

Trendbiere im Fokus

Alkoholfreie Biere und Leichtbiere

Trotz sinkender Bierabsätze verzeichnet ein Segment Zuwächse auf dem Biermarkt. Diese Entwicklung ist nicht auf Deutschland beschränkt, sondern ist auf der ganzen Welt wiederzufinden. Um diesen Trend genauer zu beleuchten, fand vom 1. bis 2. Dezember 2022 das Seminar „Trendbiere mit wenig und ohne Alkohol“ bei Doemens in Gräfelfing statt.

Doemens-Mitarbeiterin Marlene Speck führte zum Einstieg durch die Geschichte und Entwicklung von Bieren mit wenig oder keinem Alkohol. Das heutige Lagerbier mit standardmäßig um die 5 Vol.-%. Alkohol, war in der Vergangenheit längst nicht die Norm. Der Beginn der Bierherstellung lag in der Spontanfermentation und war weit entfernt von optimierten Maischprozessen für hohe Vergärungsgrade und gärkräftigen Reinzuchtheften.

Geschichte und Entwicklung

Auch die damalige Malz- bzw. Kornqualität war nicht auf dem heutigen Niveau, weshalb damalige Biere bei gleichem Malzeinsatz nicht die gleiche Extraktmenge abrufen konnten. Zudem waren staatlich vorgeschriebene Malzkontingente und maximale Stammwürze-Gehalte in Kriegszeiten ein weiterer Grund, weshalb Leichtbiere im heutigen Sinne über die Biergeschichte hinweg eher die Regel waren.

Erste Versuche zu alkoholfreiem Bier gab es in Deutschland bereits 1895. Ende des 19. Jahrhundert entwickelte sich in den USA und teilweise in Europa eine immer stärker werdende Bewegung rund um die Alkoholabstinenz. Diese Tendenzen gipfelten schließlich in der Prohibition in den USA, die 1919 beschlossen wurde und 1920 in Kraft trat. Einige der großen US-amerikanischen Brauereien witterten bereits einen möglichen Umschwung und setzten teilweise schon Jahre zuvor auf die

Entwicklung und den Verkauf alkoholfreier Malzgetränke. Die Produktion von „near beer“, also direkte Ersatzgetränke für alkoholfreies Bier, mittels thermischer Entalkoholisierung lief nach Beginn der Prohibition an. Waren Malzgetränke vor der Prohibition noch ein gefragtes Getränk, so sank die Nachfrage in der Prohibitionszeit dramatisch, da die Biertrinker nach „echtem“, alkoholhaltigem Bier verlangten.

Im deutschsprachigen Raum kommt man an der Brauerei Hürlimann aus der Schweiz (Oro, später Birrell) und der Engelhardt Brauerei aus Berlin (Aubi, das Autofahrerbier) nicht vorbei, wenn es um die Entwicklung alkoholfreier Biere geht. In Westdeutschland wurde als erste große alkoholfreie Marke Clausthaler von der Binding Brauerei beworben, die besonders durch ihre

„Nicht immer, aber immer öfter“-Werbespots in Funk und Fernsehen in Erinnerung blieb.

Fokus auf isotonische Wirkung

In den 2000er-Jahren wurde alkoholfreies Bier zunehmend mit sportlichen Ereignissen in Verbindung gebracht und die isotonische Wirkung dieses Getränks hervorgehoben. Isotonie bedeutet die Gleichheit zweier Lösungen hinsichtlich ihres osmotischen Drucks, was bei Getränken aussagt, dass die Osmolalität der des menschlichen Blutes entspricht.

Diese Eigenschaft sorgt für eine schnelle Resorption von Flüssigkeit und Nährstoffen, die besonders für Leistungssportler günstig ist. Zu beachten ist hier jedoch, dass nicht jedes alkoholfreie



Durch zahlreiche Verkostungen alkoholfreier obergäriger, untergäriger und Craft-Biere sowie Leichtbiere führte Seminarleiterin Marlene Speck. (Bilder: Doemens)

Bier automatisch isotonisch ist. Je nach Herstellungsvariante enthält das entsprechende Getränk zu wenig oder zu viel Zucker, um isotonisch zu wirken. Wem diese Eigenschaft bei einem alkoholfreien Bier wichtig ist, der achte auf die Deklaration der Isotonie auf dem Etikett.

Alkoholfreie Craft-Biere in verschiedensten Varianten

Bemerkenswert ist auch, dass die Craft-Bier-Bewegung alkoholfrei in vielerlei Varianten für sich interpretiert hat. Dazu gehört nicht nur, dass fast jeder Bierstil mittlerweile als alkoholfreie Alternative zu finden ist: Von Wit und belgischem Blonde über Berliner Weiße hin zu Stouts und IPAs, es gibt für jeden Craft-Bier-Liebhaber eine Variante mit weniger als 0,5 Vol.-% Alkohol.

