

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 140/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„MÜNCHENER BIER“**

**EG-Nr.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**3. Änderung(en):**

b) *Beschreibung:*

Es wird beantragt, bei den aufgeführten Biersorten folgende Ergänzungen vorzunehmen:

Alkoholfreies Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 3,5-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 8,0-21,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 7,0-19,0 Einheiten

weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

**Alkoholfreies Bier**

Stammwürzegehalt in %: 1,0-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 4,0-13,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-29,0 Einheiten

biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

**Begründung:**

Die alkoholfreien Biere der Münchener Brauereien unterliegen den gleichen grundsätzlichen Qualitätsanforderungen wie die anderen Münchener Biere. Lediglich hinsichtlich des Alkoholgehaltes durchlaufen die alkoholfreien Biere teilweise zusätzlich weitere Produktionsschritte. Jedoch bleiben dabei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert. Der „sehr viel leichtere“ Geschmack der alkoholfreien Biere beruht ausschließlich auf dem geringeren Alkoholgehalt. Diese Biere gab es bereits in München vor dem ursprünglichen Antrag vom 7. März 1993.

Alkoholfreies Bier wurde, wie der Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 17. August 1898 zu entnehmen ist, in Bayern bereits im Jahr 1898 gebraut. Und in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 findet sich auf Seite 1590 ein Hinweis über ein Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Karl MICHEL, der alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchener Braueindustrie 1871-1945“, S. 105 von Christian SCHÄDER). Obwohl dieser seinerzeitige Antrag nicht von Erfolg gekrönt war, haben die Münchener Brauereien das alkoholfreie Bier nicht aus den Augen verloren, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach wegen des Rohstoffmangels „Dünnbier“ hergestellt wurde. Auf jeden Fall wird zumindest seit 1986 in München wieder ständig alkoholfreies Weißbier bzw. alkoholfreies Bier gebraut. Das Renommee des Münchener Bieres besteht und bestand seinerzeit in gleicher Weise für alkoholhaltiges und alkoholfreies Münchener Bier.

**e) Herstellungsverfahren:**

Es wird beantragt, den ursprünglichen Text um folgenden Text zu ergänzen:

„Die alkoholfreien ‚Münchener Biere‘ unterliegen den gleichen hohen Qualitätsanforderungen wie die alkoholhaltigen Biere und werden ebenso nach den in München und Deutschland geltenden Rechtsvorschriften hergestellt, egal ob es sich um ein unter- oder obergäriges Bier handelt. Daher kommen gemäß der langen Brautradition folgend in München zwei Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Bier bzw. zu alkoholfreiem Weißbier zur Anwendung.

Bei dem ersten Verfahren wird der dementsprechenden durchgegorenen Biersorte nachträglich ganz oder größtenteils der Alkohol durch Vakuumdestillation und Verdampfung (Fallstromverdampfung/Dünnschichtvakuumverdampfung) entzogen, wobei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben, d. h. die Qualitätsanforderungen gelten insoweit weiter.

Bei dem zweiten und älteren Verfahren wird, wie oben beschrieben, zunächst die dementsprechende Bierwürze für ein Münchener Bier hergestellt. Die anschließende Gärung wird dann jedoch zu einem so frühen Zeitpunkt gestoppt, dass der gesetzlich maximal zulässige Alkoholgehalt von 0,5 vol. % nicht erreicht wird. Gleichwohl bleiben dabei die Inhaltsstoffe unverändert bei gleich bleibenden Qualitätsanforderungen.“

**Begründung:**

Nachdem sich die Herstellung von alkoholfreiem Bier teilweise von der grundsätzlichen Herstellung von Bier unterscheidet, ist die Rubrik „Herstellungsverfahren“ notwendigerweise um diese Produktionsschritte zu erweitern.

f) *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Es wird beantragt, den ursprünglichen Text nach dem zweiten Absatz um folgenden Text zu ergänzen:

„Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der ‚Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung‘ vom 17. August 1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl MICHEL, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. ‚Münchner Brauindustrie 1871-1945‘, S. 105 von Christian SCHÄDER). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden.

Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert. Der Unterschied zu den anderen Münchener Bieren besteht lediglich darin, dass entweder dem fertigen Münchener Bier nachträglich der Alkohol entzogen wird, oder die Gärung des Münchener Bieres frühzeitig gestoppt wird, wobei aber immer alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholfreies Münchener Bier, wie für alkoholhaltiges Münchener Bier, egal, um welche Biersorte es sich auch handelt.“

Am Schluss ist folgender Text zu ergänzen:

„Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 9. Juli 1898 S. 1590 und vom 17. August 1898 S. 1928“

Begründung:

Es ist notwendigerweise darauf hinzuweisen, dass alkoholfreie Biere ebenso in der Tradition des Münchener Bieres stehen und Bestandteil derselben sind. Eine erste Erwähnung über alkoholfreies Bier findet sich in Unterlagen aus dem Jahr 1898. In Not- bzw. Kriegszeiten des 20. Jahrhunderts wurde wegen des Rohstoffmangels bekanntermaßen „Dünnbier“ hergestellt. Die ständige Produktion von alkoholfreiem Bier bzw. alkoholfreiem Weißbier erfolgt auf jeden Fall nachgewiesenermaßen seit 1986. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholhaltiges Bier wie für alkoholfreies Bier, egal ob es sich um ein untergäriges oder ein obergäriges Bier handelt.

h) *Etikettierung:*

Das Wort „Biergattung“ wird durch das Wort „Biersorte“ ersetzt.

Ferner wird folgender Text angefügt:

„Gemäß Art. 8 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vom 20. März 2006 i.V.m. Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 vom 14. Dezember 2006 erscheint auf dem Etikett entweder das EU-Zeichen oder die Angabe ‚Geschützte Geographische Angabe‘ in Begleitung mit dem eingetragenen Namen ‚Münchener Bier‘.“

Begründung:

## 1. „Biergattung“ in „Biersorte“

Das Wort „Biergattung“ ist falsch gewählt. Es muss richtigerweise lauten „Biersorte“. Analog § 3 BierV versteht man unter Biergattung z. B. „Bier mit geringem Stammwürzegehalt“, „Schankbier“ oder „Starkbier“.

Nachdem sich Punkt h) auf Punkt b) der Spezifikation bezieht und dort Biersorten und keine Biergattungen aufgelistet sind, bedarf es der Berichtigung.

## 2. Ergänzung

Spätestens seit dem 1. Mai 2009 ist auf Produkten, die dem Schutz der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 unterliegen, in der Kennzeichnung entweder das EU-Zeichen oder der Text „Geschützte Geographische Angabe“ gemeinsam mit dem Namen des geschützten Produktes anzubringen. Nachdem dieser Änderungs-/Ergänzungsantrag nach dem 1. Mai 2009 gestellt wird, ist die Ergänzung notwendig.

EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MÜNCHENER BIER“

EG-Nr.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

g.g.A. ( X ) g.U. ( )

1. **Name:**

„Münchener Bier“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 2.1 Bier

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

Helles

Stammwürzegehalt in %: 11,4-11,9

Alkoholgehalt in vol. %: 4,7-5,4

Farbe (EBC): 5,0-8,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 14,0-25,0 Einheiten

hell gelb, blond, süffig, rein, weich, mild über angenehm gehopft, feinwürzig bis würzig frisch mit einer angenehmen Bittere je nach Brauverfahren;

Export Hell

Stammwürzegehalt in %: 12,5-12,8

Alkoholgehalt in vol. %: 5,5-6,0

Farbe (EBC): 5,5-7,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 15,0-26,0 Einheiten

hell gelb, blank hochvergoren, vollmundig von mild, rund weich, bis kräftig würzig, teilweise fein gehopft, teilweise feine Bittere;

Export Dunkel

Stammwürzegehalt in %: 12,5-13,7

Alkoholgehalt in vol. %: 5,0-5,9

Farbe (EBC): 42,0 ≤ 60,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 15,0-24,0 Einheiten

vollmundig, weich, malzaromatisch bis kräftig, z. T. Münchener Malz dominierend;

Pils

Stammwürzegehalt in %: 11,5-12,5

Alkoholgehalt in vol. %: 4,9-5,8

Farbe (EBC): 5,5-7,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 30,0-38,0 Einheiten

feinherb, feine edle Hopfenbittere, hopfenbetont bis hopfenaromatisch, schlank, elegant, rezent;

**Alkoholfreies Weißbier**

Stammwürzegehalt in %: 3,5-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: &lt; 0,5

