

Warum ist Bayerisches Bier einzigartig?

Dr. Lothar Ebbertz

Hauptgeschäftsführer des
Bayerischen Brauerbundes e.V.

„Bayerisches Bier – einzig in der Welt“.



Unter diesem Slogan betreibt der Bayerische Brauerbund seit über 15 Jahren Öffentlichkeitsarbeit für das Bayerische Bier. Wir lassen uns das pro Jahr gute 300.000 Euro kosten, um die Sonderstellung unseres Bieres im In-, aber auch im Ausland hervorzuheben.

„Bayerisches Bier – einzig in der Welt“.

Das dem Bayern eigene Selbstbewusstsein, aber auch der Stolz auf das „bayerische Nationalgetränk“ kommen hier gleichermaßen prägnant zum Ausdruck.

Was aber ist es, was das Bier aus Bayern einzigartig macht?

Mein erster Gedanke war, mir Unterstützung durch eine repräsentative Umfrage unter den Gästen eines altbayerischen Stammtisches zu suchen.

Die Antworten würden dann vermutlich reichen von „Weil es halt besonders gut schmeckt“ über „Alles andere kann man doch nicht trinken“ bis hin zu offen artikulierten Zweifeln, ob der Gerstensaft außerbayerischer Provenienz denn überhaupt Bier sei?

Nun, so weit möchte ich gar nicht gehen.

Nähern wir uns der Beantwortung der mir gestellten Frage also zunächst rein quantitativ:



In Bayern gibt es besonders viele Brauereien.

Gut es waren schon mehr – knappe 1600 nach dem zweiten Weltkrieg, aber immerhin: 626 sind uns geblieben.



Von allen deutschen Bundesländern ist Bayern das Land mit den mit Abstand meisten Braustätten. 45% aller deutschen Brauereien liegen im Freistaat.

Die Zeiten, zu denen wir stolz verkünden durften, jede 3. europäische Brauerei habe ihren Sitz im Freistaat Bayern, zu denen mancher bayerische Landkreis über mehr Braustätten verfügte, als einzelne europäische Staaten, sind allerdings vorbei. Zum einen haben bei uns ein paar aufgeben müssen, vor allem aber sind in anderen Ländern Brauereien in großer Zahl hinzugekommen, Gasthaus- und Kleinbrauereien die man mit Fug und Rechts als mächtige Gegenbewegung zur Standardisierung des Biergeschmacks unter der Kostenknute Shareholder-Value-getriebener Braukonzerne wird bezeichnen dürfen.

Dennoch: Ungeachtet der enormen Zunahme an Braustätten in den USA kommt dort eine Brauerei auf rund 80.000 Einwohner. Im Bundesmittel sind es bei uns 58.000 Einwohner je Braustätte und im bayerischen Durchschnitt kommt eine Braustätte auf 20.000 Einwohner.



In Oberfranken ist dabei die Brauereidichte in der Tat unschlagbar hoch: auf nur rund 7.000 Einwohner kommt hier eine Brauerei.

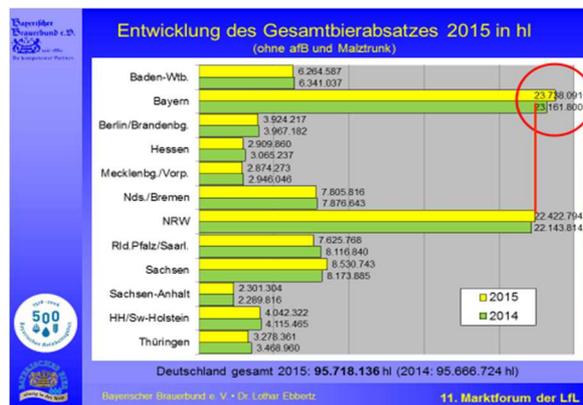
Das ist einzigartig!



Wenn wir auf das bloße Produktionsvolumen der Bayerischen Brauwirtschaft schauen, dann können wir uns damit zumindest sehen lassen: 23,7 Mio. hl Bier haben Bayerns Brauer im vergangenen Jahr produziert – zum 5. Mal hintereinander ein Ausstoßplus und das beste Ergebnis seit 1997.

Und darin ist alkoholfreies Bier noch gar nicht enthalten, das vor knapp 20 Jahren noch keine nennenswerte Rolle spielte.

Rechnen wir diese gut 1,8 Mio. hl hinzu, dann erreichen wir 25,5 Mio. hl, so viel, wie seit 1994 nicht mehr.

