

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 Gesamterzeugung 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 eingebraut 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

des Bieres, Rübenzucker aber dem fertigen Biere zugesetzt wird. Ein Zentner Zucker ersetzt zwei Zentner Malz, der Vorteil der Zucker-Verwendung ist also augenscheinlich, trotz des höheren Steuerfusses. Natürlich ist das teilweise aus Traubenzucker hergestellte Bier nicht eigentlich Bier im wirklichen Sinne des Wortes und sind diejenigen Brauer selbstredend in pekuniärem Nachteil, welche ihre Biere ohne Zucker herstellen, weil Zuckerbiere viel billiger verkauft werden können.

„Der Hauptübelstand für die Kleinbrauindustrie ist das gegen- seitige Herabdrücken der Preise und das damit Hand in Hand gehende Vermindern der Bierqualitäten. Vor Verwendung von Zucker bereitete man etwa 3 Hektoliter obergähriges Bier aus einem Zentner Malz, heute 7 bis 8 Hektoliter, und der der letzteren Gattung naturgemäß anhaftende abscheuliche Geschmack wird durch Zusatz von Saccharin und Rübenzucker verdeckt, und zwar rechnet man auf den Hektoliter 8 bis 10 Pfund Rübenzucker. Das daraus entstandene süße Bier trägt dann den Namen Weizenlagerbier. Letztere Biere sind eigentlich weiter nichts als gefärbtes, mit Hefe versetztes Zuckerwasser, womit das kleine Publikum aufs gröblichste getäuscht wird. Ohne Zucker wären derartige Biere kaum ein paar Tage haltbar.

„Daß sich obergährige Biere, und zwar sehr gut, auch ohne Zucker- zusatz herstellen lassen, beweist das Berliner Weißbier und die Döll- niger Gose. Selbstredend hat die Kleinbrauindustrie einen Schaden, wenn die Verwendung von Zucker verboten wird; die Kleinbrau- industrie wird aber so wie so allmählich verschwinden, denn die Großbrauereien gehen systematisch vor, in den kleinsten Städtchen Bierdepots einzurichten und die etwaige Lagerbierkundschaft der kleinen und mittleren Brauereien an sich zu ziehen. Da die letz- teren Brauereien keine Eismaschinen besitzen, müssen sie ihre Biere mit größeren Kosten stärker einbrauen, damit sie haltbar sind, während die leichtesten Biere der Großbrauereien widerstandsfähig und noch dazu billiger sind. Und was die niedrigen Bierpreise nicht fertig bringen, das thut dann das Kapital, das die Großbrauerei in splendorer Weise den Wirten zur Verfügung stellen kann.

„Ein wichtiges Moment kommt noch in steuerlicher Beziehung in Frage, welches für die Behörde ausschlaggebend sein muß, für das Verbot aller Surrogate einzutreten: Das platte Land und die kleinen Städte sind der Sitz der Kleinbrauindustrie. Diese Brauereien sind von den Steuerämtern in der Regel fixiert und steueramtlich so gut wie gar nicht zu überwachen, dort ist die Verwendung von Zucker ohne steueramtliche Anmeldung sehr leicht und mehr ge- bräuchlich, als angenommen wird. Als Beweis für meine Behauptung gilt die vielfache Versendung von Zucker unter falscher Deklaration an die Brauereien, die leicht der Aufsichtsbehörde den Aufbewahrungsort verbergen können. So wurde am 2. September d. J. vor dem Land- gericht Halle eine bezügliche Strafsache verhandelt, in welcher der Brauerei von H. & Co. in D. nachgewiesen wurde, innerhalb dreier Jahre über 2000 *M* an Zucker- und Couleur-Steuer hinterzogen zu haben.

„Schließlich darf ich wohl sagen, daß der Wunsch sämtlicher ansässigen Brauereibesitzer das unbedingte Verbot aller Surrogate ist, und zwar weil, so lange das Gebot noch nicht gesetzlich ausge- sprochen ist, immerfort ein Makel auf der norddeutschen Brau- industrie gegenüber der süddeutschen lasten wird. Wird das Surrogatverbot eingeführt, so werden die obergäh- rigen Biere zweifellos wieder in besserer Qualität hergestellt und besser bezahlt werden müssen.“

Ein drittes Gutachten sagt: „Es kann darüber nicht der geringste Zweifel herrschen, daß, ganz abgesehen von den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes, es sowohl aus sanitären, als auch nament- lich aus volkswirtschaftlichen Gründen nur wünschenswert ist, wenn die sogenannten Süß- bez. Zuckerbiere verschwinden. Wir so- wohl, die wir selbst ein größeres Quantum einfaches (sogenanntes obergähriges) Bier, selbstverständlich ohne alle Surrogate, brauen, als auch — nachweislich — die meisten obergährigen Brauereien sind der bestimmten Überzeugung, daß nach Einführung des Surro- gatverbotes die Produktion der obergährigen Biere erst recht emporblühen und gedeihen wird, indem einestheils die besser situierten Kreise, welche sich bisher mit berechtigtem Mißtrauen den Genuß eines leichten einfachen Bieres versagten, keinen Grund mehr haben, diese leicht bekömmlichen reinen Biere zu meiden, andererseits die wenig bemittelten oder unbemittelten Volksklassen einem reinen, gesünderen, wie unbedingt nahrungsreicheren Bier dem Surrogatbier gegenüber unbedingt den Vorzug geben werden.“

Nach unseren Erfahrungen können wir uns diesen Anschauungen nur anschließen.

