



# Der MHD-Unfug beim Bier

## Eine kritische Betrachtung von Dipl. Braumeister Günther Thömmes

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln bezüglich ihrer Haltbarkeit ist ein wichtiger Pfeiler unserer Ernährungs- und Einkaufsgewohnheiten geworden. Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, hat diese so zu kennzeichnen, dass der Verbraucher schnell erkennen kann, wie lange er noch mit einem einwandfreien Produkt rechnen kann und dass die Produkte genau so aussehen und schmecken, wie vom Hersteller beabsichtigt.

Die liebe Politik, in den letzten Jahren besonders die EU, lässt inzwischen kaum noch Ausnahmen zu. Lediglich nicht abgepacktes, frisches Obst und Gemüse und wie immer bei den Ausnahmen dabei, Wein sowie Spirituosen, müssen nicht deklariert werden. Auch offen ausgeschenkte Getränke und Speisen müssen natürlich nicht gekennzeichnet werden, da sie ja zum sofortigen Verbrauch bestimmt sind.

Bei Produkten, die besondere Frische verlangen, wie Hackfleisch, frisches Geflügel oder Fisch, ist statt der Mindesthaltbarkeit (MHD) sogar ein Verbrauchsdatum vorgeschrieben. Das ist natürlich grundsätzlich in Ordnung, schließlich dienen diese Gesetze dem Schutz der Verbraucher vor ungesunden, gesundheitsschädlichen Lebensmitteln oder, im besten Falle, vor Betrug. Im offiziellen Jargon heißt das dann ‚Verbrauchertäuschung‘. Was aber fast immer



übersehen bzw. verwechselt wird: Das MHD hat nichts mit dem Verderb von Lebensmitteln zu tun! Als Idee hatte es eine Art Gütesiegel des Herstellers darstellen sollen, diese Idee ist aber mittlerweile im bürokratischen Sumpf versickert und, in ihren schlimmsten Auswüchsen, pervertiert. Wie beim Bier ...

### Was also ist mit Bier?

Ist Bier ein Frischeprodukt? Klare Antwort: Nein, weil Bier im Verkauf immer abgepackt ist.

Kann Bier verderben? An dieser Frage scheiden sich die Geister. Die einen sagen Ja, die anderen Nein.

Kann Bier denn so verderben, dass

eine Gefahr für die Gesundheit gegeben ist? Da sind eigentlich alle Experten wieder einer Meinung: normalerweise nicht!

Denn Bier ist wirklich ein besonderes Produkt. Ein korrekt, also professionell, unter (die 2 muss nach unten)CO<sub>2</sub>-Atmosphäre und mit wenig Sauerstoff abgefülltes Bier, ob Dose, Glasflasche, PET-Flasche oder Keg, ist unter normalen Umständen sehr, sehr lange haltbar. Dies gilt auch für unfiltrierte, unbehandelte Biere. Jeder Bieranalytiker kann bestätigen, dass in Bier so gut wie nie pathogene Keime gefunden werden. Das liegt zum Großteil am Hopfen.



## Warum also ein MHD für Bier?

Die Kennzeichnungsgesetze verlangen, ein Datum einzusetzen, bis zu dem ein Produkt seine zugesicherten Eigenschaften behält.

Aber was sind zugesicherte Eigenschaften bei Bier? – Schaum? Renz? Antrunk? Hopfenblume? Fruchtnoten? Alkoholgehalt?

Eigentlich geht keine dieser Eigenschaften bei der Alterung von Bier verloren, ganz im Gegenteil. Manche Biere entwickeln sich im Alter sogar noch zum Besseren.

Außerdem sichert kaum eine Brauerei ihrem Bier ganz spezielle Eigenschaften zu, zumindest auf dem Etikett nicht. Sogar in der Werbung eher selten, wenn man davon absieht, dass Krombacher besonders gut ist, weil es mit Felsquellwasser gebraut wurde ...

Das einzige Argument, das ich nachvollziehen kann, ist die Trübung, die bei einem hochglanz-filtrierten Bier im Alter auftreten kann. Aber auch eher bei schlechter Lagerung. Dies ist aber im Normalfall eine Eiweißtrübung und tut dem Biergenuss keinerlei Abbruch. Wenn eine Trübung von Bakterien herrührt, dann ist vorher schon, in der Brauerei, etwas schiefgelaufen, und dann hilft auch kein MHD mehr.