Farbe (EBC): 8,0-21,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 7,0-19,0 Einheiten

weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

**Leichtes Weißbier**

Stammwürzegehalt in %: 7,7-8,4

Alkoholgehalt in vol. %: 2,8-3,2

Farbe (EBC): 11,0-13,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-15,0 Einheiten

erfrischend, prickelnd, spritzig, hefetrüb, typischer obergäriger Weißbiergeschmack;

**Kristall Weizen**

Stammwürzegehalt in %: 11,5-12,4

Alkoholgehalt in vol. %: 4,9-5,5

Farbe (EBC): 7,5-12,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 12,0-16,0 Einheiten

prickelnd, sehr spritzig, blank filtriert, klar, rezent, obergärige Note, typisch obergärig;

**Hefeweizen Hell**

Stammwürzegehalt in %: 11,4-12,6

Alkoholgehalt in vol. %: 4,5-5,5

Farbe (EBC): 11,0-20,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 12,0-20,0 Einheiten

hochvergoren, naturtrüb, typisch obergäriger Charakter, spritzig, erfrischend, prickelnd, rezent, z. T. hefig, weißbieraromatisch;

**Hefeweizen Dunkel**

Stammwürzegehalt in %: 11,6-12,4

Alkoholgehalt in vol. %: 4,5-5,3

Farbe (EBC): 29,0-45,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-16,0 Einheiten

naturtrüb, vollmundig, malzaromatischer Geschmack bzw. malziger Charakter, obergärige Note bzw. Charakter;

**Märzen**

Stammwürzegehalt in %: 13,2-14,0

Alkoholgehalt in vol. %: 5,3-6,2

Farbe (EBC): 8,0-32,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 21,0-25,0 Einheiten

sehr vollmündig, süffig, mild, aromatisch altbayerisch bis malzaromatisch, sehr milde Bittere;

#### Bockbier

Stammwürzegehalt in %: 16,2-17,3

Alkoholgehalt in vol. %: 6,2-8,1

Farbe (EBC): 7,5-40,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 18,0-32,5 Einheiten

hochvergoren, von rund, vollmundig, süffig, weich, aromatisch über feinhopfig, feinherb bis hin zu gut gehopft und z. T. mit einem würzigen Charakter;

#### Doppelbock

Stammwürzegehalt in %: 18,2-18,7

Alkoholgehalt in vol. %: 7,2-7,7

Farbe (EBC): 44,0-75,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 18,0-28,0 Einheiten

stark, kräftig, würzig, gehaltvoll, malzaromatischer Geschmack;

#### Alkoholfreies Bier

Stammwürzegehalt in %: 1,0-8,0

Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5

Farbe (EBC): 4,0-13,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 13,0-29,0 Einheiten

biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

#### Leichtbier

Stammwürzegehalt in %: 7,5-7,7

Alkoholgehalt in vol. %: 2,7-3,2

Farbe (EBC): 5,5-7,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 24,0-26,5 Einheiten

fein herber edler Geschmack;

#### Diät Pils

Stammwürzegehalt in %: 8,5-9,3

Alkoholgehalt in vol. %: 4,3-4,9

Farbe (EBC): 5,0-6,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 26,0-30,0 Einheiten

kohlehydratarm, feinherb, trockener Geschmack;

#### Schwarz-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,3

Alkoholgehalt in vol. %: 4,8

Farbe (EBC): 70,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 17,0 Einheiten

feinwürziges Malzaroma;

## ICE-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,2

Alkoholgehalt in vol. %: 4,9

Farbe (EBC): 6,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 20,0 Einheiten

harmonisch, rund, vollmundig;

## Nähr-/Malzbier

Stammwürzegehalt in %: 12,3-12,7

Alkoholgehalt in vol. %: 0,0-1,2

Farbe (EBC): 65,0-90,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 8,0-15,0 Einheiten

alkoholarm, sehr mild vergoren, malzig, würzig, sehr schwach gehopft;

## Oktoberfestbier

Stammwürzegehalt in %: 13,6-14,0

Alkoholgehalt in vol. %: 5,3-6,6

Farbe (EBC): 6,0-28,0 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 16,0-28,0 Einheiten

hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig, sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein wenig süßem Geschmack.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Das von den Münchener Brauereien verwendete Wasser, stammt aus der Münchener Schotterebene aus eigenen auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen, die größtenteils bis in Schichten hinabreichen, die aus dem Tertiär stammen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Der gesamte Herstellungsprozess des Münchner Bieres muss, im Gebiet der Stadt München stattfinden.

