

Fünf Fakten über Bier: Gesundheit, Aktionen, Marken

Knapp 350 Brauereien und ein Vize-Weltmeistertitel im Biertrinken: Bier hat in Österreich einen hohen Stellenwert. Anlässlich des Tages des Bieres am 2. August hat der Verein Landschaft Leben fünf wissenswerte Fakten zusammengefasst.

Keine Zusatzstoffe erlaubt

Wasser, Getreide, Hopfen und Hefe: Mehr darf nicht drin sein im Bier. Das schreibt das Österreichische Lebensmittelbuch vor und verbietet den Einsatz von Zusatzstoffen. Einzig für die Herstellung von glutenfreiem Bier dürfen sogenannte technische Enzyme eingesetzt werden. Diese müssen dann in der Zutatenliste angegeben sein.

Kalorien und Alkohol...

Das, was Bier ungesund macht, ist der darin enthaltene Alkohol. Trinken wir regelmäßig und in größeren Mengen als empfohlen Alkohol, kann das unserer Gesundheit erheblich schaden. Der Alkohol in Bier enthält außerdem viele Kalorien, die zu unerwünschter Gewichtszunahme führen können. Ein großes Bier hat fast so viele Kalorien wie zwei Semmeln. Bei einem durchschnittlichen Konsum von 104 Litern Bier pro Kopf und Jahr kommt da schon einiges zusammen.

...aber auch Vitamine und Mineralstoffe

Abgesehen davon enthält Bier jedoch auch eine Reihe an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen sowie sekundären Pflanzenstoffen, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken. Beim Filtrieren gehen diese jedoch teilweise verloren. Deshalb und weil es einen höheren Hopfengehalt hat, ist unfiltriertes Bier das gesündeste – idealerweise alkoholfrei.

Höchster Aktionsanteil im Supermarkt

Kein anderes Lebensmittel wird in derart großen Mengen in Aktion verkauft wie Bier. Laut Schätzungen werden in Österreich etwa 70 Prozent des Bieres in Aktion verkauft, Tendenz steigend. Bei Großereignissen wie kürzlich der Fußball-Europameisterschaft liegt der Anteil sogar noch höher.

Marken aus der Region – und darüber hinaus

Bier hat etwas geschafft, das sonst kaum einem Lebensmittel gelingt: die Erhaltung regionaler Marken. Kaum jemandem ist es gleichgültig, welcher Name auf dem Etikett steht. Außerdem ist Bier stark in den Regionen verankert. Der Absatz einzelner Brauereien ist in und rund um deren Heimatstädte und -orte am größten. Dennoch ist das heimische Bier zum Teil in internationaler Hand. Zwölf große Brauereien gehören zur Brau Union, die wiederum in Besitz des Heineken-Konzerns ist. Sie brauen etwa so viel Bier wie die über 330 restlichen österreichischen Brauereien zusammen.

Mehr darüber gibt es [in der aktuellen Folge](#) des Podcasts „Wer nichts weiß, muss alles essen“ mit dem Geschäftsführer der Brauerei Frastanz Kurt Michelini.

Presseaussendung
Wien, 31. Juli 2024

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458

presse@landschaftleben.at

Bildmaterial

- Grafik: Die Inhaltsstoffe von Bier wirken sich sowohl positiv als auch negativ auf unsere Gesundheit aus; © Land schafft Leben
- Bild 1: In Österreich gibt es knapp 350 Brauereien; © Land schafft Leben
- Bild 2: Nur in Tschechien wird pro Kopf noch mehr Bier getrunken als in Österreich; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr spannende Fakten zum Bier [gibt es hier](#).
- Zur aktuellen Folge von „Wer nichts weiß, muss alles essen“ mit dem Geschäftsführer der Brauerei Frastanz [geht es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern Hannes Royer und die Unternehmerin Maria Fanninger 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein *Land schafft Leben* zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschaftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.