Die Krux beim MHD liegt leider mit in der Tatsache begründet, dass es jeder Hersteller selbst festlegen kann. Klar, er kennt die typischen Eigenschaften seines Produktes am besten, aber warum schreibt die eine Brauerei ein MHD von drei Monaten fest, die andere von zwei Jahren? Einfache Antwort: Weil die Brauereien von einem langen MHD profitieren können. Sie sparen bares Geld. In der Logistik, in der Produktionsplanung, in allem ...

Und je größer der Betrieb ist, desto mehr kann man sparen. Also ist es

kein Zufall, dass größere Brauereien in der Regel immer längere MHD anschreiben als kleinere. Denn ob das MHD dem Produkt angemessen ist, interessiert niemanden. Hauptsache, dem Gesetz wird Genüge getan.

Ein äußerst unerwünschter Nebeneffekt des gewünschten, möglichst langen MHDs ist die unselige Entwicklung, aus dem Bier alles zu entfernen, was die sensorische Haltbarkeit beeinträchtigen könnte: Hefen, Eiweiße, Gerbstoffe usw. Dies fördert den Trend zum Einheitsbier. Aber das ist eine andere Geschichte ...

## Was hat der Kunde also vom MHD bei Bier?

Herzlich wenig! Viel mehr hätte er davon, zu wissen, wie alt das Bier ist, als den Hinweis zu lesen, wie lange er das Bier noch gefahrlos trinken kann. Denn eines hat die Politik bis heute nicht verstanden: den Konsumenten ein klein wenig gesunden Menschenverstand zuzutrauen. Die Bevormundung hat ein Maß erreicht, wo sich Bürokratie und Unvernunft die Hand reichen.

Ein Beispiel: Eine kleine Brauerei vertreibt unfiltrierte Bierspezialitäten. Normalerweise wäre für diese Biere ein MHD von drei Monaten angemessen. Um nicht Gefahr zu laufen, auf einem Teil der Produktion sitzen zu bleiben, beschließt der Braumeister, das MHD einfach auf sechs Monate auszuweiten. „Das passt schon ...“

Nun kauft ein Kunde nach dreieinhalb Monaten ein Bier, sieht ein MHD von noch zweieinhalb Monaten und denkt, er hat ganz frisches Bier gekauft, weil es ja unfiltriert und unbehandelt ist, und er sich ein wenig mit Bier auskennt. Das Bier ist sicher noch gut und tadellos, aber ist das ehrlich?

Wo liegt die Verbrauchertäuschung? Offiziell gibt es sie nicht, obwohl dem Kunden vorgegaukelt wird, er habe ein frischeres Produkt gekauft, als tatsächlich geschehen.

Warum dürfen die Brauereien nicht einfach statt des MHDs das Abfülldatum aufs Gebinde drucken? Dazu den Hinweis: ‚Bei kühler und dunkler Lagerung ist dieses Bier noch lange genießbar‘, eventuell mit Zeitrahmen (ein Jahr, zwei Jahre, egal ...).

Oder mit dem dezenten Hinweis: Beste Produkteigenschaften bis ..., ähnlich dem ‚Best before‘ ... in England und den USA.

Dann hätte der Bierkäufer nämlich die Möglichkeit, beim Kauf wirklich zwischen ‚frischem‘ und ‚altem‘ Bier zu wählen, anstatt zwischen solchen mit langem oder kurzem MHD. Das ist nämlich – bei Bier, wirklich nicht aussagekräftig und hilft nur den Big Playern im Brauereigeschäft.

### Günther Thömmes



**Günther Thömmes, Jahrgang 1963, stammt aus Bitburg in der Eifel. Er erlernte dort den Beruf des Brauers und Mälzers – danach absolvierte er ein Studium zum Diplom-Braumeister. Nach über 20 Jahren als Weltreisender in Sachen Bier und Brauereien, machte er sich 2010 mit der kleinen Erlebnisbrauerei „Bierzauberei“ in Brunn am Gebirge, am Rand des schönen Wienerwalds, selbstständig. Dort braut Thömmes obergärige Bierspezialitäten, versucht aber auch gelegentlich, historische, ausgestorbene Biersorten wieder zum Leben zu erwecken und freut sich über bierinteressierte Besucher. Er hat zahlreiche Fachartikel zu den Themen Bier und Brauhistorie in verschiedenen Zeitungen und Fachzeitschriften veröffentlicht. 2008 gab er sein Debüt als Romanautor mit dem historischen Roman „Der Bierzauberer“, dem bislang zwei weitere Romane und drei Kurzkrimis folgten.**

[www.bierzauberer.info](http://www.bierzauberer.info)