

# Gutachten der Handelskammer Leipzig,

## Verbot der Verwendung von Surrogaten zur Bierbereitung betreffend.

Dem Königlichen Ministerium des Innern erstattet.



Leipzig, den 21. September 1899.

Mittels Verordnung Nr. 619 III A sind uns zwei Fragen zur Äußerung vorgelegt worden:

- 1) ob ein gesetzliches Verbot der Verwendung von Surrogaten, Süßstoffen und Konservierungsmitteln bei der Bierbereitung nach dem Antrage Dr. Paasche, Koesicke u. Gen. für rätlich und durchführbar zu erachten sei;
- 2) welchen Einfluß das durch Reichsgesetz vom 6. Juli v. J. erlassene Verbot der Verwendung künstlicher Süßstoffe auf die Brau-Industrie ausgeübt habe.

Wir haben uns zunächst mit allen uns bekannten Brauereien unseres Bezirks ins Vernehmen gesetzt, die auch mit Ausnahme eines kleinen Betriebs sämtlich geantwortet haben, und werden im nachstehenden die tatsächlichen Mitteilungen und die Meinungen dieser zunächst Beteiligten ausgiebig berücksichtigen.

### Zu 1.

Daß ein Verbot sämtlicher Malzsurrogate, wenigstens soweit es sich um untergährige Biere handelt, von den Brauern selber in der großen Mehrzahl befürwortet werden würde, ließ sich voraussetzen; denn seit länger als zwanzig Jahren ist es der allgemeine Wunsch der norddeutschen Brauer, in dieser Hinsicht den bayrischen Gewerbeten gleichgestellt zu werden. Sie gehen dabei von der Ueberzeugung aus, daß das Mißtrauen gegen die norddeutschen Biere nicht eher schwinden werde, als bis gesetzlich gewährleistet sei, was sie tatsächlich — mit verhältnismäßig wenigen Ausnahmen — schon seither üben: Verwendung von Wasser, Malz, Hopfen und Hefe und nichts weiter. Sie haben diesem Wunsch in zahlreichen Petitionen Ausdruck gegeben. Auch wir haben uns schon früher in diesem Sinne ausgesprochen. Die vom Bundesrate gutgeheißenen Brausteuer-Gesetzentwürfe von 1879 und 1881 hatten das Verbot der Surrogate enthalten, auch der Reichstag hatte das Verbot gebilligt und nur wegen der vorgeschlagenen Steuer-Erhöhung die Entwürfe abgelehnt. Als wir nun im Jahr 1893 zu einem abermaligen Entwurfe Stellung zu nehmen hatten, konnten wir nicht umhin, unserem Befremden darüber Ausdruck zu geben, daß in diesen das Verbot nicht wieder aufgenommen war, obgleich inzwischen das Reichsgericht wiederholt ausgesprochen hatte, daß schon nach dem Nahrungsmittelgesetz die Verwendung von Surrogaten unzulässig sei.

Ohne Zweifel hat das Brausteuergesetz vom 31. Mai 1872 durch die ausdrückliche Anerkennung von Reis, Stärke und Stärkergummi, Zucker aller Art, Syrup aller Art und anderen Malzsurrogaten als zur Bierbereitung geeigneten Stoffen das norddeutsche Braugewerbe schwer geschädigt, und es ist hohe Zeit, dieses Gesetz, auf Grund dessen das Königlich Preussische Finanzministerium noch im Jahr 1883 — vier Jahre nach dem Erlaß des Nahrungsmittelgesetzes — verfügen konnte, daß „ein aus Wasser und Syrup unter Zusatz von Ingwer und Kümmel durch Hefe in Gährung gesetztes Getränk“ (wenn auch nur „im Sinne dieses Gesetzes“) als Bier anzusehen sei, den Anschauungen entsprechend abgeändert werde, die im Nahrungsmittelgesetz, in dem Gesetze zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs und in andern neueren Gesetzen Ausdruck gefunden haben.

Soweit es sich um untergährige Biere handelt, erklärt sich denn auch keine der uns vorliegenden 28 Antworten gegen das Verbot, die Mehrzahl hält es nicht nur für „rätlich und durchführbar“, sondern für „sehr wünschenswert“, mehrere für „dringend notwendig“. Die Gründe sind dieselben, die in den beifolgenden Petitionen des Vereins der Brauereien des Leipziger Bezirks niedergelegt sind, wir brauchen sie deshalb nicht zu wiederholen.

