



Einladung zum Vortrag

**Das Reinheitsgebot –
ein wichtiger Schritt zu unserem heutigen Bier**

von

Dr. Martin Zarnkow
Forschungsinstitut Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität

am Dienstag, den 25. Oktober, 2016, 19:30 Uhr

Theater im Römerhof, 85748 Garching

Das Bier, welches zu etwa 90 % weltweit konsumiert wird ist heute hell, filtriert und karbonisiert, welches kühl getrunken wird. Größtenteils hergestellt von wenigen großen Brauereien, die ihr Produkt weit transportieren. Dies ist so, weil jahrhundertlang eine Interaktion zwischen Produzenten und Konsumenten stattfand. Vorangetrieben und beflügelt durch bedeutende Erkenntnisse der Wissenschaft und Erfindungen. Allen voran die Erkenntnisse zu dem Lebewesen Hefe und den assoziierten bierschädlichen Bakterien. Dann aber auch Erfindungen zu Verpackungen wie das Pressglas, Bügelverschluss und Kronenkorken, die völlig neue Vertriebswege eröffneten. Und natürlich auch der Kältemaschine, die konstante kühle Temperaturen auch im Sommer bis hin zum Kunden ermöglichte. Ein entscheidender Schritt aber zu diesem Lagerbier war, die Fixierung der Gerste bzw. dem Gerstenmalz als Extrakt-, Enzym- und Aromalieferant und des Hopfens als bitterndes, aromatisierendes und klärendes Gewürz. Dies geschah mit dem Reinheitsgebot, welches nicht das erste dieser Gebote war, aber das, welches bis heute (500 Jahre!) gültig ist. Zusätzlich ist in diesem Gebot auch noch die untergärige Hefe versteckt, die perfekt zu diesen Rohmaterialien passt.

Martin Zarnkow ist Leiter für Forschung und Entwicklung am Forschungsinstitut Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität. Die Veranstaltung findet statt in Kooperation mit der vhs München Nord.

Zum Abschluss gibt es eine Verkostung verschiedener Biersorten (Eintritt frei).

Vesselinka Koch

Wolfgang Ochs

Lothar Stetz