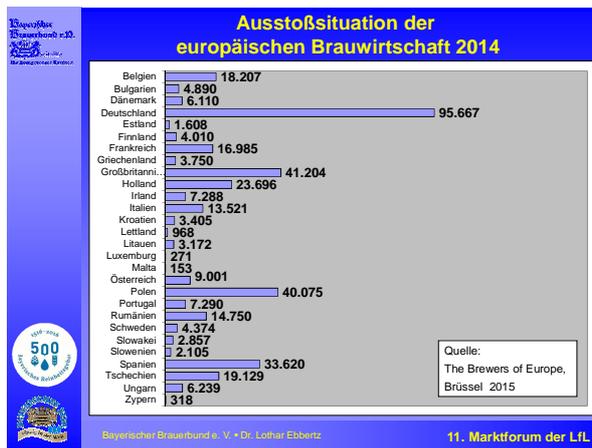


Das ist zwar nicht einzigartig, beschert uns allerdings im Konzert der Bundesländer den Platz auf den wir gehören: den ersten vor Nordrhein-Westfalen und ist selbst im Weltmaßstab noch durchaus messbar.



Bayern allein würde unter den Bier produzierenden Ländern der Welt Platz 13 einnehmen, genau zwischen Nigeria und der Ukraine.

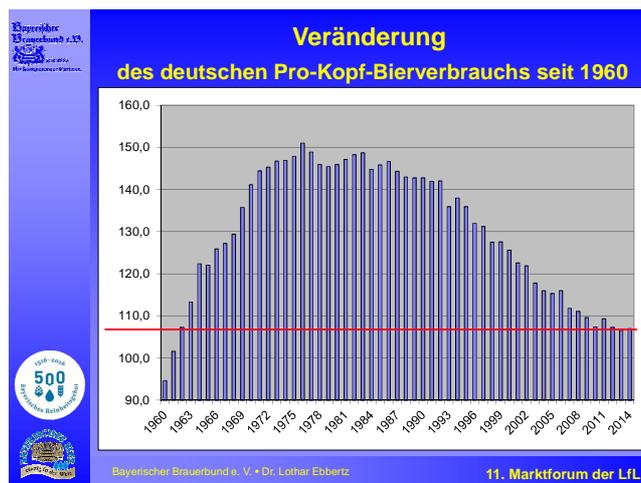
Und vor Holland.



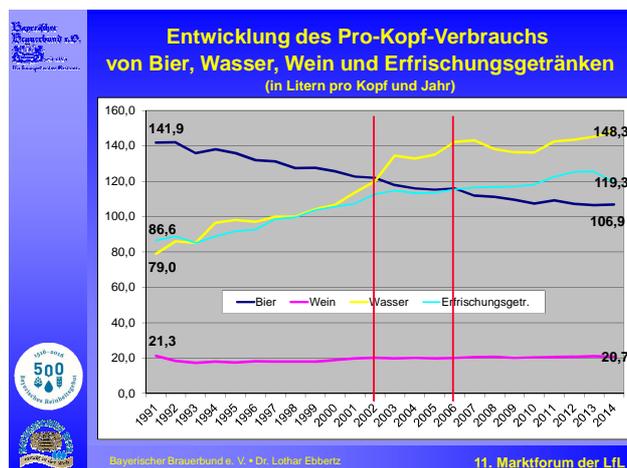
Innerhalb Europas käme uns Platz 5 zu – nicht nur vor den Niederlanden, sondern auch vor anderen starken Biernationen wie Belgien, Tschechien oder Dänemark!

Die schiere Masse ist es aber dennoch offenbar nicht, die die „Einzigartigkeit“ des bayerischen Bieres prägt.

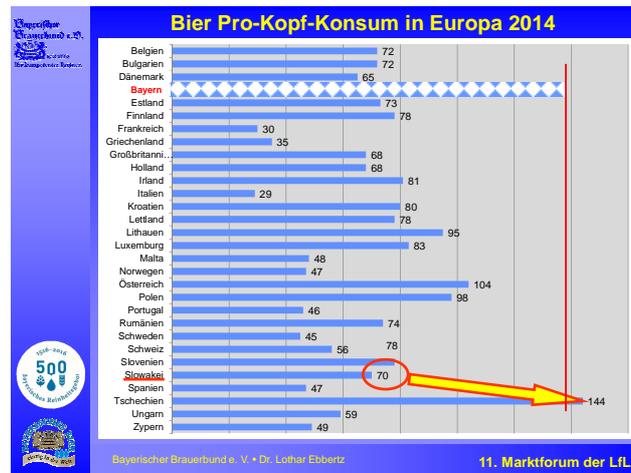
Nun könnten wir noch versucht sein, den Bier-Pro-Kopf-Konsum zum Maßstab für Einzigartigkeit zu erheben. Und es ist ja auch nicht wirklich abwegig, der Qualität eines Produktes und der Kompetenz seiner Erzeuger dann besonders großes Vertrauen zu schenken, wenn es im eigenen Land in offenkundig weit überdurchschnittlichem Maße konsumiert wird.