Nicht so einfach liegt die Sache in betreff der obergährigen Biere. Zunächst ist hier festzustellen, welche Bedeutung diese gegenüber den untergährigen in unserm Bezirk einnehmen: Nach der jüngsten uns vorliegenden Statistik, für das Jahr 1897/98, sind in der Stadt und der Amtshauptmannschaft Leipzig 680 615 hl untergähriges, dagegen nur 47 034 hl obergähriges Bier gebraut worden; von der Gesammtzeugung betragen diese also noch nicht einmal 6,5 vom Hundert. Von Malzsurrogaten sind 57 769 kg verbraucht worden gegen 13 533 954 kg Getreide, die rund 11 Millionen kg Darmmalz entsprechen, also wenig über 0,5 v. H., wobei allerdings zu beachten sein wird, daß von den kleineren Brauereien 11 in bezug auf die Steuer fixiert sind und daher hinsichtlich der Verwendung von Surrogaten nicht so genau kontrolliert werden können.

Die Befürchtung, daß manche kleinere Brauereien, namentlich soweit sie sogenanntes Weizenbier brauen, ihren Betrieb ohne Verwendung von Surrogaten, namentlich von Zuckerstoffen, nicht aufrecht zu erhalten imstande sein würden, teilen nur 2 von den Befragten; 4 befürchten wenigstens eine Schädigung oder doch Erschwerung des Betriebes. Weitaus überwiegend ist aber die Ansicht, daß auch für die Erzeugung obergähriger Biere das Verbot der Verwendung von Surrogaten, namentlich von Zuckerstoffen, auf die Dauer nicht eine Schädigung, sondern vielmehr eine Gesundung herbeiführen werde.

Den uns vorliegenden gutachtlichen Äußerungen entnehmen wir folgende Ausführungen.

„Seit Jahren“, schreibt der Inhaber einer der größten Brauereien, „bez. schon ehe an ein Surrogatgesetz zu denken war, haben wir alle unsere Biere, insbesondere auch das obergährige Bier, ohne Verwendung irgendwelcher Surrogate hergestellt. Wir haben dies auf unseren Flaschen-Etiketten, Anzeigen u. s. w. betonen zu müssen geglaubt, da viele Konsumenten aus Gesundheitsrücksichten nur reines Bier aus Malz und Hopfen trinken wollen. Beim bayrischen Bier ist die Reinheit der Biere, die „Echtheit“, durch das bayrische Brausteuergesetz sicher gewährleistet. Es ist natürlich, daß schon damit das bayrische Bier eine bevorzugte Stellung auf dem Markte genießen muß. Wenn schon manche Brauereien des norddeutschen Brausteuergebiets, wie wir, immer wieder auf die Reinheit ihrer Biere hinweisen, so wird das Vertrauen des großen Publikums zu diesen Brauereien doch immer nur ein beschränktes bleiben, solange eben im Gegensatz zu den bayrischen Brauereien die staatliche Beaufsichtigung durch die Steuerbehörde fehlt.“

Ein zweites Gutachten greift weiter zurück und geht zugleich auf die Lage der kleinen Brauereien gegenüber den großen ein: „Die Verwendung von Surrogaten pflegt bei Lagerbieren überhaupt nicht zu geschehen, und auch bei obergährigen Bieren, als Weißbier, Gose, Weizenbier und Braunbier, ist die Verwendung von zuckerhaltigen Stoffen neben Malz noch nicht gar zu lange üblich. Bis dahin wurden diese obergährigen Biere nur aus Malz hergestellt, mußten aber verhältnismäßig stark eingebrannt werden, damit eine längere Haltbarkeit gewährleistet war. In die sechziger Jahre fällt nach meiner Erinnerung die erste Verwendung des sogenannten Trauben- oder Kartoffel-Zuckers und auch des Rübenzuckers, was dem Brauer insofern noch besonders zu statten kam, als damals die Verwendung von Zucker überhaupt noch steuerfrei war und dieser erst durch Gesetz von 1872 mit dem doppelten Steuerbetrage als Malz belegt wurde.“

„Die Verwendung geschieht derart, daß Traubenzucker beim Kochen