Vielmehr ist auch ein Trend zur „alkoholfreien Brauerei“ erkennbar. In UK (z. B. Big Drop Brewing Co., Ipswich), USA (z. B. Athletic Brewing, Stratford) und Kanada (z. B. Sober Carpenter, Montréal) gibt es einige namenhafte Brauereien, die ausschließlich auf alkoholfreies Bier setzen. Erstaunlich oft liest man in den Gründungsgeschichten von Freunden, die gemeinsam gerne und ausschweifend dem Bierkonsum gefrönt haben, dies aber nicht mehr länger mit ihrem Lebensstil (Elternschaft, vermehrter Sport, Augenmerk auf Gesundheit) vereinbaren konnten.

So entstanden die Unternehmen, die sich der Herstellung und Optimierung alkoholfreien Bieres verschrieben haben. Auch hier wird die Verbindung zu Fitness oft in der Vermarktung gespielt, in Form von Partnerschaften mit Sportverbänden und Brand Ambassadors, die für den leistungsfähigen und sportlichen Menschen von heute stehen sollen.

Verschiedene Herstellungsverfahren

Auch wenn alkoholfreies Bier oft als ein Bierstil gesehen wird, so gibt es viele Optionen in der Herstellungsweise, die sich auch in ihren unterschiedlichen Ausprägungen in der Biersensorik



niederschlagen. Prinzipiell muss man zwischen zwei Herstellungsmethoden unterscheiden: die Vermeidung von Alkoholproduktion und der Entzug des Alkohols.

Ziel ist schließlich ein maximaler Alkoholgehalt von 0,5 Vol.-%. Diese maximale Grenze für die Bezeichnung von alkoholfreiem Bier lässt sich in Deutschland, Österreich und der Schweiz finden. In anderen europäischen Ländern liegen diese Grenzen teilweise höher (1,2 Vol.-% Alkohol in Italien) oder niedriger (0,05 Vol.-% in UK, „alcohol-free“).

Vermeidung der Alkoholproduktion

Blickt man auf die Seite der Vermeidung der Alkoholproduktion, so ergeben sich weitere Optionen zur Herstellung. Der Klassiker und die Variante mit der geringsten notwendigen Investition ist der gestoppte Gärer. In diesem Fall wird eine leicht eingebraute Würze nur so lange vergoren, bis der maximale Alkoholgehalt von 0,5 Vol.-% erreicht ist. Die Unterbrechung der Gärung erfolgt in Form von Filtration oder Tiefkühlung. Aufgrund der fehlenden Gärung ist der Würzecharakter in diesen Bieren häufig sensorisch deutlich merkbar. Zudem verbleiben die Zucker der Würze, die nicht vergoren wurden (d. h. der Großteil) als Süßeindruck im Bier.

Weitere Möglichkeiten der Alkoholvermeidung sind das Kälte-Kontakt-Verfahren oder das Arbeiten mit immobilisierten Hefen, die vom Prinzip beide

auf eine geringe Hefeaktivität in Form von kurzer Kontaktzeit und/oder sehr niedrigen Temperaturen setzen.

Eine spannende Alternative bietet die Herstellung mittels Spezialhefen. Diese Hefen sind keine Neuigkeit in der Braubranche, wurde Saccharomyces ludwigii bereits in den 1920er-Jahren an der VLB entdeckt. Dieser Hefestamm kann weder Maltose noch Maltotriose verstoffwechseln und lässt dadurch Biere entstehen, die dem Anspruch an alkoholfreies Bier genügen (Voraussetzung dafür ist die Vergärung einer Leichtbierwürze).

Mittlerweile sind einige maltosenegative Hefestämme im kommerziellen Einsatz zu finden und noch mehr in der Forschung und Entwicklung. Besonders interessant wird diese Herstellungsoption durch die bessere Reduktion der Würzearbonyl (und damit des Würzegechmacks) im Vergleich zu gestoppten Gärern.

Wichtig zu erwähnen in diesem Zusammenhang, ist die erhöhte mikrobiologische Anfälligkeit dieser alkoholfreien Biere. Aufgrund des Vorliegens unvergorener Zucker ist das Kontaminationsrisiko erhöht und sollte durch eine Pasteurisation im finalen Gebinde eliminiert werden. Ansonsten droht eine weitere Gärung in der Flasche und damit eine Gefahr von platzenden Flaschen bzw. die unbeabsichtigte Verbrauchertäuschung, wenn in alkoholfreiem Bier mehr als 0,5 Vol.-% Alkohol vorliegt.