Der deutsche Durchschnitts-Bierkonsum dürfte im vergangenen Jahr bei ca. 106 Litern gelegen haben, knapp 0,3 l pro Tag.



Das waren noch Zeiten, als das Bier das mit Abstand beliebteste Kaltgetränk der Deutschen war – eine Spitzenposition, die wir längst erst an das Wasser haben abgeben müssen, ehe auch die Erfrischungsgetränke noch an uns vorbeigezogen sind.

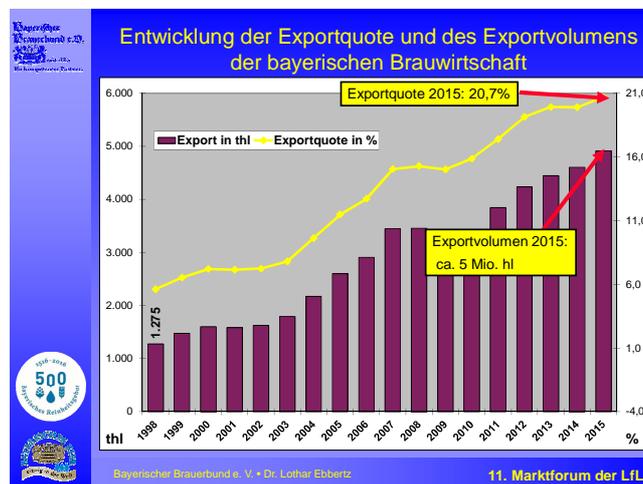


Die Bayern dürften – so genau lässt sich das nicht ermitteln – 135-140 Liter Bier pro Kopf und Jahr trinken. Für den Spitzenplatz reicht das leider immer noch nicht - den besetzen die Tschechen.

Der Bierdurst der Bayern spricht insofern zwar gewiss nicht gegen das Bayerische Bier. Ihm indes unmittelbare Mitverantwortung für dessen Einzigartigkeit zuzuschreiben, erscheint etwas übertrieben.

Ich darf Ihr Augenmerk aber noch auf zwei weitere quantitative Aspekte lenken, die mit dem dargestellten Absatzvolumen in Zusammenhang stehen:

Da ist zum einen der Export:

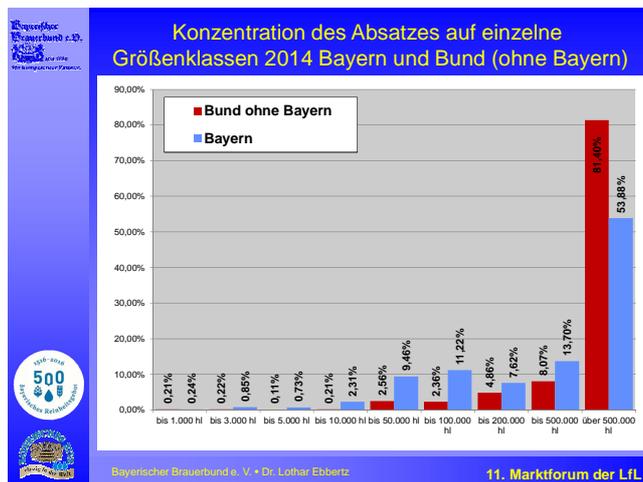


Alkoholfreies Bier eingeschlossen hat Bayern im vergangenen Jahr rund 5 Mio. Hektoliter Bier exportiert, über 20 Prozent seines Produktionsvolumens. Exportrekord. Der bayerische Bierexport kennt seit rund 25 Jahren ohnehin eigentlich nur eine Richtung: nach oben!



Das erklärt zwar die Einzigartigkeit des Bayerischen Bieres nicht unmittelbar, kann aber sicher als Fingerzeig gewertet werden, dass unserem Bier etwas Besonderes anhaftet, immerhin liegt der bayerische Exportanteil unterdessen weit oberhalb desjenigen des Restes der Republik.

Und da ist zum anderen der erreichte Konzentrationsgrad der bayerischen Brauwirtschaft.



