

MoreThanCakes

live.love.eat.

I. Gesetzliche Bestimmungen

Eine Anmeldung des Sudes mit Angabe der Biermenge (voraussichtliche Jahreserzeugung) und des Brauortes an das zuständige Hauptzollamt des Brauortes vor dem Sudtermin ist nach dem Biersteuergesetz 1993 unerlässlich (§ 5, Abs. 3 Biersteuergesetz).

Durch die Herstellung des Bieres entsteht eine Steuerschuld. Der Bundesminister für Finanzen wurde im Biersteuergesetz 1993 allerdings ermächtigt, Bier, das von Hobbybrauern in ihren Haushalten ausschließlich zum eigenen Verbrauch hergestellt wird, bis zu einer Menge von 2 hl pro Kalenderjahr von der Biersteuer zu befreien (§ 3, Abs. 3 Biersteuergesetz). Das selbstgebraute Bier darf dann aber nicht außer Haus bzw. gegen Entgelt an Dritte abgegeben werden.

Die genaueren Modalitäten (z. B. die eventuell erforderliche Biersteuererklärung bis zum siebten Tag des auf den Brautag folgenden Monats, Biersteuerbefreiung oder Zahlung der angefallenen Biersteuer usw.) weichen nach der Erfahrung des

MoreThanCakes

live.love.eat.

Verfassers von Hauptzollamt zu Hauptzollamt ab. Deshalb sollten diese besser beim zuständigen Hauptzollamt erfragt werden. Hobbybrauer haben Vorteile gegenüber gewerblichen Brauereien, sind sie doch von manchen Vorschriften des Vorläufigen Biergesetzes ausgenommen (z. B. ausschließliche Verwendung von Malz, Hopfen, Hefe und Wasser; Trennung in obergärige und untergärige Biere), wenn sie Bier nur für den Hausbedarf herstellen (§ 9, Abs. 8 VBierG). Der Experimentierfreudigkeit des "Hobby-Biersieders" sind also "Tür und Tor geöffnet"!

II. Die Geschichte

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem mesopotamischen Raum. Bei den Römern hieß das Bier *Cervisia*, nach der Göttin der Feldfrüchte, *Ceres*. Klosterbrauereien führten im Mittelalter zu einem geregelten Braubetrieb. Im Mittelalter galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es damals einen geringeren Alkoholgehalt als heute hatte und das Bier durch das Kochen des Hopfens weitgehend keimfrei war, was man vom Wasser damals nicht behaupten konnte. Es war ebenfalls



MoreThanCakes

live.love.eat.

wegen seines hohen Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung. Zu jener Zeit legten die Brauer auch oft Kräuter um den Sudkessel, um böse Geister fern zu halten. Die Herstellung brachte wegen mangelnder Erfahrung und schlechten Fertigungstechniken oftmals nur ein ungenießbares Getränk. Der Aberglaube schob die Schuld dann den "Bier-" oder "Brauhexen", die nach alten Quellen 1591 ausgerottet wurden. Angesichts des hohen Bierkonsums im Mittelalter und in der frühen Neuzeit war Bier für den städtischen Fiskus und die seit etwa 1500 entstehenden Landessteuerbehörden von großem Interesse. Während dieser Zeit wurden in vielen Gegenden im Durchschnitt 20 Prozent des Lohnes für den Bierkonsum ausgegeben. Bereits im Spätmittelalter wurden fast überall im Reich Produktions- und Verkaufssteuern auf Bier erhoben. In Deutschland darf Bier bis heute grundsätzlich nur nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden, nach dem es nur aus Wasser, Hopfen und Malz bestehen darf.

