

Über alkoholfreie Getränke.

Von

M. Scholtz.

(Vortrag, gehalten in der Monatsversammlung vom 15. Januar 1908.)

Die Alkoholfrage gehört zu denjenigen, über die erst die neuere Wissenschaft der Hygiene einiges Licht verbreitet hat. Früher galt der Alkohol, besonders der Wein, als der Sorgenbrecher par excellence, der den Menschen aus den Mühen des Daseins zu Heiterkeit und Frohsinn emporhebt und namentlich im griechischen Altertum waren es Rebensaft und Liebe, um die sich alles drehte, was in Heiterkeit und Lebenslust seinen Ursprung hatte. Gerade die Eigenschaft des Alkohols, eine Beschränkung des Vermögens der Sinne, die Gegenstände der Aussenwelt richtig zu erkennen, herbeizuführen, und die Phantasie die Schranken durchbrechen zu lassen, die ihr durch die Nüchternheit gezogen sind, liessen ihn als einen Freund erscheinen. Wie wenig harmlos dieser Freund ist, erkannte man zuerst deutlich an den schädlichen Wirkungen des Branntweins. Die moderne Statistik weist für die an Säuferwahnsinn Leidenden erschreckend hohe Zahlen auf, die Zahl der alkoholischen Selbstmörder beläuft sich in allen Kulturstaaten jährlich auf viele Hunderte, und nach Tausenden zählen die in den Irrenhäusern untergebrachten alkoholischen Geisteskranken. Allein diese schädlichen Folgen des Alkoholgenusses sind nicht nur bei den Schnapstrinkern zu finden, der Alkoholkonsum eines starken Bier- oder Weintrinkers ist kaum weniger gross und die Schädigung der Gesundheit hier ebenso offenbar

zu Tage liegend. Diese weit verbreiteten und allen sichtbaren Übelstände riefen naturgemäss eine Reaktion hervor, und so haben sich zahlreiche Vereinigungen gebildet, die sich den Kampf gegen den Alkoholgenuss zur Aufgabe machen. Man mag diese Bestrebungen im einzelnen billigen oder, soweit sie jeden Alkoholgenuss verurteilen, als zu weitgehend betrachten, das Verdienst muss ihnen bleiben, dass sie die allgemeine Aufmerksamkeit auf die andauernde Schädigung der Volksgesundheit gelenkt haben, die der Alkoholmissbrauch herbeiführt, und dass sie durch ihre Agitation dafür sorgen, dass das allgemeine Interesse für diese volkswirtschaftlich so ausserordentlich wichtige Frage wach erhalten wird. Aber von volkswirtschaftlichem Interesse ist nicht nur die Frage der Beseitigung der Schäden, die der Alkoholgenuss herbeiführt, sondern auch die Industrie der alkoholischen Getränke ist von hervorragender praktischer Bedeutung. Die Statistik belehrt uns darüber, dass der fünfzehnte Teil des deutschen Ackerlandes zur Produktion der Materialien dient, die zu alkoholischen Getränken verarbeitet werden. Es wird nun niemals daran zu denken sein, den Genuss alkoholischer Getränke einfach aufzugeben und sie etwa durch Wasser zu ersetzen, sodass das anbaufähige Land, das bisher das Material zur Alkoholgewinnung lieferte und die in der Industrie der alkoholischen Getränke verwandten Arbeitskräfte für andere Zwecke frei würden, vielmehr hat die Industrie sehr bald erkannt, dass der Kampf gegen den Alkohol die notwendige Folge haben muss, dass ein Bedarf nach anderen Getränken entsteht, und hat sich bemüht, diesen Bedarf zu befriedigen. Diese Bestrebungen, Ersatzmittel für die alkoholischen Getränke zu schaffen, haben in kurzer Zeit eine ganz neue Industrie, die der alkoholfreien Getränke, entstehen lassen, deren Vertreter die durstige Menschheit auf den verschiedensten Wegen mit harmlosen und wohlschmeckenden Getränken versorgen wollen, die an Stelle von Bier, Wein und Branntwein treten sollen. Die natürlichsten Ersatzmittel wären die Fruchtsäfte, die von jeher zu Erfrischungszwecken gedient haben. Wer sich aus einem guten Himbeer-, Kirsch-

