

# Getränk für gesundheitsbewusste Bierliebhaber

Fortsetzung von Seite 1

Bei alkoholhaltigen Bieren entstehen während der alkoholischen Gärung Aromastoffe, die für den Biergeschmack typisch sind, außerdem ist Alkohol ein Geschmacksträger. Da jedoch der Alkoholgehalt bei alkoholfreien Bieren diese Rolle nicht übernehmen kann, ist es notwendig, diese biertypischen Aromen durch einen veränderten Prozess zu erzeugen. Viele der Erfahrungen aus der Herstellung des Faust Hefe-Weizen alkoholfrei waren dabei hilfreich, denn auch hier arbeitet das Brauhaus Faust mit speziellen Hefen und einem eigenen Verfahren. Aber es mussten auch neue Prozessschritte entwickelt werden.

## Frisches, vollmundiges Bier

Das Bier, welches sowohl in der 0,5-l-Bügel- als auch in der 0,33-l-Longneckflasche angeboten wird, hat eine hellgoldene Farbe und ein hopfentypisches

lebensnotwendigen Vitaminen, Mineralien, Aminosäuren und Polyphenolen – ein ideales Getränk für aktive und gesundheitsbewusste Genießer und Bierliebhaber.

## Herstellung von alkoholfreiem Bier

Vorreiter der alkoholfreien Biere war das von der Brauerei Hürlimann in der Schweiz hergestellte Birell. Das erste deutsche alkoholfreie Bier wurde 1972 in der damaligen DDR von Braumeister Ulrich Wappler aus der VEB Engelhardt-Brauerei in Berlin-Stralau gebraut. Es hieß AUBI (die Kurzform von „Autofahrerbier“) und wurde im gleichen Jahr auf der Leipziger Messe vorgestellt.

In Bayern betrug der Absatz von alkoholfreiem Bier 2009 6,4 %. Beim alkoholfreien Bier gibt es grundsätzlich zwei Methoden der Herstellung. Einmal wird dem Bier nach der Herstel-



Das neue Faust-Bier ist in der Bügelflasche 0,5 l und in der Longneckflasche 0,33 l erhältlich.

werden diese beiden Methoden auch oft kombiniert eingesetzt.



Johannes und Cornelius Faust

Aroma. Im Trunk ist es frisch und vollmundig mit einer angenehmen Balance zwischen feiner Malzigkeit und hopfiger Herbe. Zudem ist es isotonisch, kalorienreduziert und reich an

lung der Alkohol entzogen, zum Beispiel durch Destillation oder Osmoseverfahren. Die andere Variante besteht darin, in der Produktion erst gar keinen Alkohol entstehen zu lassen. Heute

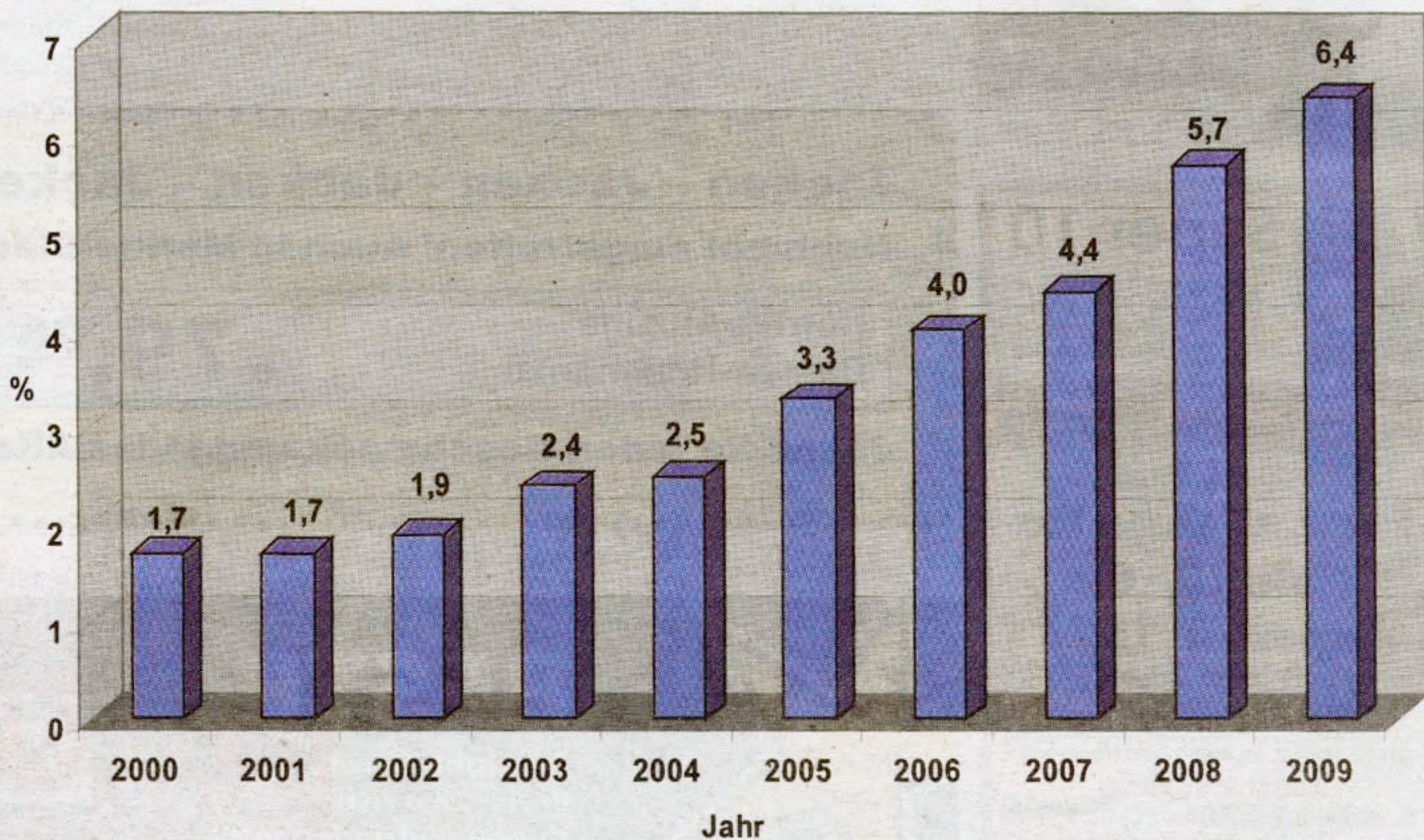
## Was bedeutet eigentlich alkoholfrei?

Alkohol ist ein in sehr vielen Lebensmitteln vorkommendes Naturprodukt. Ob in reifem Obst, Kefir, Roggenbrot, Fruchtsäften und vielem mehr, überall sind geringe Mengen von Alkohol vorhanden. Wichtig dabei ist, dass diese Alkoholmengen physiologisch keine Auswirkungen haben. Deshalb sieht der Gesetzgeber auch gewisse Obergrenzen für alkoholfreie Produkte vor. Bei Getränken liegt diese Grenze in Deutschland bei 0,5 Volumenprozent, wobei es für einzelne Produkte davon abweichende Werte gibt.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.faust.de](http://www.faust.de)

**Die neue Bierspezialität ist seit 4. April erhältlich.**

■ Anteil in %



Die Statistik zeigt den Anteil von alkoholfreiem Bier in Bayern. Quelle: Bayerische Brauerbund e. V.