Während es in den anderen Ländern der Weltbrauwirtschaft eine Handvoll Riesenbrauereien gibt, in deren Schatten in den letzten Jahren viele Kleinbrauereien entstanden sind, so dass auf den ersten Blick Brauereien in großer Zahl die Brauwirtschaft prägen, ist die Struktur der deutschen und hier insbesondere der Bayerische Brauwirtschaft traditionell mittelständisch geprägt. Es sind nicht die anonymen Konzerne, die die deutsche Brauwirtschaft ausmachen. Charaktergebend ist vor allem der von Familienunternehmen geprägte Mittelstand unserer Branche. Hier gibt der Bräu dem Unternehmen und dem Produkt noch sein Gesicht.

Nirgends sonst entfällt ein so großer Anteil des gesamten Bierabsatzes auf mittelständische Traditionsbrauereien.

Das ist einzigartig!

Nun drängt sich natürlich die Frage nach Ursache und Wirkung auf. Ist die bayerische Brauwirtschaft etwas Besonderes, weil sie groß und erfolgreich ist, oder ist sie erfolgreich, weil ihr neben diesen rein quantitativen Größen noch etwas weiteres, Einzigartiges anhaftet.

Angesprochen hatte ich gerade bereits den starken Mittelstand innerhalb der deutschen Brauwirtschaft. Er macht in der Tat einen maßgeblichen Teil der Einzigartigkeit unserer Branche aus. Andernorts gibt es ein paar Großbrauereien und daneben eine große Zahl von Startups, die sich ihre Tradition erst noch erarbeiten müssen. In Bayern hingegen blicken die meisten Brauereien auf eine oft in Jahrhunderten zählende Existenz zurück. Brauereien, die eine Geschichte zu erzählen haben, seit Generationen in Familienhand.

Eine so große Zahl alter Brauereien, im Eigentum von Adelsgeschlechtern, von Klöstern und Kirche, Gemeinden und Genossenschaften, von Familien, die das Geschick ihrer Brauerei wie ein Staffelholz von Generation zu Generation weitergeben, findet sich sonst nirgends.

Es macht einen himmelweiten Unterschied, ob eine Brauerei vorübergehend von kennzahlen-gesteuerten Managern geführt wird oder von einem Mitglied der Eigentümerfamilie, das das Unternehmen als ihm vorübergehend anvertraut versteht, im Bewusstsein seiner im Gestern liegenden Tradition ebenso wie der Verantwortung für seine Zukunft morgen, wie es bei den weitaus meisten bayerischen Brauereien der Fall ist.

Das ist einzigartig!

Damit streifen wir bereits die qualitative Dimension der mir gestellten Aufgabe.

Um einem Missverständnis gleich entgegenzutreten: Wenn der Bayerische Brauerbund die Einzigartigkeit Bayerischen Bieres herausstellt, dann ist das nicht qualitativ-analytisch gemeint.

Damit würden wir die bierkulturellen Verdienste anderer Regionen und ihrer jeweiligen Bierspezialitäten ja grundsätzlich in Abrede stellen.

Es geht bei der hervorgehobenen Einzigartigkeit nicht um eine analytisch nachweisbare prinzipiell höhere Qualität Bayerischen Bieres.

Es wäre in meinen Augen vermessen, Bayerisches Bier als grundsätzlich einfach besser herauszustellen. Es ist keine höhere, es ist eine andere Qualität, die es auszeichnet und in meinen Augen in der Tat einzigartig macht.

Ich nenne es einmal „emotionale Qualität“ und in deren Mittelpunkt steht die besondere Tradition des Bayerischen Bieres.



Und im Jahr, in dem das Bayerische Reinheitsgebot seinen 500. Geburtstag feiert, liegt der Versuch nahe, die Einzigartigkeit des bayerischen Bieres in den Kontext zu dieser weltweit wohl ältesten, in ihrem Kern bis heute gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmung zu stellen.

Der Erlass des Reinheitsgebotes ist kein Solitärereignis gewesen.



