



BIOKREIS e.V.

Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung

Auszug

Bier

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören: Bier, Brauwasser, Hopfen und Malz.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

- Braugerste, -weizen, -dinkel und -roggen und daraus hergestelltes Malz
- Naturdoldenhopfen
- Hopfen

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser

- Brauwasser aus einem vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen, mindestens in Trinkwasserqualität und mit einem Nitratgehalt von unter 25 mg/l
- Einweichwasser zur Malzbereitung in Brauwasserqualität

Kulturen von Mikroorganismen

- Lebende Frischhefe ohne Zusätze, erzeugt in eigener Hefereinzucht auf Würze aus eigenen Rohstoffen oder Zukauf aus anderen Öko-Brauereien. Der Einsatz von Reinzuchthefen aus konventionellen Brauereien ist nur in Ausnahmefällen - im Falle von großen Entfernungen zu weiteren Öko-Brauereien - zulässig und muss vom Biokreis genehmigt werden.
- Milchsäurebakterien

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter, Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Gips zur Wasserhärtung
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Das Schwefeln von Hopfen und Malz

- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z.B. durch Einsatz von Kieselsäurepräparaten
- Darren mit direkter Beheizung
- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher
- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorid oder Chlordioxid
- Schnellgärverfahren wie Warmgärung (über 12° C), Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifeverfahren, namentlich die Warmlagerung
- Eiweißstabilisierung mit Bentonit, Kieselpräparaten, PVP(P)
- Entkeimung durch Pasteurisation und Heißabfüllung (außer bei alkoholfreiem und nicht-filtriertem Bier)
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes und zur Geschmackskorrektur
- Schönung durch Farbebier
- Das Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegfässer aus Edelstahl und Holz
- Mehrwegflaschen aus Glas ohne Stanniolierung
- Verschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse
- Etiketten mit schwermetallfreien oder -armen Farben
- Bierkästen bei Neuzukauf aus umweltverträglichen Materialien (aus Niederdruckpolyethylen unter Verwendung von schwermetallfreien Zuschlagstoffen)

Schädlingsbekämpfung (Mälzerei und Brauerei)

Vorbeugende Maßnahmen, insbesondere:

- Beseitigung baulicher Mängel (z.B. Anbringen von Fliegengitter)
- Saubere, trockene Lager mit guter Zugänglichkeit
- Hygienische Maßnahmen (z.B. heißes Wasser)
- Ständige Eigenkontrolle von Kabelschächten, Maschinenträumen, Hohlräumen von Lüftungen usw.
- Prüfung des Rohmaterials auf Schädlinge
- Besondere Achtsamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterialien

Mechanisch-physikalische Methoden, z.B.

- Pheromonfallen, Klebebänder, Fallen jeder Art
- Ultraschallgeräte
- UV-Lockfallen

Bekämpfung mit Mitteln und Wirkstoffen auf natürlicher Basis

- Vergrämungsmittel auf pflanzlicher Basis
- Vergrämungsmittel auf tierischer Basis (Tieröle) nur für Leerräume
- Quassiaholz
- Rotenonextrakt
- Pyrethrumpräparate ohne chemisch-synthetische Synergisten