

# Alkoholfreies Bier liegt im Trend

Wie die Darmstädter Privatbrauerei mit der wachsenden Nachfrage umgeht und wie man diese Gerstengetränke braut

Von Lena Scheuermann

**DARMSTADT.** Biergenuss ganz ohne Alkohol wird in Deutschland zunehmend beliebter. Das sagen zumindest Zahlen des Statistischen Bundesamts, wonach sich der Absatz bestimmter Produktionsmengen von alkoholfreiem Bier in den letzten zehn Jahren fast verdoppelt hat. So wurden im Jahr 2022 in Deutschland etwa 474 Millionen Liter alkoholfreies Bier produziert, während es 2012 noch 242 Millionen Liter waren. Die Absatzmengen von alkoholhaltigem Bier sind hingegen schon seit Jahren rückläufig. Dieser Trend hat auch Auswirkungen auf die heimischen Brauereien.

„Wir sind ein Konsumgüterhersteller, da müssen wir natürlich nach den Bedürfnissen der Verbraucher schauen und unsere Produkte aktualisieren“, sagt Christoph Koehler, Geschäftsführer der Darmstädter Privatbrauerei. Warum die Nachfrage nach alkoholhaltigem Bier sinkt, lässt sich nicht an einem Faktor festmachen, Koehler zählt gleich mehrere Gründe auf: Der Geschäftsführer nennt die gestiegene Zahl an Konkurrenzprodukten, aber auch ein höheres Gesundheitsbewusstsein seitens der Konsumenten. Hinzu kämen mehr Reglementierungen in Bezug auf Hochprozentiges und eine größere Anzahl derer, die etwa aus religiösen Gründen auf Alkohol verzichten.

Zudem habe sich in den letzten Jahren auch die Mentalität



**Braumeister Clemens Menzenbach (links) und Christoph Koehler, Geschäftsführer der Darmstädter Privatbrauerei, sind sich einig: Es geht nichts über ein frisch gezapftes Bier.**

Foto: Dirk Zengel

gegenüber alkoholfreiem Bier verändert, sagt sein Vater Wolfgang Koehler: „Die Leute bestellen heute nicht mehr ‚nur‘ die alkoholfreie Variante, weil sie später noch Auto fahren müssen, sondern einfach, weil’s ihnen schmeckt.“ Neben dem klassischen Pils, dem Export oder dem Hellen habe sich alkoholfreies Bier längst als eigenständige Bierrichtung etabliert.

In den vergangenen Jahren haben sich die Präferenz der Kunden nicht nur in puncto Alkoholgehalt verändert, wie Christoph Koehler berichtet:

Während in den 90er Jahren noch viel herbes, starkes Bier konsumiert wurde, trinken die Darmstädter mittlerweile lieber süffige, helle Biere. Besonders gut geht im alkoholfreien Sortiment der Brauerei das Weißbier.

Und wie braut man denn nun ein alkoholfreies Bier? Um das zu verstehen, bedarf es einer kurzen Erläuterung, wie ein „normales“ – also alkoholhaltiges – Bier gebraut wird: Bei der Privatbrauerei in der Gobelstraße wird in allen Produktionsschritten noch traditionell gearbeitet. „Altes Handwerk,

aber mit moderner Technik“, stellt Braumeister Clemens Menzenbach klar. Das Reinheitsgebot regelt auch heute noch, welche Zutaten ins Bier dürfen: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.

Zunächst wird das Gerstenmalz mit Wasser gemischt, das aus dem unternehmenseigenen Tiefbrunnen gepumpt wird. „Das bereiten wir durch Umkehr-Osmose auf, um den Einsatz von Chemikalien zu minimieren“, erklärt Menzenbach. Durch Enzyme im Malz wird die enthaltene Stärke in Zucker umgewandelt. Im Lauterbot-

ten werden die festen von den flüssigen Bestandteilen des Gemischs getrennt. „Die Spelzen der Gerste gehen an Landwirte, die sie etwa für Tierfutter verwenden“, sagt der Braumeister. Zum Malz-Wasser-Gemisch wird nun Hopfen gegeben, der das Aroma des Bieres bestimmt. Etwa eine Stunde lang muss dieser Sud kochen.

Bevor die hitzeempfindliche Hefe dazu gemischt werden kann, muss der Sud durch die neue Kälteanlage heruntergekühlt werden. „Dann kann die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandeln“,

erläutert Menzenbach. Bevor das fertige Bier im hauseigenen Flaschenkeller abgefüllt werden kann, muss es noch vier bis fünf Wochen in großen Tanks lagern.

Und wie bekommt man nun den Alkohol aus dem Bier wieder heraus? Da gibt es laut Experten gleich zwei Methoden: Bei der ersten Variante lässt man das Bier vollkommen vergären und dann den Alkohol bei niedrigen Temperaturen und Unterdruck wieder verdampfen. „Das ist eine schonende Methode, den Alkohol zu entfernen, ohne das Bier zu beschädigen“, erklärt Menzenbach. Allerdings entsteht dabei ein Produkt mit „weniger Körper“, ein schlankes Bier, wie der Brauer sagt. Das liege daran, dass der Zucker schon vergoren ist und auch der Alkohol als Geschmackslieferant fehlt.

Bei der zweiten Methode wird der Gärungsvorgang gestoppt, indem die Mischung nach Zugabe der Hefe kurz stark erhitzt wird. Die hitzeempfindliche Hefe hört daraufhin auf, den Malzzucker in Alkohol umzuwandeln. „Das hat allerdings den Nachteil, dass das Bier viel Zucker enthält, da dieser nicht vergärt“, sagt Menzenbach. Dabei entsteht ein Bier, das recht süßlich und malzig schmeckt. „Diese beiden Ergebnisse kann man auch mischen, dann kommt ein schönes Produkt heraus“, verrät Koehler das Geheimnis hinter einem guten alkoholfreien Bier.