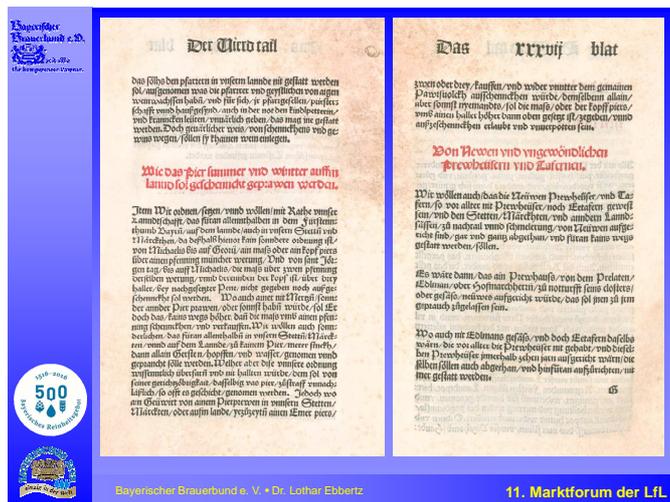
Lieschen Müller mag sich vorstellen, der Herzog habe daheim an seinem Schreibtisch gesessen, nächtelang über einem Reinheitsgebot gebrütet, letztlich einen Schreiber gerufen und das Ganze zu Papier gebracht. Herolde hätten dann auf den Plätzen und Märkten des Landes große Pergamente, kunstvoll gesiegelt, entrollt und namens des Herzogs ein Reinheitsgebot für Bier verkündet.



Quatsch!

Das Reinheitsgebot von 1516 hatte zwei unmittelbare Vorläufer, das Münchner von 1487 und das Landshuter von 1493. Im Zuge der Zusammenführung der beiden Teilherzogtümer galt es natürlich auch, einen einheitlichen Rechtsrahmen zu realisieren.

Um den zu schaffen, beriefen Wilhelm IV. und sein Bruder Ludwig X. einen Landstände- oder Landtag nach Ingolstadt ein. Hier versammelten sich die „Stände“, die Repräsentanten des Adels, der Städte und des Klerus, und erließen am 23. April 1516 eine umfangreiche Landesordnung.



Auf einer Doppelseite der respektablen Schwarte findet sich der Text, der heute als „Reinheitsgebot“ bezeichnet wird.

Dieses sog. „Reinheitsgebot“ von 1516 verfolgte ursprünglich drei Schutzziele:

Es sollte erstens den Verbraucher vor überzogenen Bierpreisen schützen, zweitens den Einsatz des für die Versorgung der Bevölkerung mit Brot bedeutsamen Brotgetreides zur Bierproduktion ausschließen und drittens die Zugabe solcher Zutaten verhindern, die dem Bier zwar eine gewisse Bittere, Vollmundigkeit oder berauschende Wirkung verliehen, jedoch im Vergleich zu Hopfen und Malz als minderwertig anzusehen und oft sogar giftig waren.

Die Landesordnung von 1516 stellt damit Höhepunkt und Abschluss einer sich über mehrere Jahrhunderte hinweg erstreckenden rechtlichen Entwicklung dar, im Rahmen derer die jeweiligen Obrigkeiten und Instanzen nur ein Ziel verfolgten: die Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigem und preiswertem Bier sicherzustellen, das damals in Bayern den Charakter eines Grundnahrungsmittels hatte.

Es ist nur der letztgenannte tradierte Schutzzweck, der sich auch bereits in älteren, aber nur lokalen Herstellungsvorschriften findet, für den sich der Begriff „Reinheitsgebot“ durchgesetzt hat. So wurden heute belegte Vorschriften zur Bierproduktion erlassen beispielsweise in Augsburg 1156, Nürnberg 1303, München 1363, Weimar 1348, Weissensee/Thüringen 1434, Regensburg 1469 oder Bamberg 1489.

Allein der Umstand, dass die sorgfältige Regelung der Bierproduktion sich über Jahrhunderte in der Rechtsetzung auf dem Gebiet des heutigen Bayern findet, zeigt doch, welche herausragende Bedeutung man dem Getränk Bier beimaß. (... wobei man allerdings auch nicht nur an das Gute im Menschen glauben darf, schöne fiskalische Ziele spielten bei der Regelung der Bierproduktion immer und bis heute natürlich auch eine Rolle, aber das steht auf einem anderen Blatt.)

Zusätzlich begünstigt durch einen Klimawandel, der ab Mitte des 17. Jahrhunderts den Weinanbau in Bayern erheblich einschränkte, und freiwillig beschränkt durch gesetzliche Vorgaben, entwickelte sich in Bayern so eine besondere Bierkultur – aber auch eine besondere Fertigkeit bei der Bierproduktion.

Ob die Beschränkung der Bierherstellung auf die 4 natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe nun über die Jahrhunderte in dieser enge Auslegung ungebrochenen Bestand hatte, ist unter Wissenschaftlern nicht unumstritten. Tatsache ist jedoch, dass das Bekenntnis zu den tradierten Herstellungsvorschriften für Bier sich in dem Maße durchsetzte, in dem die Bierherstellung auch in Bayern fortschreitend industrialisiert wurde und Bier mehr und mehr auch zum „Exportartikel“ mutierte, wobei sich bayerisches „reines“ Bier besonders großer Beliebtheit erfreute.

