

Bleifrei, bitte

Alkoholfreies Bier wird immer beliebter. Doch welches riecht gut, schäumt lange und schmeckt am besten? Zehn Marken im Test

Es gal, ob beim Feierabend mit den Kollegen, dem Grillfest mit der Familie oder dem Picknick im Park: Das Bier gehört zum deutschen Sommer wie Freibadpommes und Mückenstiche. Doch immer mehr Menschen greifen zur alkoholfreien Variante. Die hatte lange ein schlechtes Image als Autofahrerbier und Getränk der Spaßbremsen. Doch das hat sich geändert. Im Jahr 2021 wurden hierzulande gut 411 Millionen Liter alkoholfreies Bier im Wert von rund 358 Millionen Euro produziert, wie das Statistische Bundesamt ermittelt hat. „Das ist die am schnellsten wachsende Sparte der Branche“, sagt der Bier-sommelier Steffen Bennewitz. So ist die Produktionsmenge zwischen 2011 und 2021 um 74,1 Prozent gestiegen.

Für Bennewitz muss ein gutes Alkoholfreies spritzig und erfrischend sowie aromatisch spannend sein und darf wenig Restsüße enthalten. Gerade Letzteres ist nicht immer leicht, da bei einigen Herstellungsverfahren viel Restzucker im Bier bleibe. „Die Herausforderung ist deutlich höher als bei normalen Bieren. Auch weil Alkohol als Geschmacksträger fehlt“, so Bennewitz. Ein alkoholfreies Bier könne dies jedoch mit Aroma und Spritzigkeit ausgleichen. Der Experte findet den Trend zum alkoholfreien Bier gut. Zum einen würden spannende Getränke entstehen, zum anderen könne die Akzeptanz wachsen gegenüber Menschen, die auf alkoholhaltige Biere verzichten möchten oder müssen. Für die *Süddeutsche Zeitung* hat er zehn alkoholfreie Biere verkostet und nach den Kriterien Optik, Aroma und Geschmack bewertet. **Jannis Holl**



Der Experte
Steffen Bennewitz, 38, absolvierte eine Ausbildung zum Diplom-Sommelier am Doemens-Institut in Gräfelfing und ist Mitglied im Verband

der Biersommeliers. 2016 hatte er mit zwei Freundinnen das Frankfurter Lokal „Wir Komplizen“ eröffnet, das für seine besondere Auswahl an Bieren bekannt ist. Inzwischen betreiben andere Geschäftsführer das Restaurant. Bennewitz bietet dort aber weiterhin verschiedene Bier-Verköstigungen an.

* = IM HANDEL ERMITTELTEN PREIS
ILLUSTRATION: DIRK SCHMIDT,
FOTOS: HERSTELLER, STEFFEN BENNEWITZ



Das Enttäuschende

„Thema verfehlt! Für ein Pils leider viel zu süß. Ich hatte mir eine schöne bittere Note erhofft. Im Geruch dominieren würzige Malzaromen im Wechselspiel mit Zitrusnuancen. Die Kohlensäure ist sehr flüchtig. Im Haupttrunk auffallend klebrig und honigartig. Leider ein Problem, das viele 0,0-Biere haben, also Biere, die wirklich gar keinen Alkohol enthalten.“

Bitburger 0,0
Preis: 0,79 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Supermarkt
Bewertung: 3 von 10 Punkten



Das Eindimensionale

„Beim Riechen steigt eine starke Honignote in die Nase. Doch beim Trinken ist es nicht so süß wie erwartet. Die Kohlensäure ist schnell weg. Die sensiblen Hopfenaromen fehlen im Bier. Hier wurde ausschließlich mit Extrakt gearbeitet, was per se nicht schlimm ist, aber in diesem Fall für geschmackliche Eindimensionalität gesorgt haben könnte. Positiv überrascht hat mich der Nachtrunk! Eine bittere Note wie bei einem leichten Hellen. Ein Punkt Abzug gibt es noch für die Plastikflasche.“

Turmbräu Schankbier alkoholfrei
Preis: 0,42 Euro* (0,5 l)
Verfügbarkeit: Penny
Bewertung: 4 von 10 Punkten



Das Ordentliche

„Das Bier erinnert mich ein wenig an ein bitteres Zitronenradler. Die Kohlensäure ist spritzig, aber verfliegt leider zügig. Es ist vielschichtig im Haupttrunk. Ein spannendes Wechselspiel zwischen süß und bitter. Leider zu bitter! Fast schon penetrant. Ansonsten ein ordentliches Bier, das an einem heißen Sommertag eine echte Erfrischung sein könnte. Mein Preis-Leistungs-Sieger!“

Oettinger alkoholfrei
Preis: 0,69 Euro* (0,5 l)
Verfügbarkeit: Supermarkt
Bewertung: 5 von 10 Punkten



