

## 8.10. Bier

### 8.10.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Bier finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.10.2. Allgemeine Grundlagen – Bier

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

Demeter-Bier soll durch »echte, traditionelle Braukunst« auf der Basis lebensgemäßer Vorgänge und Verfahren hergestellt werden. Bei der Bierherstellung sollen deshalb bevorzugt Stoffe aus naturgemäßen Prozessen angewendet werden (deshalb z. B. biologische Säuerung mit Milchsäurebakterien anstatt Zusatz von Säure).

### 8.10.3. Zutaten und Zusatzstoffe – Bier

- (1) Grundsätzlich darf zum Brauen von Demeter-Bier nur Demeter-Braugetreide verwendet werden, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (2) Als Zutaten dürfen nur *Hopfen*, *Malz*, *Bierhefe* und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen.
- (3) Unaufbereiteter *Aromahopfen* (Naturdoldenhopfen) ist zu bevorzugen. Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden. Hopfenpellets Typ 45 sowie Hopfenextrakte sind ausgeschlossen.
- (4) *Bierwürze-Wasser* ist die Basis der Bier-Qualität und wird somit als Zutat in der Anteilsberechnung berechnet und nicht als Wasser.
- (5) Zukauf von *Öko-Bierhefe* bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Konventionelle Bierhefe darf nur zugekauft werden, wenn Hefen mit vergleichbaren Eigenschaften nicht in ökologischer Qualität verfügbar sind. Es ist nur *lebende Frischhefe* ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen, wenn nicht verfügbar auf Bio-Rohstoffen, zu vermehren bzw. zu züchten. Die Hefe darf nur mit Wasser in Brauqualität gewaschen werden.

- (6) *Milchsäurebakterien* dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- (7) Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zugelassen:
- Filtermaterialien: Textile Filter (z. B. Baumwollfilter), Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
  - Kieselgur als Filterhilfsmittel
  - Kalkmilch zur Wasserenthärtung
  - Braugips
  - Gärkohlenensäure, Technisches CO<sub>2</sub> nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
  - N<sub>2</sub>
- (8) Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von *Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen* und *Vitaminen* nicht zugelassen.

#### 8.10.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier

- (1) Das Getreide ist in Einweichbehältern mit Wasser zu waschen und in Tennen oder Keimkästen zu keimen. Das Einweichwasser muss Brauqualität aufweisen.
- (2) Das *Malz* darf nicht geschwefelt werden.
- (3) Das *Darren* ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- (4) Beim *Würzekochen* ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- (5) Die Verwendung von Bio-Restbieren zur *natürlichen Säuerung* von Bieren ist zugelassen.
- (6) *Leichtbierspezialitäten* sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- (7) *Klärhilfsmittel*, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte »Bio-Späne« und Aluminiumfolien sind verboten.
- (8) Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe *durch Kohlen säurewäsche und Aktivkohlefilter*, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.
- (9) Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine *Pasteurisation* zugelassen. Für unfiltrierte Biere: Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung.

**Unzulässige Verarbeitungsverfahren:**

- (1) Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc.
- (2) Heißabfüllung (in der Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen.
- (3) Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfid und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd.
- (4) Schnellgärverfahren, insbesondere die Warmgärung (über 12° C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren.
- (5) Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher.
- (6) Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid.
- (7) Darren mit direkter Beheizung.
- (8) Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Kieselsäurepräparate.
- (9) Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes.
- (10) Messen der Füllhöhe mittels Röntgendetektion.