Der Bedeutung des Getränkes angemessen wurde dessen Herstellung seit 1865 in Weihenstephan auch wissenschaftlich begleitet, was der aufstrebenden bayerischen Brauindustrie weitere wertvolle Impulse verlieh.

Und Bayern war immer besonders stolz auf sein Bier.

Zwar oblag schon nach Art. 35, Absatz 1 der Reichsverfassung von 1871 die Gesetzgebung über die Bierbesteuerung allein dem Reich. Als 1872 jedoch eine einheitliche Biersteuergesetzgebung für das Reich erlassen wurde, die auch die Verwendung von Stärkemehl, Zucker, Sirup und Reis für die Bierproduktion zuließ, wurde Bayern, wo das absolute Reinheitsgebot galt, von dieser Regelung ausgenommen.

Durch Reichsgesetz vom 7.6.1906 hielt das Reinheitsgebot auch in die Gesetzgebung für die Norddeutsche Biersteuergemeinschaft Einzug – mit Einschränkungen, die bis heute den Unterschied zwischen dem deutschen und dem Bayerischen sog. Reinheitsgebot prägen.

Vom „sog. Reinheitsgebot“ spreche ich insofern, als der Begriff weit jünger ist als all die Vorschriften, die ich bisher aufführte.



Es war der niederbayerische Landtagsabgeordnete Hans Rauch, „Akademielehrer“ und „Leiter der Buchstelle bei der Akademie für Landwirtschaft und Brauerei Weihenstephan“, der am 4. März 1918 sagte: „Wir halten fest am Reinheitsgebote, weil wir der Tradition treu bleiben“.

Diese vermutlich spontane Geburt des Begriffes „Reinheitsgebot“ kann man als „Geniestreich“ bezeichnen. In seiner rundweg positiv belegten Griffigkeit spannt er den Bogen über damals 402 Jahre bayerische Braugeschichte und bündelt all das, was als besondere Kompetenz der bayerischen Brauwirtschaft derweil weit über die Grenzen Bayerns hinaus Berühmtheit erlangt hatte, wie mit einem Brennglas in einem einzigen Wort.

Die in ihrem Kern auf 1516 zurückgehende Vorschrift, das Bier nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt werden darf, überlebte die Neuordnung der Rechtsetzung nach dem 2. Weltkrieg und hatte im Prinzip bis 1987 Bestand. Bis dahin durfte in Deutschland als „Bier“ auch aus dem Ausland nur verkauft werden, was den Vorschriften des Reinheitsgebotes entsprach.

Das mag man heute als „nicht-tarifäres Handelshemmnis“ bezeichnen, damals war es einzigartig – und mit verantwortlich für den herausragenden Ruf, den deutsches- und bayerisches Bier weltweit genoss.

Mit dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes vom 12.3.1987 ändert sich das: Seither darf alles, was in andere Ländern der EU als Bier legal hergestellt und vertrieben wird, auch in Deutschland als Bier auf den Markt gebracht werden – Reinheitsgebot hin – Reinheitsgebot her.

Dass jedoch auch die Europäische Union Tradition und Stellenwert des Bayerischen Reinheitsgebotes sehr wohl zu schätzen weiß, hat sie nur 9 Jahre später, 1996 unter Beweis gestellt.

Um getreu traditionellen Rezepturen oder Verfahren hergestellte Lebensmittel vor billigen Imitaten zu schützen, schuf die EU das sog. „Traditionelle Lebensmittel“. Während für die Lebensmittelherstellung damals EU-weit die Verwendung zahlloser Zusatzstoffe harmonisiert und geregelt wurde, gestattete Sie es den Mitgliedsstaaten, die Verwendung dieser Zusatzstoffe für die Bereitung traditioneller Lebensmittel weiterhin auszuschließen.

So erstellte sie eine Liste ausgewählter Lebensmittel (europaweit nur 15!), deren tradierte Herstellungsverfahren und Rezepturen zwingend eingehalten werden müssen, soll das Lebensmittel unter der geschützten Bezeichnung auch zukünftig vermarktet werden.

Als einziges deutsches Lebensmittel wurde deutsches Bier, gebraut nach dem Reinheitsgebot, in die Liste dieser geschützten „traditionellen Lebensmittel“ aufgenommen. Will heißen: Wer sein Bier mit dem Hinweis etikettiert, es sei nach dem Reinheitsgebot gebraut, muss sich auch an die im Kern aus dem Jahr 1516 stammende Vorschrift halten!