Hierbei ist jedoch noch auf einen Umstand hinzuweisen, der in der Vorlage nicht berührt ist: daß nämlich dem Bier, nachdem es fertig gebraut ist, nicht selten Zucker- oder andere Surrogatstoffe von den Flaschenbierhändlern zugesetzt werden. Namentlich soll die Herstellung des jetzt bei einem Teile des Publikums, besonders bei Frauen und Kindern, beliebten „Weizenbieres“ und obergährigen Braunbieres mit Hilfe von Wasser, Zucker u. s. w. üblich sein. Wir sind nicht in der Lage, dies näher zu prüfen, wollen aber nicht unterlassen, die Aufmerksamkeit des Königlichen Ministeriums darauf hinzulenken, damit nicht das Verbot der Ver- wendung von Surrogaten beim Brauen durch die nachträgliche „Behandlung“ des Bieres wirkungslos gemacht wird.

Zu 2.

Über die Wirkungen des Gesetzes vom 6. Juli v. J. läßt sich, da es doch nicht ganz ein Jahr in Kraft ist, zur Zeit nicht viel sagen. Die meisten Brauereien unseres Bezirks sind davon nicht unmittelbar berührt worden, weil sie schon vorher Saccharin und ähnliche künstliche Süßstoffe nicht verwandt haben. Einen allgemein ungünstigen Einfluß behauptet nur einer der befragten Brauer. Einige meinen, die Süßbiere würden verschwinden, andere sind gegen- teiliger Ansicht, und mehrere glauben schon bisher einen wohlthätigen Einfluß des Gesetzes wahrgenommen zu haben.

Dem einen der vorhin angezogenen Gutachten entnehmen wir folgende Mitteilungen: „Zu 2) bemerken wir, daß sich irgendwelche nachteilige Folgen des Verbotes künstlicher Süßstoffe unsers Wissens nirgends gezeigt haben. Vielmehr ist das Geschäft der obergährigen Brauereien jedenfalls in solidere Bahnen gelenkt worden. An manchen Orten, z. B. in Berlin, war in den letzten Jahren eine Anzahl kleiner Weizen- und Braunbierbrauereien entstanden, die durch ihre unsoliden Manipulationen und die nur dadurch möglichen Preisunterbietungen gewissenhafte Geschäftsleute bez. reelle Brauereien aufs ärgste bedrängt haben. Wir bemerken hierzu beispielsweise, daß wir früher selbst ein bedeutendes Quantum Weizenbier her- stellten. In den Jahren 1890, 1891 u. s. w. bestürmte jedoch eine Halle'sche Brauerei unsere Kundschaft mit billigen Anerbieten ihrer mit Saccharin verflühten wässerigen Biere mit Preisen, zu denen wir, wenn wir weiter nach unseren soliden Grundsätzen arbeiten wollten, nicht liefern konnten. Wir verloren infolgedessen in etwa zwei Jahren eine Kundschaft, die rund 4000 hl Weizenbier kon- sumierte. Wären wir damals schon durch ein Surrogatgesetz geschützt gewesen, so hätten wir dieser unsoliden Konkurrenz nicht weichen müssen und würden uns jedenfalls heute noch des bedeutenden Um- sates von etwa 4000 hl erfreuen.“

„Der Konsum an obergährigem Bier kann unsers Erachtens nur steigen, wenn auch die Reinheit dieser Biere durch ein Surrogat- verbot gesetzlich garantiert ist. Dann arbeiten alle Brauereien unter gleichen gesetzlich geregelten Produktionsbedingungen hinsichtlich der Verwendung ihres Rohmaterials und können derartige Preisunter- bietungen, wie sie uns s. J. von Halle aus begegnet sind, ohne bedeutende Verluste des Verkäufers nicht durchgeführt werden, sie können also kaum von irgend einer Brauerei in Szene gesetzt werden. Selbst wenn aber in manchen Gegenden das Publikum sich an einen besonderen Geschmack des Surrogatbieres gewöhnt haben sollte, dürfte sich dasselbe sehr schnell an den Geschmack der reinen Biere gewöhnen, weil eben andere nicht zu haben sind“.

Wir fassen schließlich unsere auf Grund der Umfrage gewonnene Ansicht dahin zusammen, daß

- zu 1) ein Verbot der Verwendung irgendwelcher Surrogate bei der Bierbereitung, und zwar auch bei der Bereitung ober- gähriger Biere und unter Erstreckung auf den Flaschen- bierhandel, nicht nur rätlich und durchführbar, sondern dringend zu wünschen und daß davon auf die Dauer nicht eine Schädigung, sondern Hebung und Gesundung des Brauereigewerbes zu erwarten ist; daß ferner
- zu 2) das im vorigen Jahr erlassene Verbot der Verwendung künstlicher Süßstoffe nur einzelne Brauereien unseres Bezirks unmittelbar berührt hat, daß es aber, soweit sich bis jetzt übersehen läßt, durch die Einschränkung des un- lauteren Wettbewerbs einen vorwiegend günstigen und heilsamen Einfluß auf das Braugewerbe ausgeübt hat.

Die Handelskammer.

Zweiniger, Vors.

Dr. Gensel, S.

2c. Lab. M. 37^t, 155^z