Der Herstellungsprozess des Münchner Bieres beginnt mit dem Schroten des Malzes und dem Einmischen und endet mit der Lagerung, bei der das Jungbier sich auf natürliche Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung reift.

Das Gleiche gilt für den gesamten Herstellungsprozess der unter- und obergärigen alkoholfreien „Münchner Biere“. Jedoch kommen hier, je nach Herstellungsart noch die Vakuumdestillation und Verdampfung bzw. die vorgezogene Beendigung der Gärungsstufe hinzu.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Münchener Bier“ bzw. „Münchner Bier“ in Verbindung mit einer unter Punkt 3.2. genannten Biersorte abgestellt.

#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Hoheitsgebiet der Stadt München

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Bezeichnung des Münchener Bieres wird seit Jahrhunderten ohne jedwede Beanstandung von dritter Seite von den Münchener Brauereien benutzt. Die lange Tradition wird u. a. dadurch belegt, dass bereits im Urbar Herzog Ludwig des Strengen von 1280 die Geld- und Naturalleistungen der Münchener Brauer festgehalten sind (vgl. hierzu „München und sein Bier“ von Heckhorn/Wiehr, München 1989, oder Doktorarbeit Frau Dr. Karin HACKEL-STEHR — w. o. bei Punkt 4 —, sowie „Die ‚prewen‘ Münchens“ von Sedlmayr/Grohsmann, Nürnberg 1969, auszugsweise beigefügt. Vgl. weiter „125 Jahre Verein Münchener Brauereien e.V.“ von Frau Dr. Christine RÄDLINGER, Festschrift 1996).

Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung“ vom 17. August 1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl MICHEL, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchner Brauindustrie 1871-1945“, S. 105 von Christian SCHÄDER). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden. Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert.

##### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Verbraucher verbindet mit dem in München hergestellten Bier ein besonderes Ansehen und die Erwartung höchster Qualität.

Diese Qualität beruht nicht nur auf der Einhaltung des Münchner Reinheitsgebotes von 1487, das um 29 Jahre älter ist als das bayerische Reinheitsgebot von 1516, sondern insbesondere auf der Tatsache, dass die Münchner Brauereien ihr Brauwasser aus eigenen Tiefbrunnen aus der Münchner Schotterebene beziehen. Diese Tiefbrunnen reichen bis zu 250 m tief in Schichten des Tertiärs hinab.

##### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die starke Verbundenheit der Bevölkerung zum Münchener Bier und dessen damit verbundenes Ansehen basieren gerade im Münchener Raum auf der langen Tradition der Bierproduktion in München und den geschichtlichen Zusammenhängen. Mit einem gesunden Wachstum erreichte das Münchner Bier zunächst lokale, später regionale, dann nationale und letztlich internationale Geltung mit einem Weltruf.

Bier besaß von Anfang an in München eine positive Resonanz. Bereits im Jahr 815 wird in der Historia Frisingensis in der Handschrift „Kozrah“ erwähnt, dass die Kirche zum Hl. Johannes von Oberföhring dem Diakon Huwetzli verliehen worden ist und dieser an das Domkapitel eine Fuhr Bier als jährliche „Gilt“ (Steuer) zu zahlen hatte.

Dem Salbuch der Stadt München aus dem Jahr 1280 kann man entnehmen, dass bereits zu dieser Zeit sog. „Baugerechtigkeiten“ an Münchner Bürger verliehen worden sind.

Im Jahr 1372 reformierte Herzog Stephan II in München das Braurecht und gestattete mit der ersten Brauerfassung jedem gemeinen Mann, dass er „Greußing“ (wohl eine Art Nachbier mit geringer Stammwürze) brauen dürfte, „wenn ihm dies gelüstet“. Besonders erwähnenswert ist die Tatsache, dass dieses Recht, sofern es an eine Person gebunden war, veräußerlich und vererbbar gewesen ist.

Im 14. Und 15. Jahrhundert versuchte jedermann sein Bier durch Beifügung mannigfacher, teilweise giftiger Stoffe, haltbarer zu machen. Daher erließ der Magistrat der Stadt München um 1453 - eine Biersatzung in der stand, dass Bier und Greußing: „nur allein von Gersten, Hopfen und Wasser und sonst nichts darein“ zu sieden und zu brauen seien. Damit war erstmals eine Art „Reinheitsgebot“ geschaffen worden.