oder Johannisbeersaft mit kohlensäurehaltigem oder kohlensäurefreiem Wasser eine Limonade bereitet, wird weder über Mangel an Wohlgeschmack, noch an Erfrischung zu klagen haben. Aber als die Frage der alkoholfreien Getränke einmal aufgeworfen war, wollte man etwas Neues haben, und diesem Verlangen wurde von der Industrie durch die Darstellung der verschiedenartigsten Getränke in ausgiebiger Weise Rechnung getragen. Man kann die grosse Zahl alkoholfreier Getränke, die in den letzten Jahren in den Handel kamen, in drei Gruppen teilen, in die sogenannten alkoholfreien Biere und Weine, in die aus Apfelsaft bereiteten Getränke und in die gewöhnlichen Brauselimonaden. Die Berechtigung der Namen „alkoholfreies Bier“ und „alkoholfreier Wein“ ist vielfach angefochten worden, da Bier und Wein durch jahrhundertelangen Gebrauch festgelegte Begriffe sind und Alkohol ein unerlässlicher Bestandteil dieser Getränke ist, und es ist den Bier- und Weinproduzenten nicht zu verdenken, wenn sie sich gegen eine Konkurrenz zur Wehr setzen, die sich solcher Namen bedient, auf die sie für ihre Erzeugnisse allein Anspruch erheben zu dürfen glauben. Da durch die Bezeichnung als „alkoholfreies“ Getränk aber der Unterschied von den herkömmlichen Bieren und Weinen genügend gekennzeichnet ist, so dürfte gegen diese Namen so lange nichts einzuwenden sein, als es sich tatsächlich um Getränke handelt, die aus den Grundlagen der Bier- und Weinbereitung, also aus Malz- und Hopfen oder aus Weintrauben dargestellt worden sind.

Die Zahl der Patente, die in den letzten Jahren auf die Darstellung alkoholfreier Biere genommen worden sind, ist nicht gering, und zwar sind drei verschiedene Verfahren hierzu in Anwendung gekommen. Nach dem ersten wird der unvergohrene Malzauszug nach dem Kochen mit Hopfen sterilisiert und dadurch haltbar gemacht. Diese Getränke bestehen also wohl aus Malz und Hopfen, unterscheiden sich aber vom Biere dadurch, dass sie nicht vergohren sind. Dadurch bleiben die Kohlenhydrate, die beim Bier der Vergäherung anheimfallen, erhalten, und ein solches Getränk wird einen beträchtlichen Nährwert besitzen, es fehlt ihm aber nicht nur der Alkohol, sondern mit diesem

auch die anderen Stoffe, die der Gärung ihre Entstehung verdanken, und die jedem alkoholischen Getränk das Aroma verleihen. Das auf solche Weise dargestellte Getränk ist also eher dem Malzextrakt, als dem Bier zu vergleichen, eine bierähnliche Beschaffenheit und prickelnden Geschmack verleiht man ihm durch Sättigen mit Kohlensäure. Mit grösserem Rechte können diejenigen Produkte auf den Namen alkoholfreie Biere Anspruch machen, die aus fertigem, vergohrenem Bier durch Abdestillieren des Alkohols gewonnen werden. Dadurch verliert das Bier auch die Kohlensäure und wird schal, man sättigt es daher nachträglich wieder mit Kohlensäure. Das dritte Verfahren zur Darstellung bierähnlicher Getränke geht von der Erfahrung aus, dass man die Gärung des Malzes auch in anderer Richtung leiten kann, wie sie die Hefe bewirkt. Die Hefe vergäht die Kohlenhydrate des Malzes zu Alkohol und Kohlensäure, der Milchsäurebazillus wandelt sie in Milchsäure um, und dieses Gärungserregers in Gemeinschaft mit anderen, die auch Kohlensäure, aber keinen Alkohol erzeugen, hat man sich zu bedienen versucht, um aus Malz ein wohlschmeckendes, bierähnliches, aber alkoholfreies Getränk darzustellen. Trotz vieler Bemühungen ist indessen die Aufgabe, auf einem dieser Wege ein wohlschmeckendes und haltbares Getränk zu erzielen, noch nicht gelöst. Die Produkte sind kaum im Handel zu finden und die Berichte der deutschen Nahrungsmitteluntersuchungsämter enthalten noch keine Angaben über ihre Zusammensetzung. Einige Brauereien kommen der anti-alkoholischen Richtung dadurch entgegen, dass sie „alkoholarme“ Biere in den Handel bringen. Die Biere enthalten 1—2% Alkohol und unterscheiden sich fast nicht von den in vielen Gegenden Deutschlands üblichen „einfachen“ Bieren. Sehr zahlreich sind hingegen diejenigen Produkte, die durch ihren Namen oder durch ihr Aussehen den Anschein erwecken sollen, als ob sie zu Malz und Hopfen in irgend welcher Beziehung ständen, während sie tatsächlich nur kohlenensäurehaltige, gefärbte, aromatisierte Zuckerlösungen darstellen, und deren Wert sehr häufig