III. Das Reinheitsgebot

Das vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. im April 1516 erlassene Reinheitsgebot für Bier hat folgenden Wortlaut:

Wie das Bier im Sommer und Winter auf dem Land ausgeschenkt und gebraut werden soll

Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, daß forthin überall im fürstentum Bayern sowohl auf dem lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die kein besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli bis Georgi ein Maß (bayerische = 1,069 Liter) oder ein Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten = nicht ganz eine Maß) Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als drei Heller (Heller = gewöhnlich ein halber Pfennig) bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll. Wo aber einer nicht Märzen-, sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und

MoreThanCakes

live.love.eat.

verkaufen. Ganz besonders wollen wir, daß forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Faß Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden. Wo jedoch ein Gauwirt von einem Bierbräu in unseren Städten, Märkten oder auf dem Lande einen, zwei oder drei Eimer (= enthält 60 Maß) Bier kauft und wieder ausschenkt an das gemeine Bauernvolk, soll ihm allein und sonst niemandem erlaubt und unverboden sein, die Maß oder den Kopf Bier um einen Heller teurer als oben vorgeschrieben ist, zu geben und auszuschenken.

In der Bundesrepublik Deutschland findet das Reinheitsgebot seine rechtliche Begründung im Biersteuergesetz. Hierin ist festgelegt, dass zur Bereitung von Bier nur Hopfen, Malz, Wasser und Hefe verwendet werden dürfen (=absolutes Reinheitsgebot). Darüber hinaus ist im Biersteuergesetz aber auch der Verkehr mit Bier geregelt (§ 10). Danach dürfen unter der Bezeichnung Bier nur solche Getränke in Verkehr

More Than Cakes

live.love.eat.

gebracht werden, die gegoren sind und den Bestimmungen des § 9 Biersteuergesetz entsprechen.

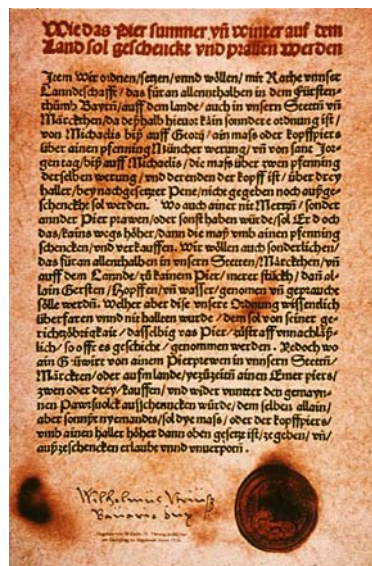


Abbildung 1: Reinheitsgebot

Nach einem Urteil des Europäischen Gerichtshofes können zwar seit 1987 alle in der EU produzierten Biere am Warenverkehr in Deutschland teilnehmen. Trotz (oder gerade wegen) der Aufhebung der früher bestehenden Einfuhrbeschränkungen für solche Biere entscheidet sich der Verbraucher heute mehrheitlich und ganz bewußt für die Biere, die nach dem Reinheitsgebot gebraut wurden, weil dieses ihm die Bierqualität zusichert.

MoreThanCakes

live.love.eat.

IV. Der Brauvorgang

1. Die Rohstoffe

Laut dem Reinheitsgebot darf in Deutschland nur Bier mit folgenden Zutaten gebraut werden:



Abbildung 2: Brauwasser



Abbildung 3: Malz

MoreThanCakes

live.love.eat.



Abbildung 4: Hopfen

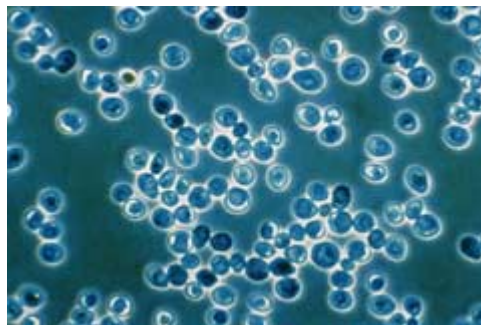


Abbildung 5: Hefe

2. Das Verfahren in der Theorie

Die moderne Bierherstellung gliedert sich ebenso wie die mittelalterliche in Malzbereitung, Würzebereitung und Gärung. Zweck des Mälzens ist es, die Getreidekörner enzymatisch so vorzubereiten, dass sich die enthaltene Stärke später leicht löst. Darüber hinaus bilden sich beim späteren Erhitzen erwünschte Farb- und