

II- 492 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

Nr. 321 II

1987-04-28

A N F R A G E

der Abgeordneten Probst, Dr. Dillersberger, Ing. Murer, Haupt  
 an den für Gesundheitsfragen zuständigen Bundesminister im Bundeskanzleramt  
 betreffend Beschaffenheit der in Österreich angebotenen Biersorten

Anlässlich der enttäuschenden Entscheidung des Europäischen Gerichtshofes  
 über das Reinheitsgebot der in der BRD seit dem Jahre 1516 gebrauten Biere  
 wurde wieder einmal offenkundig, welche Bestandteile sich in Importbieren  
 aus dem EG-Raum befinden. Während das Reinheitsgebot nur die Ingredienzien  
 Hopfen, Malz, Hefe und Wasser für die Bierproduktion erlaubt, wird EG-  
 Bier nicht ausschließlich auf der Basis von Braugerste, sondern aus  
 Malzersatzstoffen wie Reis, Mais oder Hirse hergestellt. Dadurch wird die  
 Verwendung chemischer Zusatzstoffe (Säuren, künstliche Enzyme, Gerbstoffe,  
 Trübungs- und Schaumstabilisatoren sowie Konservierungsmittel) erforderlich.  
 Das sind im einzelnen:

Ascorbate für die Korrektur der erhöhten Oxydationsanfälligkeit von  
 Rohfruchtbier und zur Kompensierung von Bearbeitungs- und Abfüll-  
 fehlern.

Benzoesäure zur Abtötung von verschleppten Mikroorganismen im abge-  
 füllten Bier.

Brillantsäuregrün S zur künstlichen Farbgebung als Ersatz fehlender  
 natürlicher Malzfarbe.

Bromate als Keimregulierungsmittel.

EDTA ( $\text{CaNa}_2$ ) als Komplexbildner zur Kompensierung unerwünschter  
 Schwermetallspuren.

Calciumoxyd als Säureregulator zur Korrektur zu hoher Kalk- und  
 Säuregehalte für die Maische.

Dimethylpolysiloxan als Schaumregulierer zur künstlichen Verringerung  
 der natürlichen Schaumbildung bei der Gärung.

Eisensulfat zur Korrektur mangelnder Schaumbildung infolge gering-  
 wertiger Rohstoffe oder Verfahrensfehler.

Gerbsäure/Tannin als Klärmittel zur Beseitigung unerwünschter hoch-  
 molekularer Eiweiße, die aus Rohfrucht oder minderwertigem  
 Malz stammen.

Gibberellinsäure als Keimregulierungsmittel zur künstlichen Beschleuni-  
 gung des Keimvorgangs des Braugetreides durch Hormonzusätze.

- 2 -

Glycyrrhizin als Süßstoff zur künstlichen Süßung als Ersatz für die natürliche Malzsüße.

Gummi arabicum als Schaumregulierer und Fällungsmittel zur Korrektur mangelnder Schaumbildung und Schaumstabilität.

Hydroxide zur Korrektur hoher Kalk- oder Säuregehalte für die Maische.

Karrageen als Klärmittel und Schaumregulierer.

Mikrokristalline Cellulose als Klärmittel.

Kohlensäure als Ersatz für die natürliche Gärungskohlensäure.

Phosphorsäure zur Korrektur eines geringen Säuregrades der Maische.

Reduktone zur Korrektur der erhöhten Oxydationsanfälligkeit von Rohfruchtbieren und zur Kompensierung von Bearbeitungs- und Abfüllfehlern.

Saccharin als künstlicher Süßstoff.

Salzsäure zur Korrektur eines zu geringen Säuregrades der Maische.

Schwefeldioxyd zur Beseitigung von Hygienemängeln, zur Korrektur der Oxydationsanfälligkeit von Rohfruchtbier und Abfüllfehlern und zur Kompensierung von Verfärbungen und geschmacksabbauenden Alterungsprozessen.

Schwefelsäure als Säureregulierungsmittel.

Tartazin als Frabstoff.

Traganth als Schaumstabilisator.

Cellulosederivate zur Schaumregulierung.

Im Zuge der österreichischen Bruchreisaffäre, die im Hauptausschuß des Nationalrates bereinigt werden mußte, legte interessanterweise die österreichische Brauindustrie größten Wert auf weitere Bruchreiskontingente. Es scheint also auch trotz des strengen österreichischen Lebensmittelgesetzes auch bei unseren Bieren nicht alles zum Besten zu stehen. Dies wäre äußerst bedauerlich, denn, wie der Wiener Kulturtheoretiker Peter Kubelka feststellt, "jene Biergattungen, die kraft des Reinheitsgebotes noch leben, sind regionale Kulturdenkmäler, so wie die Kirchen des bayerischen Barock oder der rheinischen Gotik."

Angesichts des nicht unbeträchtlichen Bierkonsums in Österreich wäre es die Aufgabe des zuständigen Ressortministers, den Bierproduzenten und Biertrinkern in Erinnerung zu rufen, aus welchen Substanzen dieses

- 3 -

Getränk in Österreich bestehen darf. Dringend erforderlich wäre außerdem eine Bier-Kennzeichnungsverordnung, um dem Konsumenten Klarheit über die Zusammensetzung heimischer und importierter Biere zu verschaffen.

In diesem Zusammenhang stellen die unterfertigten Abgeordneten an den für Gesundheitsfragen zuständigen Herrn Bundesminister im Bundeskanzleramt die

A N F R A G E :

- 1) Welche der im Text dieser Anfrage erwähnten Bierzusätze sind nach dem österreichischen Lebensmittelrecht a) erlaubt, b) verboten, c) nicht geregelt?
- 2) Welche sonstigen, in diesem Text nicht erwähnten Bierzusätze sind in Österreich erlaubt?
- 3) Aus welchen Ausgangsmaterialien darf in Österreich Bier gebraut werden?
- 4) Welche Folgeprobleme sind durch die Entscheidung des Europäischen Gerichtshofes für die österreichischen Lebensmittelkontrollore zu erwarten?
- 5) Welche Ergebnisse brachten die bisherigen Lebensmittelkontrollen von Bier?
- 6) Wann werden Sie eine Bier-Kennzeichnungsverordnung ausarbeiten?