealen Durstlöcher – im Zeitalter der „Power- und Iso-drinks“ ein bemerkenswertes Ergebnis! Bier wird von den sportlich Aktiven vor allem aber auch wegen der Erfrischung und seiner Reinheit genossen.

Und tatsächlich: Mit seinem hohen Wasseranteil (bei relativ geringem Alkohol) und dem ebenso hohen Gehalt an Mineralstoffen (Kalium, Magnesium etc.) und Vitaminen ersetzt das isotone Bier die beim Sport verlorene Flüssigkeit, seine schnell verfügbaren Kohlehydrate wirken als Energiespender. Die beiden italienischen Sportmediziner Antonelli und Romano sind darüber hinaus zum Ergebnis gekommen, dass ein Liter Bier pro Tag Leistung, Konzentration und Reaktion der Sportler steigert und die Muskeln stärkt.

BierNews: Vielen Dank für das Gespräch!

Das war los!

Dem Hopfen auf der Spur



Hopfenkönigin Sabine Lindorfer eröffnet die Hopfenernte 2002.

Kaum einer war je dabei, viele haben davon gehört: die Hopfenernte. Zur heurigen Ernte in Neufelden im Mühlviertel lud am 27. August 2002 der Verband der Brauereien Österreichs diesmal eine auserwählte Journalistenrunde. Doch es ging nicht nur um die Arbeit der Hopfenbauern. Die Gäste nutzten die Gelegenheit, um mit den anwesenden Bauern, Brauern und der amtierenden Hopfenkönigin spannende Hintergrundgespräche zu führen. Dabei durfte natürlich auch der Genuss nicht zu kurz kommen: so fand die Bier-Info-Tour bei einem gepflegten Bier und einem „Brat in



Haben auf eine erfolgreiche Ernte angestoßen: DI Dr. Markus Liebl, KR Johann Sulzberger, Sabine Lindorfer, Direktor August Weidinger und Ignaz Steyrl als Vertreter der Mühlviertler Hopfenbauern (v.r.n.l.).

der Rein“ beim Obmann der Hopfenbauern, Stefan Schütz, einen schönen Ausklang. ☺

Braumeistertagung 2002

Die diesjährige Braumeistertagung fand vom 26.9. bis 28.9.2002 im Hofbräu Kaltenhausen (Salzburg) statt. Dabei wurden viele Fragen neuer Technologien im Brauprozess erläutert. Im Mittelpunkt



Dipl. Brmst. Ernst Forster übergab offiziell das Präsidentenamt an Dipl. Brmst. Dr. Günter Seeleitner (rechts).

stand die Bedeutung des Bieres für die Gesundheit und die Erhaltung wertvoller Inhaltsstoffe. So stellte Univ.-Prof. Dr. Ing. Werner Back von der

technischen Universität München-Weihenstephan Technologien vor, wie der krebshemmende Inhaltsstoff Xanthohumol im Bier am besten zu erhalten ist. Das medizinische Back-

grundwissen dazu lieferte Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl von der Universität Graz in einem spannenden Vortrag über Bier als Heilmittel. Unter den Braumeistern und Brauereitechnikern war Einigkeit zu spüren, die weit über das gemeinsame technische Verständnis hinausgeht.

Anlässlich der Tagung kam es auch zu einer Ablöse an der Spitze des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker: Dipl. Brmst. Ernst Forster übergab offiziell an Dipl. Brmst. Dr. Günter Seeleitner. Im Bild der neue Präsident mit seinem Vorgänger. ☺



BOCKBIERZEIT

Die heurige Verkaufszeit von Weihnachtsbockbier beginnt am 4. November 2002 und endet am 31. Dezember 2002. Traditionell werden von zahlreichen Brauereien Bockbieranstiche veranstaltet.

ALLES FÜR DEN GAST

Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Nahrungsmittel vom 9.–13. Nov. 2002 im Messezentrum Salzburg

BRAU/BEVIALE 2002 in NÜRNBERG

Deutschland 13.–15. November 2002 www.brau-beviale.de
In Nürnberg finden Fachleute aus Brauwirtschaft und Hersteller alkoholfreier Getränke ein umfassendes Angebotspektrum von Getränketechnik, Rohstoffen, Marketingprodukten und Logistik.

PIANETA BIRRA in RIMINI

Italien 1.–4. Februar 2003 www.pianetabirra.it
Die Messe des Biers, Weins, Wassers und anderer Getränkearten findet jedes Jahr auf dem Messegelände von Rimini statt. Sie ist allgemeine Getränketechnikmesse und gleichzeitig Event "der neuen Getränke-Trends", an dem ausschließlich Fachleute des Sektors (Hersteller, Importeure, Gastronomen usw.) teilnehmen.

BRASIL BRAU 2003 in FLORIANÓPOLIS

Brasilien 9.–11. April 2003 www.brasilbrau.com.br
7th International Fair of Beverage Technology 9th Brazilian Congress of Brewery Science and Technology. Organisator ist die Brazilian Association of Beer and Malt.