Das ist die Botschaft: Das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 bleibt als Gütezeichen gesetzlich anerkannt und wird in der EU besonders geschützt.

Zumindest für Bier ist das einzigartig!



Doch nicht nur als „Traditionelles Lebensmittel“ hat Bayerisches Bier in der EU eine Sonderstellung erhalten. Im Juni 2001 hat der Ministerrat der Europäischen Union dem Antrag des Bayerischen Brauerbundes stattgegeben, die Bezeichnung „Bayerisches Bier“ als geschützte geographische Angabe in der Europäischen Union unter Schutz zu stellen. Damit ist diese Bezeichnung nunmehr in allen Mitgliedsstaaten der Gemeinschaft geschützt und darf nur für Bier, das aus bayerischen Sudkesseln stammt und nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut ist, verwendet werden.

Dem Schutz zugrunde liegt außerdem eine genaue Spezifikation einzelner bayerischer Biersorten. Sie sollen ihre charakteristischen Eigenschaften bzgl. Stammwürze, Bittere, Farbtiefe usw. erhalten. Bayerisches Pils oder helles Weizen, Doppelbock oder Helles Lagerbier, Festbier oder Dunkel, sie alle zeichnen sich traditionell durch einen bestimmten Charakter aus. Durch den Schutz der Bezeichnung Bayerisches Bier ist die bayerische Brautradition, ist aber auch das überlieferte Sortengefüge vor schleichender Verwässerung geschützt.

Die qualitativ-analytische Dimension der Einzigartigkeit und die emotionale, traditionsbasierte greifen hier ineinander.

„Bayerisches Bier“ steht damit in einer Reihe mit anderen traditionellen regionalen Spezialitäten wie Champagner, Cognac, Parmaschinken, Südtiroler Speck oder den Nürnberger Bratwürsten.

Es ist Teil des kulinarischen Erbes Europas.

Und das ist nun wirklich einzigartig. Und gleichzeitig ist hier wieder die Verbindung zum Reinheitsgebot von 1516 geschaffen:

„Bayerisches Bier“ entsprechend der gleichnamigen geschützten geographischen Angabe gibt es nur getreu diesem Reinheitsgebot!

Dies ist zu bedenken, wenn wir der Frage nachzugehen versuchen, ob diese alte Vorschrift denn überhaupt noch zeitgemäß ist, wie sie im Jubiläumsjahr oft und gerne gestellt wird.

Gerade das herausragende Jubiläum, die vielen Feierlichkeiten, das große mediale Interesse mit Sonderveröffentlichungen, Funk- und Fernsehbeiträgen, ruft erwartungsgemäß auch die Kritiker des Reinheitsgebotes auf den Plan, die diesen vermeintlich alten Zopf endlich abgeschnitten wissen wollen. Und zum Sturm auf das Reinheitsgebot blasen.

Es entbehrt dabei nicht einer gewissen Ironie, dass diesen Kritikern ja nur deshalb ein so großes Forum geboten ist, weil das Gebot an sich sich derart herausragender Popularität und so breiten Rückhalts in der Bevölkerung erfreut – weit über den Kreis der Biertrinker hinaus.

Weil es als Verbraucherschutzbestimmung so hochmodern ist.

Und dabei von einer Kürze und Prägnanz, die die Verantwortlichen für heutige Verbraucherschutzgesetzgebung neidvoll auf ihre Vorgänger vor 500 Jahren blicken lässt.

Mit Blick auf ein aktuelles Landgerichtsurteil aus Ravensburg getraue ich mich ja kaum es zu sagen, aber es ging beim Erlass des Reinheitsgebotes vornehmlich um die Bekömmlichkeit des Bieres.

Insofern war die bewusste Beschränkung der Bierproduktion auf nur vier zulässige natürliche Zutaten ursprünglich in erster Linie eine Einengung zum Schutz der Konsumenten. Es ist den Kritikern des Reinheitsgebotes also durchaus dann beizupflichten, wenn sie hervorheben, dass es einer derart motivierten Beschränkung ja gar nicht mehr bedarf. Im Zweifelsfall sorgen hierfür schon vielfältige andere Bestimmungen.

Das behauptet aber auch niemand!

Das Reinheitsgebot war und ist aber auch eine Chance, die die Brauer im Land genutzt haben, um über die Jahrhunderte hinweg auf diesem Fundament den besonderen Ruf der Biere aus Bayern und besonderer bayerischer Braukunst und Bierkultur aufzubauen.