Alkoholentzug

Die Herstellungsoption des Alkoholentzugs produziert Biere, die nicht mit diesem Problem zu kämpfen haben (obwohl diesen Getränken ebenfalls der mikrobielle Schutzfaktor des Alkohols fehlt). Diese Biere sind vollständig vergoren, aber ihnen wird mittels thermischer Methoden oder Membranverfahren der Alkohol entzogen. Sensorisch bieten diese Biere den Vorteil, dass sie aufgrund der vollständigen Gärung nicht mehr an Würze erinnern. Allerdings fehlt ihnen aufgrund des Alkohols oft die Vollmundigkeit und aufgrund von Destillations- oder anderen physischen Separationsprozessen büßen sie etwas Aromatik ein. Hier spielen die technischen Entwicklungen der Aromarückgewinnung eine immer größere Rolle.

Diese eindrucksvolle Technik konnten die Seminarteilnehmer bei Doemens an der GEA Aromaplust-Membran-Entalkoholisierungsanlage im Doemens-Technikum live miterleben. Dr. Gerrit Blümelhuber, stellvertretender Geschäftsführer Doemens sowie Leiter des Geschäftsbereiches „Beratung, Seminar & Dienstleistungen“, klärte im Zuge dessen nicht nur über die zugrunde liegenden Prinzipien von Alkoholentzugsmethoden auf, sondern ließ die Kursteilnehmer die Zwischenprodukte der Entalkoholisierung sensorisch verkosten. So konnte der herausfordernde Findungsprozess der Herstellung eines guten alkoholfreien Bieres eindrucksvoll verdeutlicht werden.

Leichtbiere und Foodpairing

Dem Thema „Leichtbiere“ wurde ebenfalls ein Kapitel mitsamt einer passenden Verkostung gewidmet. Haben einige Bierstile niedrige Alkoholgehalte bereits inhärent in ihren Charakteren enthalten (z. B. Berliner Weiße, English Bitter und Mild, Catarina Sour ...), so sollen Leichtbiere im Allgemeinen die Imitation eines „normalstarken“ Bieres sein, bei reduziertem Alkohol- oder Kaloriengehalt. Auch hier hat die Craft-Bier-Szene mit ihren „Session“-Bieren eine Spielart von Leichtbieren hervorgebracht, die sensorisch viele spannende Möglichkeiten bietet.

Um den Biergenuss vollends abzurunden, wurde in dem Seminar in einem praktischen Foodpairing auch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von alkoholfreiem Bier zu Speisen demonstriert. Der fehlende Alkohol macht leichtere und fettärmere Gerichte zu besseren Pairing-Partnern, allerdings sind auch hier die Varianten über die Faktoren Bierstil (z. B. Pils, Stout, IPA) und Herstellungsmethode (z. B. süßlichere gestoppte Gärer, schlankere alkoholtzogene Biere) vielfältig.

Fazit

Alkoholfreies Bier hat eine spannende Entwicklung hinter sich – vom ungeliebten „Autofahrer“-Bier in den 1980er-Jahren hin zu einer enormen Sortenvielfalt, ungebremster Nachfrage und Beliebtheit heutzutage. Es gibt mittlerweile über 700 alkoholfreie Biere auf dem deutschen Markt und fast

jeder Bierstil ist in einer alkoholfreien Variante vertreten. Auch der Trend der Session-Biere lässt das etwas eingestaubte Segment der Leichtbiere wieder aufleben.

In dem Seminar „Trendbiere mit wenig und ohne Alkohol“ der Doemens Akademie wurden nicht nur ein umfassender sensorischer Überblick über die zahlreichen Interpretationen, sondern auch die unterschiedlichen Herstellungsweisen, die Geschichte und die Trendentwicklungen beleuchtet. Zudem wurden die theoretischen Inhalte praxisnah an der GEA-Entalkoholisierungsanlage (Umkehrososeverfahren) im Doemens-Technikum demonstriert.

Das Seminar lebte von den lebendigen Interaktionen zwischen den Teilnehmern und der Seminarleiterin Marlene Speck, was zu einem wertvollen Seminarerlebnis führte. In jedem Fall ist das Segment der alkoholfreien und alkoholarmen Biere ein zukunftsfähiger und spannender Trend, den es sich weiter zu beobachten lohnt! □

Marlene Speck
Brau- und Malzmeisterin
Mitarbeiterin der
Doemens Genussakademie
www.doemens.org



**PLAYING
WITH
TRADITION**

hopolls.com

Hopsteiner

**HOP
OIL
VARIANTS**

TYPE NOBLE
TYPE DRY
TYPE ESSENTIAL
TYPE HOPTANICAL