

## PRESSEMITTEILUNG

### Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan bestätigt aktuellen Trend zu alkoholfreiem Bier

Freising, den 28. Juli 2020 – Einer der wirkungsmächtigsten Megatrends, der unser Ess- und Trinkverhalten nachhaltig verändert, ist laut Food-Trendforscherin Hanni Rützler die Gesundheit. Das war er bereits vor der Corona-Krise und hat durch sie einen weiteren Schub versetzt bekommen. Die Getränkebranche verzeichnet unter dem Stichwort „Liquid Evolution“ eine ungebrochene Nachfrage nach alkoholfreien Getränken in allen Sparten. Eine Entwicklung, die die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan anhand von konkreten Ausstoßvolumen 2019 beim alkoholfreien Weißbier bestätigt. Die Zwischenbilanz des alkoholfreien Produktsegments der ältesten Brauerei der Welt für das erste Halbjahr 2020 belegt den Wunsch der Verbraucher nach alkoholfreien („soberen“) Getränken und einem gesunden Lebensstil, bei dem der Genuss nicht zu kurz kommt.

„Seit der Einführung unseres alkoholfreien Weißbiers 1994 beobachten wir einen kontinuierlichen Aufwärtstrend und konnten 2019 einem Ausstoß von fast 40.000 hl für unser alkoholfreies Weißbier verbuchen. Den Wunsch, vor allem der jüngeren Generation, nach geschmacklich ausbalancierten, alkoholfreien Getränken, wie er im Foodreport 2021 als Trend dargestellt wird, können wir bestätigen. Natürlich hat die Corona-Krise auch Auswirkungen auf unsere Absatzsituation; jedoch ist das Verhältnis von verkauftem Weißbier zur alkoholfreien Variante mit dem des Vorjahres zu vergleichen“, zeigt Brauereidirektor Prof. Dr. Josef Schrädler die Entwicklung der letzten Jahre auf.

Ein Drittel der Deutschen lebt nach eigenen Angaben „sober“ und trinkt selten beziehungsweise weniger als einmal die Woche Alkohol.<sup>1</sup> Diese besonders gesundheitsbewussten Konsumenten wollen jedoch nicht auf Genuss verzichten, sondern sind auf der Suche nach Getränken, mit denen sie laut Foodreport 2021 ebenso „(...) differenzierte und vielfältige Geschmackserfahrungen machen können wie mit alkoholischen Drinks. Und sie sind neugierig und offen für komplexere Aromen und erwarten zugleich eine ähnlich hohe Qualität wie bei handwerklich hergestellten Bieren.“

„Und genau diese Erwartungen können wir mit unserem alkoholfreien Weißbier bestens bedienen. Das liegt unter anderem an einem Verfahren, das wir in Zusammenarbeit mit der TU München entwickelt haben. Wir setzen auf eine schonende, naturnahe Entalkoholisierung, agieren also physikalisch, mit dem der volle Geschmack der jeweiligen Bierspezialität erhalten bleibt. Dabei wird der Alkohol erst nach dem traditionellen Brauprozess und der vollen Reifephase schonend entzogen“, lässt sich Dr. Schrädler in die Karten blicken und wirft einen Blick in die Zukunft: „Wir bleiben an diesem Segment dran und werden in den nächsten Monaten intensiv an neuen Entwicklungen arbeiten, Justierungen an den Rezepturen vornehmen

---

<sup>1</sup> **Techniker Krankenkasse (Hrsg.):** Trink Was(ser), Deutschland!, TK-Trinkstudie 2019, Hamburg, Juli 2019

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: [ganzenmueller@kommunikationpur.com](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)



---

# Weihenstephan

---

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

und sicherlich auch weiter investieren. Unserer Ansicht nach, und der vieler Branchenexperten, bietet die alkoholfreie Sparte viel Potenzial.“

Die alkoholfreien Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei, ober- sowie untergärig, werden mit einem speziellen Verfahren hergestellt, das die Brauerei zusammen mit der Technischen Universität München entwickelt hat: die Vakuum-Fallstromverdampfung. Es handelt sich hierbei um ein besonders aufwendiges, aber auch schonendes Verfahren, bei dem einem vollständig vergorenen und gereiften Bier durch Erwärmung im Vakuum der Alkohol entzogen wird. Dadurch bleiben der ursprüngliche Biergeschmack und der Charakter des Bieres weitgehend erhalten. Zudem schmeckt das alkoholfreie Bier weniger süß und ist kalorienärmer, als wenn mit gestoppter Gärung gearbeitet wird. Bei diesem gängigen Verfahren wird die Gärung vorzeitig abgebrochen, um die Alkoholbildung zu vermeiden. Die so hergestellten alkoholfreien Biervarianten sind süßer, da mehr Restzucker im Endprodukt enthalten ist, was bei der Methode der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan nicht der Fall ist.

## Über die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, im Jahre 1040 als Klosterbrauerei der Benediktinermönche gegründet, ist heute ein Staatsbetrieb, der nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführt wird. Hinter den geschichtsträchtigen Gemäuern der Brauerei verbirgt sich modernste Technik, die auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Getränketechnologie zurückgreift. Zusammen mit der fast 1.000-jährigen Erfahrung und den traditionellen Brauverfahren entstehen Premiumbiere höchster Qualität, die jedes Jahr auf den internationalen Bierwettbewerben mit den begehrtesten Auszeichnungen geehrt werden. Rund 160 Mitarbeiter sorgen mit viel Engagement und Fachkenntnissen dafür, dass die Weihenstephaner Bierspezialitäten regional, national und international erhältlich sind.

Das Brauereigelände ist umgeben von den modernen Institutsgebäuden der Technischen Universität München in Weihenstephan, die in der ganzen Welt als Ausbildungsstätte von Braumeistern und -ingenieuren bekannt ist. Aus diesem Grund bestand am Weihenstephaner Berg für die Brauerei keine Möglichkeit zur Expansion am Standort. Mit dem 2019 eingeweihten neuen Logistikzentrum im Freisinger Gewerbegebiet Clemensanger nahe der Autobahnzufahrt ist die älteste Brauerei der Welt sehr modern und zukunftsfähig aufgestellt. Durch die Auslagerung der Logistik kann auch bei weiterem Wachstum nach wie vor am Weihenstephaner Berg gebraut werden.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: [ganzenmueller@kommunikationpur.com](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)

## Bildmaterial:



**Bildunterschrift:** Alkoholfreies Bier liegt im Trend.

**Dateiname:** Pressefoto\_Hefeweissbier\_Alkoholfrei\_Stil.jpg (839 KB)

**Quellenangabe Foto:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Juli 2020.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Alkoholfreies Bier liegt im Trend.

**Dateiname:** Pressefoto\_NRW-05er\_Hefeweissbier\_Alkoholfrei\_Flasche\_DE.jpg (510 KB)

**Quellenangabe Foto:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Juli 2020.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: [ganzenmueller@kommunikationpur.com](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)