Wenn die bayerische Brauwirtschaft im vergangenen Jahr das beste Absatzergebnis der letzten 22 Jahre verzeichnen darf, wenn wir mit rd. 5. Millionen Hektolitern Exportvolumen einen Ausfuhrrekord verzeichnen, dann doch gewiss nicht trotz, sondern in meinen Augen gerade wegen unseres Bekenntnisses zu dieser tradierten Bierkultur und der überlieferten Herstellungsvorschrift von 1516.

Wenn die Menschen an Deutschland denken, dann denken Sie zu 60% an Bier und zu 3 % an Goethe.

Und wenn sie an Deutschland und Bier denken, dann in erster Linie an Bayerisches Bier.

Das erleben wir gerade in diesen Tagen und Wochen, in denen wir die Jubiläumsfeierlichkeiten zum Geburtstag des Bayerischen Reinheitsgebotes vorbereiten. Uns erreichen Anfragen aus aller Welt.

Wenn bierselige Gemütlichkeit weltweit mit einem bayerischen Ambiente in Verbindung gebracht wird, rund um den Globus Oktoberfeste gefeiert werden und Touristen aus aller Welt darauf brennen, nicht nur zum Oktoberfest an bayerischer Bierkultur teilzuhaben, bedarf es dann noch eines weiteren Beweises, dass dem Bayerischen Bier etwas Einzigartiges anhaftet?

Die Verbindung von Bayern und Bier erzeugt in den Köpfen der Menschen Bilder. Bier wird so zum Synonym für bayerische Gemütlichkeit, Bier und Bayern, das ist Volksfest, Biergarten, Stammtisch, Weißwurstfrühstück ...

Bier ist das bayerische Nationalgetränk, integraler Bestandteil bayerischer Kultur und Lebensart, imageprägend nach außen und identitätsstiftend nach innen, das 5. Element Bayerns, wie der bayerische Staatskanzler Wiguläus von Kreittmayr das Bier bereits Ende des 18. Jahrhunderts bezeichnete.

Diese Einzigartigkeit Bayerischen Bieres ist also im Ergebnis eine symbiotische Verbindung von drei geschilderten Parametern:

1. der besonderen, in Jahrhunderten zählenden Tradition unserer Branche, festzumachen an einer heuer 500 Jahre alten Herstellungsvorschrift, aber auch an Jahrhunderte alten Brauereien,

2. einzigartiger Vielfalt, der Braustätten, der verschiedenen Biersorten, die unsere Brauer mit viel handwerklichem Geschick, aber auch Herzblut aus den ihnen gestatteten nur 4 natürliche Zutaten herstellen, der vielen Biermarken, die sich selbst innerhalb der Sorten immer in Nuancen unterscheiden und jedes Bier zu einer Produktpersönlichkeit mit eigenem Charakter machen und schließlich

3. der hohen Qualität unserer Erzeugnisse, ohne die wir unseren Ruf rasch verspielen würden.

Diese besondere Mischung macht das Bayerische Bier aus. Ihr verdanken wir, was wir sind und haben. Das zu erhalten ist eine Gemeinschaftsaufgabe und muss in meinen Augen im Interesse der gesamten Branche liegen.



Und dass die Brautradition nach dem Reinheitsgebot erhaltenswert ist, zeigt auch der Umstand, dass Bayern diese besondere, ich darf sage einzigartige bayerische Brautradition im vergangenen Herbst in die Liste des immateriellen Kulturerbes des Freistaates aufgenommen hat.

Was wir das ganze Jubiläumsjahr hindurch feiern ist der 500. Geburtstag einer Landesordnung, der wir Brauer in Bayern uns bis heute verpflichtet fühlen, die auch, aber nicht nur für Tradition, vor allem aber für vollendete Braukunst, einzigartige Vielfalt und höchste Bierqualität steht.

Bayerisches Bier wird als authentisch wahrgenommen, weil es eine Geschichte zu erzählen hat, ein Umstand, der es vor vielen anderen Produkten auszeichnet.

Das ist eine Einzigartigkeit, die vielleicht nicht immer mess- und schmeckbar ist. Aber sie ist fühlbar, sie ist Teil eines Bayerischen Lebensgefühls, um das uns viele Menschen auf der Welt beneiden und an dem sie teilhaben können, wenn sie sich eine halbe Bayerisches Bier gönnen – wo immer sie sind!

All dem verdanken wir, dass Bayerisches Bier einzig ist in der Welt – womit ich die mir gestellte Frage, was Bayerisches Bier denn so einzigartig macht, hoffentlich hinreichend genau beantwortet habe.

München, den 17. März 2016