

„Allain Gersten, Hopffen und Wasser“

Das Reinheitsgebot für Bier von 1516 garantiert Qualität und Sortenvielfalt / Herforder Brauerei wird 145 Jahre alt

- **Erlass des bayerischen Herzogs Wilhelm IV. gilt als eines der ältesten Verbraucherschutzgesetze der Welt**
- **Aus nur vier natürlichen Zutaten entstehen in über 1.500 deutschen Brauereien täglich rund 6.000 unterschiedliche Biere**
- **Herforder Brauerei feiert 145. Geburtstag mit Zugabe-Aktionen und Sammelspaß**

Herford, 19. April 2023. Jährlich am 23. April erheben Menschen ihr Glas und feiern das deutsche Reinheitsgebot. Wer am „Tag des deutschen Bieres“ 2023 ein Herforder Pils zum Mund führt, hat gleich doppelt Grund zur Freude. Seit auf den Monat genau 145 Jahren trägt die Herforder Brauerei ihren Teil zur einzigartigen deutschen Sortenvielfalt bei: Am 1. April 1878 gründete sich die „Gebrüder Uekermann, Brauerei zum Felsenkeller, Schweicheln bei Herford“.

Das Reinheitsgebot ist eine der ältesten, heute noch gültigen Lebensmittelverordnungen der Welt. Am 23. April 1516 forderte der bayerische Herzog Wilhelm IV. auf einem Landständetag in Ingolstadt: Zum Brauen sollten „allain Gersten, Hopffen und Wasser“ verwendet werden dürfen! Es war vor allem ein Erlass für dringend notwendigen Gesundheitsschutz, denn um ihr Bier besonders geschmackvoll oder haltbar zu machen, waren seine Zeitgenossen auf die abenteuerlichsten Ideen gekommen. Für Dunkelbier wanderte Ruß ins Gebräu. Kreidemehl sollte sauer gewordenes Bier wieder genießbar machen. Sogar von den Zugaben Stechapfel und Fliegenpilz wird berichtet¹ – mit bisweilen üblen Folgen für Leib und Leben.

In Deutschland entwickelte sich aus dem bayerischen Erlass eine weltweit beachtete Braukunst: Aus nur vier natürlichen Zutaten – Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – entsteht bis heute in über 1.500 deutschen Brauereien² Tag für Tag eine einzigartige Vielfalt von rund 6.000 unterschiedlichen Bieren³. Dass sie alle unterschiedlich schmecken und aussehen, liegt an vielen verschiedenen Faktoren: an der Rezeptur, am Brauwasser, an den Aromen des verwendeten Hopfens und am Fingerspitzengefühl des Braumeisters. „Bei unserem Herforder Maibock ist beispielsweise ganz entscheidend, wie das Getreide gemälzt wurde“, erklärt Frank Rottmann, Braumeister und Technischer Direktor der Herforder Brauerei. „Erst durch diese Spezialmalze bekommt unsere Frühjahrspezialität ihre

¹ <https://brauer-bund.de/reinheitsgebot/tag-des-bieres/>

² <https://brauer-bund.de/unsere-brauer/daten-und-fakten/>

³ <https://brauer-bund.de/reinheitsgebot/tag-des-bieres/>

charakteristische leicht rötliche Farbe und den unverkennbaren Geschmack.“



Nicht ins Bier gehören Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe. Nur ein Bier, dass diesen Ansprüchen genügt, darf sich „gebraut nach deutschem Reinheitsgebot“ aufs Etikett schreiben.

Interessant: Die Zutat Hefe fand in der Originalurkunde von 1516 noch keine Erwähnung. Sie wurde zu dieser Zeit noch als Produkt der Bierbereitung angesehen und nicht als bedeutende Zutat. Man nahm an, der Alkohol sei in gärungsfähigen Körpern bereits vorhanden und werde durch die Gärung nur offenbar. Es ist insofern kein Wunder, dass damals direkt neben den Backstuben häufig auch Brauer anzutreffen waren: In der Luft der Backstuben waren reichlich Hefezellen vorhanden, die eine kräftige Gärung in Gang bringen konnten. Und so galt: „Heute back ich, morgen brau ich...“⁴

Der Verlauf der Gärung war also ein Zufallsprodukt. Verdarben zu viele „wilde Hefen“ das Bier, entstand ein ungenießbares Produkt, so waren „Hopfen und Malz verloren“. Heute wird die Hefe in Reinkulturen gezüchtet, d. h. man vermehrt gezielt nur diejenigen Stämme, die für den Gärprozess und den jeweiligen Bierstil erwünscht sind.⁵

145 Jahre Herforder Pils werden im Handel ab sofort mit Gratiszugaben gefeiert. Von Juli bis September folgt eine Sammelaktion mit attraktiven Prämien und monatlich stattfindenden Tauschevents an der Brauerei.

145 Jahre Herforder Brauerei – Die Herforder Brauerei wurde am 1. April 1878 von der Familie Uekermann als Brauerei Felsenkeller gegründet. Im Jahr 2006 wurde sie in Herforder Brauerei umbenannt und ein Jahr später von der Haus Cramer Gruppe übernommen. Auch nach der Integration in die Unternehmenseinheit ist man in Herford der Uekermann'schen Familientradition treu geblieben und braut dort bestes westfälisches Bier für den regionalen Heimatmarkt – herrliches Herforder Pils. Den westfälischen Biergenuss gibt es in sieben verschiedenen Sorten: als Pils, Pils alkoholfrei, Export, Alster naturtrüb und Landbier naturtrüb sowie als saisonale Spezialitäten Maibock und Weihnacht.

Auszug aus der Landesordnung von 1516: „Wir wollen auch sonderlichen, das füran allenthalben in unsern Stetten, Märckthen und auf dem Lannde zu kainem Pier merer stückh dan allain Gersten, Hopffen und Wasser genomen und gepraucht solle werdn ...“

Bildzeile: Vermittelt der nächsten Generation die Leidenschaft für das Brauerhandwerk und das Know-how für westfälische Braukunst: Frank Rottmann (2. v. r.), Braumeister und Technischer Direktor der Herforder Brauerei, im Kreise des Herforder Ausbildungsjahrgangs 2022. Hinten links: Ausbilder Achim Brocks, Gruppenleiter Schlosserei.

⁴ <https://brauer-bund.de/reinheitsgebot/fragen-und-antworten/>

⁵ ebd.