im umgekehrten Verhältnis zu der Reklame steht, mit der sie angepriesen werden. Hierher gehören z. B. Metbier, Hopkos, Ohnegor, Malz-Brause, Champagnerweisse, Malzol und viele andere. Die Verfertiger dieser Erzeugnisse sind schon in wiederholten Fällen auf gerichtlichem Wege gezwungen worden, die Namen ihrer Getränke so abzuändern, dass der Anschein vermieden wird, als ob es sich um Erzeugnisse aus Malz und Hopfen handelte.

Die Industrie der „alkoholfreien Weine“ beruht auf den Bestrebungen des Professors Müller-Thurgau in Wädenswil, der unablässig bemüht war, den Weinmost in haltbaren Zustand überzuführen, um ihn der Allgemeinheit als Getränk zugänglich zu machen. Das geschieht durch Pasteurisieren, d. h. durch Erhitzen des frisch gepressten Traubensaftes auf 60—65°, wodurch die Keime getötet werden, der Saft wird dann filtriert, auf Flaschen gefüllt, und in diesen nochmals erhitzt. Dieses Verfahren wird heute von mehreren Weinmostkellereien angewandt und es kommen reine und wohlschmeckende Produkte dieser Art in den Handel, wenngleich diesen Mosten das Wein-aroma fehlt, denn dieses entwickelt sich ja erst durch die Gärung und das Altern des Weines, das Aroma der Wein-beeren ist im Verhältnis zu dem der Erd- und Himbeeren nur gering. Diesen Übelstand vermeiden diejenigen Erzeugnisse, die aus fertigen Weinen durch Abdestillieren des Alkohols gewonnen werden. Ein solcher Destillations-rückstand ist allerdings von fadem Geschmack, er wird daher durch Zuckerzusatz und Imprägnieren mit Kohlen-säure mundgerecht gemacht. Alle diese Erzeugnisse aus Weinmost dürften aber zu teuer sein, um als wirksame Waffe im Kampfe gegen den Alkohol dienen zu können. Viel eher eignen sich hierzu die aus Apfelsaft hergestellten Getränke, die heute in sehr guter Beschaffenheit im Handel sind und die durch das harmonische Verhältnis zwischen Zucker und Säure dem Geschmack zusagen. Leider erwächst diesen Getränken ein Konkurrent in den aus amerikanischem Dörrobst dargestellten Produkten, wie Pomril, Frutil, Apfelblümchen, die zum Teil mit grosser

Reklame angepriesen werden. Man wird wohl zugeben müssen, dass unter einem Getränk aus Apfelsaft nur ein solches zu verstehen ist, das aus dem aus frischen Äpfeln ausgepressten Saft bereitet worden ist, und das Reichsgericht hat schon dahin entschieden, dass Auszüge aus amerikanischem Dörrobst nicht als Apfelsaft bezeichnet werden dürfen. Eine strenge Durchführung dieser Entscheidung ist im Interesse des deutschen Obstbaues, der reellen Fabrikanten alkoholfreier Getränke und der Konsumenten wünschenswert, wie überhaupt in der Nahrungsmittelindustrie mehr und mehr der Grundsatz zur Geltung kommen muss, dass der Name eines Fabrikats nicht dazu da ist, den Konsumenten zu täuschen, sondern ihn aufzuklären.

