

Literatur

Bio-Bierführer Deutschland

Harald Schieder, Verlag Hans Carl, Nürnberg, 2012, 144 Seiten, 21 x 15 cm, 19,90 EUR.

Das Buch ist mit der Bestellnummer 0128 zu bestellen beim Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, Tel. 0911/9 52 85 31, Fax 0911/9 52 85 8142, E-Mail fachbuch@hanscarl.com oder unter www.carllibri.com

Der erste Bio-Bierführer Deutschlands beantwortet zunächst Fragen wie „Warum Bio-Biere?“, nach der Qualität von Bio-Bieren sowie nach dem geschmacklichen Unterschied zwischen dem „normalen“ Reinheitsgebot für Biere und dem für Bio-Biere.

Geboten wird ein vollständiger Überblick über alle Bio-Brauereien und Bio-Biere Deutschlands. Dabei handelt es sich um derzeit 30 Vollbetriebe

und noch etwa 60 Betriebe, die in einem Teilbereich ökologisch arbeiten, die ihr Bio-Sortiment stetig erweitern, um so für mehr Nachhaltigkeit zu sorgen. Zur Nachhaltigkeit, so der Autor im Vorwort, zählen neben dem ökologischen Landbau für die Rohstoffe auch Änderungen in der Energiewirtschaft, wie die Abwendung von fossilen Brennstoffen, die Unterstützung der regionalen Wirtschaft oder auch der Erhalt alter Getreidesorten.

Für den Verbraucher von Interesse sind die Ausführungen zur Herstellung von Bio-Bieren, die Erläuterungen der einzelnen Bio-Siegel, z. B. des Deutschen Bio-Siegels und des EU-Bio-Logos, Aussagen zur Kontrolle und Zertifizierung sowie zu den Grundlagen des ökologischen Landbaus. Weiterhin sind Angaben zu Bioland, Naturland,

Demeter, Biokreis und Gäa zusammengestellt.

Will der Genießer dann auf Entdeckungsreise gehen, kann er sich zunächst über die einzelnen Brauereien, die alphabetisch nach Orten aufgeführt sind, deren Geschichte, über Führungen, Öffnungszeiten, Bezugsmöglichkeiten und Brauereigaststätten informieren sowie natürlich über die verschiedenen Biere (Alkoholgehalt, Farbe, Nase und Geschmack). Auf einer Deutschlandkarte kann er sich die Bio-Biere seiner Region auf einen Blick aussuchen und ihnen nachspüren.

Mit dem neuen Bio-Bierführer liegt jetzt erstmals ein Wegweiser durch den „Bio-Bier-Dschungel“ vor. Er führt die oft kleineren und mittleren Bio-Brauereien, die sich keinen großen Werbeetat leisten kön-

nen, zusammen mit den Bierliebhabern, die neben dem Genuss und der Vielfalt auch auf die Nachhaltigkeit beim Anbau der Rohstoffe, bei der Produktion und beim Vertrieb achten und bereit sind, dafür einen kleinen Mehrpreis in Kauf zu nehmen.

