



Genuss ist nicht nur erlaubt, sondern ausdrücklich erwünscht

Gegen die aggressive genussfeindliche Haltung der EU-Alkoholpolitik (s. a. *Brauwelt* Nr. 21, 2006, S. 595, 597 und 600) gibt es eine Reihe von gesundheitlich durchaus positiven Argumenten, die die Brauer auf keinen Fall unter den Tisch fallen lassen sollten, auch wenn alkoholische Getränke zwei Seiten haben: Genuss und Risiko. So ist, wie Prof. Dr. G. Bühringer, München, beim Forum Bier in Köln erläuterte, Alkohol ein uraltes Kulturgut, aber eines mit Janusköpfen. Daher plädierte er dafür, die Alkoholpolitik möglichst rational zu betreiben, die möglichen Schäden zu minimieren und den Nutzen nicht zu unterdrücken. Allerdings sollte man weniger mit dem Gesundheitsnutzen werben, sondern viel mehr mit dem Genusswert (S. 641).

BIER IST MEHR ALS ALKOHOL. Es bietet zusätzlich Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Aroma, Kohlensäure, Geschmack, Emotionen. Diese Faktoren, so Dr. J. Snel, Amsterdam, führen zum wahren Trinkgenuss, der ohne Schuldgefühle die Lebensqualität steigert und die Gesundheit fördert. Aufgrund der kulturellen Unterschiede, so Dr. Petry, Brüssel, erscheint eine europaweit einheitliche Alkoholpolitik nicht sinnvoll.

AROMA, GESCHMACK UND GENUSSWERT sind neben dem Thema Xanthohumol weitere Schwerpunkte in der Hopfenforschung am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I in Weihenstephan (S. 643). Dabei sind die Fragen nach den entscheidenden Stoffen, die das Hopfenaroma ausmachen und nach der Rolle der Hopfensorten noch in wesentlichen Teilen unerforschtes Gebiet. Allerdings lässt sich der Aromaeindruck von verschiedenen Pilsbieren mit bereits charakterisierten Hopfenaromastoffen bereits gut simulieren, d. h. die wichtigsten Stoffe sind schon bekannt. Linalool spielt die Hauptrolle. Neben der Hopfensorte geht es auch um die Optimierung der Hopfengabe nach Menge und Zeitpunkt. Der Verbraucher, so Dr. Krottenthaler wird es danken und, so sei angefügt, genießen.

GENUSS AUS DER REGION steht im Vordergrund der Aktion „Regional – Meine Wahl“, die am 11. Mai 2006 in Regensburg gestartet wurde (S. 644). 34 Brauereien aus Ostbayern nehmen daran teil und präsentieren sich dem Regensburger Publikum mit ihren Bieren. Mit dieser Aktion soll auch der Verbraucher über die Hintergründe und Effekte des „bewussten Regio-Einkaufs“ aufgeklärt werden. Neben den wirtschaftlichen und umweltpolitischen Aspekten sollte man hier den Genuss durch Vielfalt nicht hinten anstellen.

MASSVOLLER BIERGENUSS wirkt sich durchaus gesundheitlich positiv aus (S. 645). Dabei besitzt Bier neben Alkohol eine Vielzahl an Nährstoffen, die gesundheitsfördernde Eigenschaften besitzen (s. o.). Bei dem Beer & Health Symposium in Brüssel wurde auch die kulturell wichtige Rolle unterstrichen, die das Bier in der mitteleuropäischen Kultur innehat und dessen maßvoller Genuss zum Alltag fast jeden Mitteleuropäers gehört.

DAS AUGENIESST MIT. Neben der Farbe des Bieres spielt der Schaum eine wesentliche Rolle. Dabei geht es nicht nur um die Schaumhaltbarkeit, sondern auch um das Schaumhaftungsvermögen (S. 650). Der Bierschaum lässt sich technologisch beeinflussen durch die Rohstoffauswahl und die Brauereitechnologie sowie durch ein geeignetes Hefemanagement bzw. durch den Einsatz von entsprechenden Hopfenprodukten.

GENUSS FÜR DAS AUGEN bieten auch die Etiketten, die die Specialitätenbrauerei Welde aus Plankstadt auf ihre Editionsflaschen aufbringt. Einmal jährlich werden jeweils 10 000 Flaschen mit Reproduktionen von fünf preisgekrönten Kunstwerken aus dem WeldeKunstpreis-Wettbewerb etikettiert. Dafür wurde die Brauerei von der Fördergemeinschaft von Brauerei-Werbemittel-Sammlern ausgezeichnet (S. 647). Nur wenn alle Parameter richtig ineinander greifen, die Optik, der Geruch und der Geschmack, dann stellt sich beim Biergenuss das richtige Trinkerlebnis ein, zum Wohle des Konsumenten, aber auch der Brauer.