Bei weitem die grösste Klasse alkoholfreier Getränke stellen die gewöhnlichen Brauselimonaden dar, die leider auch die minderwertigsten Vertreter dieser Genussmittel sind. Ursprünglich verstand man ja unter einer Brauselimonade nichts anderes, als die Mischung eines Fruchtsaftes mit kohlenensäurehaltigem Wasser. Seitdem die Herstellung dieser Limonaden in den Grossbetrieb übergegangen ist, der sie dem Konsumenten fix und fertig in Flaschen gefüllt liefert, sind mehrere sehr unliebsame Abänderungen in ihrer Darstellung getroffen worden. Die Farbe des echten Fruchtsaftes ist in kohlenensäurehaltigem Wasser nicht lange haltbar, und so griff man vielfach zu dem Ausweg, den Fruchtsaft einfach wegzulassen und ihn durch Zucker und einen Teerfarbstoff zu ersetzen. Das fehlende Aroma wird durch eine Essenz erzeugt, Weinsäure oder Zitronensäure hinzugesetzt, und vielfach gibt man einen Auszug von Seifenwurzel oder Quillayarinde hinzu, um den bleibenden Schaum der mit echtem Fruchtsaft bereiteten Brauselimonaden zu erzielen. Es ist ganz klar, dass jedes solche Getränk eine Täuschung darstellt, denn es dürfte kaum einen Konsumenten alkoholfreier Getränke geben, der nicht beim Genusse einer Brauselimonade die Vorstellung hat, ein aus echtem Fruchtsaft bereitetes Getränk zu sich zu nehmen. Hierzu kommt noch, dass das schaum erzeugende Saponin der Seifenwurzel

oder Quillayarinde keineswegs physiologisch indifferent sein soll. In Bezug auf die Brauselimonaden geht das Publikum den sichersten Weg, wenn es sich das Getränk aus einem guten Fruchtsaft und kohlenensäurehaltigem Wasser selbst bereitet.

Wenn nun die Vertreter der Mässigkeitsbestrebungen das Verlangen stellen, dass diesen Übelständen durch ein gänzlich Verbot aller Surrogate bei der Herstellung alkoholfreier Getränke gesteuert wird, so gehen diese Bestrebungen zweifellos zu weit. Ein solches Verbot würde sich auch nicht in den Rahmen unserer ganzen Nahrungsmittelgesetzgebung einfügen, es würde eine Ausnahmebestimmung gerade für alkoholfreie Getränke darstellen. Was aber zu verlangen ist und lediglich dem Billigkeitsstandpunkte entspricht, das ist die strenge Durchführung der Kennzeichnung aller Surrogate. Dies ist das Ziel, das zunächst angestrebt werden muss. Vom Standpunkte der Mässigkeitsbewegung aus ist ferner die Preisfrage von entscheidender Bedeutung, denn Bier und Branntwein können in grossem Umfange mit Erfolg nur durch Getränke ersetzt werden, deren Gebrauch keine Vermehrung, sondern eine Verminderung der Ausgaben bedeutet. In dieser Hinsicht ist man in grossen industriellen Betrieben, in denen den Angestellten kohlenensäurehaltiges Wasser mit und ohne Fruchtsaft für wenige Pfennige geliefert wird, mit gutem Beispiele vorangegangen. Wenn wohl-schmeckende alkoholfreie Getränke überall wohlfeiler zu haben sein werden, als die alkoholhaltigen, und wenn durch eine ausreichende Deklaration aller Surrogate eine Gewähr für die gute Beschaffenheit der Getränke geboten sein wird, erst dann wird sich von ihrer Einführung ein Erfolg in der Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs erwarten lassen.

Schliesslich ist noch die Frage zu erörtern, ob denn alle diese Getränke, die heute als alkoholfrei in den Handel kommen, diese Bezeichnung wirklich verdienen. Zuckerkhaltige Flüssigkeiten geraten sehr leicht in Gährung, und es sind in der Tat geringe Alkoholmengen in den meisten sogenannten alkoholfreien Getränken aufgefunden worden.

