

Presseaussendung

Schladming, 01.08.2019



Wen interessiert es schon, woher Hopfen und Malz im Bier kommen

Den meisten Österreichern ist es absolut nicht gleichgültig, welches Bier sie trinken. Dass es wertvolle Rohstoffe vom Acker enthält und woher diese kommen, daran denkt aber kaum jemand. *Land schafft Leben* gibt erstmals einen ganzheitlichen Einblick in die heimische Bierproduktion vom Acker bis ins Glas und behandelt gesundheitliche Aspekte rund um das alkoholische Lieblingsgetränk der Österreicher.

Hochsommer ist Hochsaison für unseren Bierkonsum. Kaum ein Fest wird ohne Bier gefeiert, auch im Alltag vieler Österreicher darf es nicht fehlen. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt nun auf, was vielen gar nicht bewusst ist: Bier ist ein landwirtschaftliches Produkt, das ganz ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt wird. Nach einer ausführlichen Recherche von der Landwirtschaft über den Brauprozess bis hin zur Wirkung auf unseren Körper, zieht Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, folgende Schlüsse:

„Österreich ist beim Pro-Kopf-Verbrauch von Bier Vizeweltmeister und legt Wert auf eine große Biervielfalt. Aber wer hat schon einmal bei seinem Seiterl daran gedacht, dass Bier vom Acker kommt? Marke und Ort der Herstellung sind uns alles andere als egal, aber nach der Herkunft und den Produktionsbedingungen von Gerste und Hopfen fragt kaum jemand. Woher diese kommen, muss auch am Etikett nicht angegeben werden. Wir sollten uns den Wert der Rohstoffe bewusst machen und unser Bier genießen. Denn mit jedem Schluck gestalten wir den österreichischen Lebensraum mit.“

Wie wird unser Bier gebraut?

Der Saatgutzüchter in Linz, der Hopfenbauer im Mühlviertel, der Mähdrescherfahrer im Weinviertel, der Braumeister, die Suchtexpertin, der „Bierpapst“ und viele mehr – das Filmteam von *Land schafft Leben* holt jene Menschen vor die Kamera, die unser Bier machen und sich damit auskennen. Die Bierherstellung selbst ist eine Wissenschaft für sich. Zwar wird Bier nicht mehr händisch gebraut, notwendig sind aber weiterhin das Wissen und das Gespür für die Rohstoffe. Österreich hat im internationalen Vergleich sehr strenge Produktionsvorgaben, Zusatzstoffe dürfen bei uns nicht verwendet werden. *Land schafft Leben* hat sich die Herstellung der Rohstoffe Hopfen und Braugerste detailliert angesehen und dabei interessante Entdeckungen gemacht. Beispielsweise konnte sich Österreich in den letzten Jahren nicht mehr selbst mit Braugerste und Hopfen versorgen. Das liegt mitunter am Klimawandel. Die Landwirtschaft testet gemeinsam mit Züchtern und Brauern alternative Anbauformen, um die Selbstversorgung wieder zu steigern und setzt vermehrt auf Winterbraugerste. Hopfen, das Gewürz des Bieres, ist eine sehr arbeitsintensive und schädlingsgefährdete Kultur. In Österreich gibt es zu wenig Hopfen für die eigene Bierproduktion, sodass er jährlich importiert werden muss.

Ist Bier gesund? Macht es dick? Und hilft ein Reparatur-Seiterl?

Land schafft Leben beantwortet auch gesundheitsrelevante Fragen zum Bierkonsum. Bier kann ein Lebensmittel, ein Genussmittel, aber auch ein Suchtmittel sein. Ein ausführlicher Bericht zum Thema Alkoholkonsum in Österreich, seinen kurz- und langfristigen Wirkungen auf den Körper und wieviel davon noch als harmlos gilt, ist auf <https://www.landschaftleben.at/hintergruende/alkohol> zu finden.

Wie bei vielem gilt auch für Bier, es kommt auf die Dosis an. Bei moderatem Konsum liefert Bier positive Inhaltsstoffe, wie B-Vitamine, Kalium, Magnesium und Antioxidantien. Kritisch ist der enthaltene Alkohol, wenn man zu viel davon konsumiert. Der Trend zeigt, viele greifen bereits vermehrt zu alkoholfreiem Bier und Radler. Alkoholfreies Bier stellt aufgrund seines hohen

Wasseranteils, seinem hohem Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen sowie seinen schnell verfügbaren Kohlenhydraten sogar einen idealen isotonischen Durstlöscher nach dem Sport dar.

Dass Biertrinken automatisch mit einem Bierbauch einhergeht, ist ein Mythos. Vielmehr ist es genetisch bedingt und geschlechtsabhängig, ob man dazu neigt, viel oder wenig Fett um den Bauch anzulegen. Bier enthält allerdings Kalorien und regelmäßig in größere Mengen konsumiert, summieren sich diese, was Übergewicht begünstigt. Eine Halbe Märzen-Bier entspricht beispielsweise derselben Kalorienmenge wie knapp zwei Semmeln. Zusätzlich wirkt Bier appetitanregend.

Biernation Österreich

Es gibt eine Vielzahl an Bieren in Österreich, getrunken wird aber zu fast zwei Drittel Märzen. Dabei brauten die 298 österreichischen Brauereien schon vor dem Craft-Beer Boom mehr als 1.000 verschiedene Biere. *„Für den Wein gibt es eine eigene Karte, beim Bier ist das noch Seltenheit. Auch auf den Bierflaschen selbst wären Hinweise über Anbaugebiet und Herkunft von Hopfen und Malz eine spannende Information für alle Biertrinker!“* stellt Hannes Royer fest. *„Auf www.landschaftleben.at beantworten wir alle Fragen zur Produktion sowie zu gesundheitlichen Aspekten rund ums Bier. Durch unsere spannenden Videos sowie die neutral aufbereiteten und ausführlichen Informationen bekommen Sie tiefe Einblicke in Ihr Bierglas.“*, so der *Land schafft Leben* Obmann.

Links:

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Videoreihe über Bier: www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier/videos

Alles über Bier aus Österreich: www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier

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

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 14-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 55 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.