

Vier Fakten zum Weltbiertag

Im Sommer steigen die Temperaturen – und mit ihnen unser Bierdurst. Passend zum internationalen Tag des Bieres am 4. August liefert der Verein *Land schafft Leben* Wissenswertes rund ums österreichische Bier und dessen Herstellung.

Biernation Österreich

Von kaum einem Getränk wird im Lebensmitteleinzelhandel so viel verkauft wie von Bier – lediglich Mineralwasser kann größere Absätze verzeichnen. Im globalen Ranking der Biererzeuger-Länder liegt Österreich auf Platz 34, am meisten Bier wird in China produziert. Beim Konsum liegt Österreich allerdings mit 101 Litern pro Kopf und Jahr, also umgerechnet etwa einem Seiterl pro Tag, auf Platz zwei. Noch mehr als hierzulande wird mit 129 Litern nur in Tschechien getrunken.

Dadurch, dass Österreich sowohl als Bio- als auch als Bier-Hochburg bezeichnet werden kann, wäre es naheliegend, dass Bio-Bier eine große Rolle hierzulande spielt. Tatsächlich wird allerdings kaum Bier aus biologischer Herstellung produziert und konsumiert, was nicht zuletzt auf den hohen Arbeitsaufwand zurückzuführen ist, den Bio-Hopfen mit sich bringt.

Bier und Klimawandel

Österreich ist eines der südlichsten Länder, in denen Sommerbraugerste angebaut wird. Die Auswirkungen des Klimawandels, sprich hohe Temperaturen und wenig Niederschlag, könnten dies jedoch zukünftig erschweren. Daher wird seit kurzem viel Hoffnung in neue Züchtungen von Wintergerste gesteckt, die aktuell eher als Tierfutter dient. Im Gegensatz zur Sommergerste ist Wintergerste deutlich robuster und hat länger Zeit zum Wachsen. Auch dieses Jahr macht sich der Klimawandel in der Ernte von Sommerbraugerste wieder bemerkbar: Während man mit der Wintergerstenernte zum größten Teil zufrieden ist, zeigen sich bei der Sommerbraugerste bereits Ertrags- und Qualitätseinbußen. Das führt zu einem großen Anteil sogenannter „Brauhoffnungsgerste“ – Sommerbraugerste, deren Qualität an der unteren Grenze liegt. Hierbei ist ungewiss, wie viel davon tatsächlich zur Bierherstellung verwendet werden kann oder schlussendlich doch als Futtergerste genutzt wird.

Getränk mit weiblicher Geschichte

Bier wird bereits seit mehreren tausend Jahren gebraut. Wer als Erster auf die Idee kam, weiß man nicht, es ist allerdings bekannt, dass Bier bereits so lange existiert, wie es Kulturvölker gibt. Diese Urbiere schmeckten wahrscheinlich anders als unser heutiges Bier, da damals ziemlich sicher kein Hopfen, sondern beispielsweise Kräuter zur Herstellung verwendet wurden. Die Kelten waren vermutlich die ersten, die sich in Österreich mit dem Bierbrauen beschäftigten. Damals übernahmen diese Aufgabe hauptsächlich Frauen, während heutzutage alle Braumeister der größten österreichischen Brauereien männlich sind.

Macht Bier dick?

Bier enthält in etwa so viele Kalorien wie Apfelsaft oder fettarme Milch. Diese Kalorien summieren sich bei regelmäßigem Konsum größerer Mengen. Hinzu kommt, dass die Bitterstoffe des Hopfens, das Glutamat in der Hefe und der Alkohol appetitanregend wirken, was dazu führt, dass man mehr isst. Der bekannte „Bierbauch“ ist also nicht nur auf das Bier direkt zurückzuführen, sondern auch auf die zusätzlich konsumierten Speisen. Vor allem Männer neigen zu einem Bierbauch, weil sie leichter Bauchfett ansetzen, während Frauen

schneller an Hüften, Gesäß und Oberschenkeln zunehmen. Der ungesündeste Faktor am Bier ist allerdings der Alkohol, wie immer kommt es dabei aber auf die Dosis an. Laut Gesundheitsministerium gilt eine "Harmlosigkeitsgrenze" von 0,4 Liter Bier pro Tag für Frauen und 0,6 Liter für Männer. Den größten gesundheitlichen Mehrwert aller Biere bietet unfiltriertes, alkoholfreies Bier.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik: Biersorten nach Beliebtheit
- Infografik: (Un)gesundes Bier
- Infografik: Österreich ist Vizemeister im Bierkonsum
- Infografik: Der Acker im Glas
- Bild: Knapp die Hälfte der Österreicher*innen sehen Bier als wichtiges Kulturgut an. (Cedit: Land schafft Leben)
- Bild: Am 4. August ist der internationale Tag des Bieres. (Credit: Land schafft Leben)

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschafftleben.at/lebensmittel/bier

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.