In die künstlich hergestellten Limonaden kann der Alkohol aber auch durch die Essenzen gelangen, die ihm das Aroma erteilen, und die stets alkoholhaltig sind. Am meisten Alkohol enthalten die mit Zitronensaft dargestellten Getränke, da man den Zitronensaft nicht, wie die anderen Fruchtsäfte, um ihn haltbar zu machen, mit Zucker zu einem Sirup einkocht, sondern durch einen starken Alkoholzusatz konserviert. So kommen Zitronensäfte in den Handel, die über 10 Prozent Alkohol enthalten. Hierbei ist aber zu berücksichtigen, dass die Fruchtsäfte ja nur in grosser Verdünnung genossen werden. Den anderen Fruchtsäften wird zwar, soweit sie im Grossbetrieb dargestellt werden, unmittelbar nach dem Auspressen der Früchte zur Beförderung ihrer Haltbarkeit ebenfalls Alkohol zugesetzt, der aber beim Einkochendes Saftes mit Zucker zum grössten Teil wieder verloren geht. Noch vor wenigen Jahren waren „alkoholfreie“ Getränke mit mehr als $\frac{1}{2}\%$ Alkohol keine Seltenheit, heute aber handelt es sich infolge der Verbesserung der Sterilisationsmethoden in der Regel nur noch um Spuren, und diese sind selbst vom Standpunkte des radikalsten Abstinenzlers einwandfrei, da es absolut alkoholfreie Nahrungsmittel kaum gibt. Auch im Brot und in allen natürlichen Fruchtsäften nehmen wir Spuren von Alkohol zu uns.

Die Industrie der alkoholfreien Getränke ist noch jung, und noch ganz in der Entwicklung begriffen. Die Frage ihrer Beurteilung ist in den letzten Jahren unter den deutschen Nahrungsmittelchemikern wiederholt erörtert worden, und es gelten als Grundlage hierzu vorläufig die auf der vorjährigen Versammlung der „Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker“ in Frankfurt a. M. von Beythien gemachten Vorschläge, die folgendermassen lauten:

1. Alkoholfreie Getränke, deren Name darauf hindeutet, dass sie Malz enthalten, wie alkoholfreies Bier, Malzgetränk, Malzol u. a. sind Erzeugnisse, die im wesentlichen aus Wasser, Hopfen und Malz, eventuell unter teilweisem Ersatz des letzteren durch Zucker hergestellt werden und mit Kohlensäure imprägniert sind. Mindestens die

Hälfte des Extrakts soll dem Malz entstammen. Zusätze von Stärkesirup, Farb- und Aromastoffen, mit Ausnahme des Hopfenöls, sind unzulässig.

2. „Alkoholfreie Weine“ sind Erzeugnisse, die durch Sterilisation von Traubenmost oder durch Entgeisten von Wein und nachherigen Zusatz von Zucker hergestellt und eventuell mit Kohlensäure imprägniert werden.

3. Alkoholfreie Getränke, deren Name darauf hinweist, dass sie aus natürlichen Fruchtsäften bestehen, z. B. Heidelbeermost, Apfelsaft, dürfen nur den ihrer Bezeichnung entsprechenden eventuell geklärten und mit Kohlensäure gesättigten Presssaft frischer Früchte enthalten. Eine Beimischung von Wasser und Zucker darf nur insoweit erfolgen, als dadurch eine erhebliche Vermehrung nicht verursacht wird. Zusätze von organischen Säuren, Farb- und Aromastoffen, sowie Dörrobstauszügen sind ohne Deklaration unzulässig.

4. Kohlensäurehaltige Getränke von der Art der Brauselimonaden mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart, z. B. Himbeerbrauselimonade, Apfelblümchen, sind Mischungen von Fruchtsäften mit Zucker und kohlensäurehaltigem Wasser. Ihre Bezeichnung muss den zu ihrer Herstellung benutzten Fruchtsäften entsprechen und letztere müssen den an echte Fruchtsäfte zu stellenden Anforderungen genügen.

5. Alkoholfreie Getränke, die neben oder ohne Zusatz von natürlichem Fruchtsaft, Zucker und kohlensaurem Wasser noch organische Säuren oder Farbstoffe oder natürliche Aromastoffe enthalten, dürfen nur unter deutlicher Deklaration dieser Bestandteile in den Verkehr gebracht werden. Ihre Bezeichnung darf nicht geeignet sein, die Erwartung eines ausschliesslichen Fruchtgetränks zu erregen.

6. Die Verwendung künstlicher Fruchtäther und saponinhaltiger Schaummittel ist für alle alkoholfreien Getränke unzulässig.

7. Als „alkoholfrei“ bezeichnete Getränke dürfen in 100 ccm nicht mehr als 0,42 g, entsprechend 0,5 Vol. ‰ Alkohol enthalten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mittheilungen aus dem naturwissenschaftlichen Vereine von Neu-Vorpommern und Rügen](#)

Jahr/Year: 1907

Band/Volume: [39](#)

Autor(en)/Author(s): Scholtz Max

Artikel/Article: [Über alkoholfreie Getränke 19-27](#)