Der Text der Biersatzung wurde dann in einer etwas abgewandelten Form am 30. November 1487 in München von Herzog Albrecht IV von Bayern als „Münchener Reinheitsgebot“ erlassen. Danach durfte Bier ebenfalls nur aus Hopfen, Gerste und Wasser gesotten und ausgeschenkt werden. Im Zuge dieses Gesetzeslasses wurde ebenso verfügt, dass das Bier einer Bierbeschau unterzogen werden muss, was mit einer heutigen Qualitätskontrolle gleichzusetzen ist. Damit wurde erstmals gegen Ende des 15. Jahrhunderts ein Lebensmittel auf Qualität untersucht. Das Münchener Reinheitsgebot bürgt für hohe Bierqualität und stellt den wichtigsten Grundstein für den Erfolg und den Ruf des Münchner Bieres dar.

Im Jahr 1493 erließ dann Herzog Georg der Reiche ein analoges Reinheitsgebot für Niederbayern. Nach dessen Tod und dem Landshuter Erbfolgekrieg verkündeten im Jahr 1516 die Bayerischen Herzöge Wilhelm IV und Herzog Ludwig X, die Söhne von Herzog Albrecht IV das „Münchener Reinheitsgebot“ in praktisch identischer Form als Bayerisches Reinheitsgebot. Es ging über verschiedene Gesetze in das deutsche Biersteuergesetz von 1906 und in das heutige vorläufige Biergesetz über. Das Münchener Reinheitsgebot gilt damit noch heute.

Der Ruf des Münchner Bieres bereitete sich im Laufe der Jahrhunderte mehr und mehr aus. So wurde er z. B. im 16. Jahrhundert von den Kutschern und Fuhrleuten, welche in den Brauereien ihre Pferde unterstellen konnten weiter getragen. Schließlich kam damals eine Brauerei auf ca. 250 Einwohner.

Wie sehr die Münchner mit ihrem Bier verbunden sind, manifestiert sich auch an der Tatsache, dass man dafür auf die Straße geht. So kam es z. B. im Jahr 1844 zu einem Bierkrieg, als man für das Bier plötzlich 6,5 Kreuzer anstatt bisher 6 Kreuzer verlangte. Im Mai 1995 demonstrierten hingegen ca. 25 000 Menschen gegen einen Gerichtsbeschluss nach dem die Münchner Biergärten um 21.30 Uhr hätten schließen müssen.

Zur Verbreitung des Rufes von Münchner Bier in der ganzen Welt haben natürlich auch die Biergärten, das Oktoberfest oder einfach auch die Gaststätten beigetragen.

Bezüglich der echten Biergärten ist das berühmte Recht, bzw. die beliebte Sitte der Münchner zu nennen, sein Essen selbst in den Biergarten oder — wie es früher hieß — auf den Bierkeller mitbringen zu dürfen.

Ebenso kopiert, aber nie erreicht, wird das im Jahr 1810 erstmals veranstaltete Oktoberfest, das aus einem Pferderennen entstanden ist. Zwischenzeitlich existieren über 2 000 Oktoberfeste auf der ganzen Welt. Das Oktoberfest und sein Bier, das Oktoberfestbier, das nur von den Münchner Brauereien hergestellt werden darf, tragen ebenfalls weltweit zum guten Ruf des Münchner Bieres bei. Über sechs Millionen Besucher kommen im Durchschnitt jedes Jahr auf das Oktoberfest nach München um dort das weltbekannte Bier zu trinken. Das Oktoberfest mit seinem Oktoberfestbier stellt den Kulminationspunkt des Münchner Bieres dar. Das Landgericht München hat sogar einmal entschieden, dass das „Oktoberfest das Fest des Münchner Bieres“ ist.

An Gaststätten sei nur das weltberühmte „Hofbräuhaus“ genannt. Das Lied: „In München steht ein Hofbräuhaus ...“ sowie die Ausschankstätte selbst bedürfen wohl keines Hinweises, dass sie den Ruf des Münchner Bieres in der Welt bekannt machen.

Neben dieser Historie haben auch insbesondere technische Neuerungen dazu beigetragen, den Ruf des Münchner Bieres zu mehren.

Im 19. Jahrhundert begannen die Münchner Brauer echte Eishäuser bzw. -keller zu brauen. Die hieran gestellten technischen Anforderungen waren derart komplex, dass der Bierkellerbau Lehrgegenstand der Königlichen Baugewerkeschule wurde.

Im Jahr 1873 entwickelte Carl von Linde die erste Kältemaschine der Welt für die Münchner Spatenbrauerei. Bedeutsam war dabei die Tatsache, dass nun Bier unabhängig von Klima und Außentemperatur in gleichmäßiger Qualität und in beliebiger Menge kontinuierlich erzeugt werden konnte.

Die Münchner Hacker-Brauerei ließ sogar um 1900 in zwei holländische Schiffe Kühlräume nach dem System Linde einbauen und exportierte mit diesen Schiffen Münchner Bier und dessen Ruf nach Übersee.

Daneben besaßen jede Münchner Brauereien seit dem 19. Jahrhundert bis zu 90 eigene Kühlwaggons für die Eisenbahn zum Transport ihrer Produkte in entferntere Absatzgebiete. Diese Kühlwaggons, zugleich Werbemittel der Brauereien, fuhren auf dem gesamten, sich damals immens entwickelnden europäischen Schienennetz. Weit bedeutsamer als die Werbewirkung war der damit verbundene Qualitätserhalt. Im Hinblick auf die Haltbarkeit des Bieres war dies ein enormer Vorsprung. Das Münchner Bier kam im Ausland in guter Qualität an und konnte so genossen werden, was wiederum seinen Ruf steigerte. Die damals stetig steigenden Exportzahlen verdeutlichen die Bekanntheit von Münchner Bier.

Um eine gleichbleibende Temperatur erzeugen und damit eine kontinuierlich gleichbleibende Qualität herstellen zu können, führten viele Münchner Brauereien im 19. Jahrhundert Dampfmaschinen zur Energiegewinnung ein. Um die damit auftretenden Sicherheitsfragen und technischen Probleme lösen zu können, wurde unter Beteiligung von Münchner Brauereien der „Dampfkessel-Revisionsverein“ gegründet. Aus diesem entstand der heutige weltbekannte „Technische Überwachungsverein“ (TÜV). Das Sicherheitsdenken der Münchner Brauereien wertete den Ruf der Münchner Brauereien und ihres Bieres ebenfalls auf.

Mit der Entwicklung wissenschaftlicher Methoden ging im 19. Jahrhundert die Gründung von brautechnischen Abteilungen an den Landwirtschaftsschulen, an Universitäten sowie von privaten Versuchs- und Lehranstalten einher. Ebenso ist der Beginn der Veröffentlichung von Fachpublikationen zum Brauwesen zu erwähnen, dessen Zentrum in München lag. Von dieser Zeit an, kann man von München von einer „Cerevisial“-Universitätsstadt sprechen. Noch heute sind die Brauwissenschaftliche Fakultät der Technischen Universität München-Weihenstephan sowie das Institut Doemens führend in der Ausbildung von Brauern und Brautechnikern, die später auf der ganzen Welt arbeiten.

Wie aufgezeigt, hat das Münchner Bier in den letzten 550 Jahren seine Bekanntheit und seinen Ruf kontinuierlich in Deutschland und der Europäischen Union erweitert. Die steigenden Exporte der letzten 30 Jahre, insbesondere des bekannten Oktoberfestbieres, das nur die Münchner Brauereien so nennen dürfen, sprechen insoweit eine deutliche Sprache. Das Oktoberfest, als das Fest des Münchner Bieres ist in der ganzen Welt bekannt. Sein Trachten- und Schützenzug, seine Eröffnung und die tägliche Berichterstattung aus den Oktoberfestzelten steigern die Bekanntheit des Münchner Bieres extrem. Sport-Sponsoring wie z. B. bei den Bobs der deutschen Nationalmannschaft oder in der Olympiahalle trugen bzw. tragen den Namen von Münchner Bier während der Fernsehübertragungen in alle Welt. In den letzten Jahrzehnten führten der Rundfunk, das Fernsehen und insbesondere das Internet dazu, dass immer mehr Menschen auf der Welt das Münchner Bier kennen lernten. Internet-Foren und Fan-Clubs diskutieren über das Münchner Bier. Die Internetseiten der Münchner Brauereien erleben eine große Kontaktfrequenz mit Anfragen aus der ganzen Welt.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 11 vom 19. März 2010, Teil 7a-bb, S. 4250

<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/13252>

---