Das Angenehme

„Das Bio-Bier, das man aus dem Kühlschrank an der Kasse von Alnatura kennt, ist weißweingelb und feinporig in der Optik. Das Aroma überzeugt mit Kräuter- und Zitrusnoten, die vom Hopfen kommen. Geschmacklich sehr schlank und angenehm. Eine leichte Süße, der im Nachtrunk eine dezente Bitternote folgt. Die Leichtigkeit könnte durch das Mineralwasser im Bier kommen. Punkt abzug gibt es für die fehlende Spritzigkeit. Ein guter Aperitif oder als Begleitgetränk für Suppen oder leichte Sommersalate.“

Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei
Preis: 1,09 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Alnatura
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Das Süße

„Großartiges Schaumbild! Auch nach einiger Zeit steht eine weiße Schicht auf der Oberfläche. Das Bier ist trüb und farblich gelborange mit einem Kupferschimmer. Ich rieche ein dezentes Bananenaroma, aber wenig Würze. Leider ist es nicht so aromatisch wie erhofft. Die Kohlensäure ist sehr spritzig und angenehm! Geschmacklich ist es zu süß und klebrig. Ich denke, dieses Bier könnte an Punkten zulegen als Begleitung für ein scharfes oder fetthaltiges Gericht wie ein Curry. Es könnte auch gut als Herbstbier taugen.“

Erdinger alkoholfreies Weißbier
Preis: 0,91 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Supermarkt
Bewertung: 6 von 10 Punkten



Das Fruchtige

„Der grobe Schaum bleibt lange stehen. Das Bier ist etwas trüb, aber noch durchsichtig. Schöne Orangetöne in der Färbung. Das Aroma ist sehr fruchtig! Grapefruit, Zitrone und Aprikose liegen in der Luft. Das Fruchtige setzt sich auch im Geschmack fort. In der leicht süßen, malzigen Hauptnote stehen Steinfrüchte wie Pfirsich im Vordergrund, im Hintergrund Zitrusfrüchte. Viel Kohlensäure, die das Bier lebendig und spritzig macht. Im Nachtrunk kommt dezente anhaltende Bitterkeit. Ein Alkoholfreies der Premiumklasse! Könnte gut zu fettigen oder frittierten Speisen passen wie Pommes frites, Chicken Wings oder gegrillten Austernpilzen.“

IPA Liberis 2+3 von Riegele
Preis: 2,79 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Bierfachhandel
Bewertung: 9 von 10 Punkten



Das Flüchtige

„Ein feiner Schaum, der ein paar Sekunden hält, bildet sich beim Einschenken. Die Farbe des glanzfeinen Bieres geht Richtung Bernstein. Geruchlich sind grasige Hopfennoten zu erkennen, die aber leider sehr flüchtig sind. Der Haupttrunk überzeugt mit einem vollmundigen Biergeschmack und einer angenehmen Kohlensäure. Das war's dann leider auch schon. Für ein wirklich gutes Bier zu wenig Nachhall! Auf dem Becksschiff will man nach dem Trinken auf jeden Fall nicht anheuern. Einen Punkt Abzug gibt es auch für die grüne Glasflasche, die weniger lichtstabil ist als Braunglas.“

Becks Blue
Preis: 1,09 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Supermarkt
Bewertung: 6 von 10 Punkten



Das Dunkle

„Das einzige dunkle Weizenbier in unserem Test überzeugt optisch mit braunen Mahagoni- und Bernsteinnuancen. Der Schaum ist recht flüchtig. Es sind spannende Karamell- und Röstnoten zu riechen. Diese könnten für meinen Geschmack kräftiger sein. Überraschend wenig Kohlensäure. Auf der Zunge entfaltet sich ein Sahne-Toffee-Geschmack, aber auch ein wenig verbrannte Molke oder Butter. Das interpretiere ich als Fehlgeschmack. Schade! Der Nachtrunk erinnert ein wenig an eine milde Spezi. Ein schönes Grillbier zur Bratwurst, das aber leider viel von seinem Potenzial verschenkt.“

Wunderbrau Dunkles Weizen alkoholfrei
Preis: 1,19 Euro* (0,5 l)
Verfügbarkeit: Bierfachhandel
Bewertung: 5 von 10 Punkten



Das Außergewöhnliche

„Das Aroma ist bombastisch! Der Geruch alpiner Kräuter und des Bergbasilikums als Herznote steigt in die Nase. Ich rieche einen Hauch Pfeffer. Der Schaum ist fein, die Flüssigkeit goldgelb. Im Haupttrunk super spritzig und erfrischend. Ich schmecke eine kurze Malzsüße und dann das leicht ätherische Basilikum. Im Nachtrunk eine zarte Süße mit angenehmer Honignote. Bei der Südtiroler Manufaktur Pfefferlechner stehen Künstler am Braukessel! Die Einarbeitung von Kräutern in Biere ist Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Das in sich stimmige Erfrischungsgetränk passt an heißen Sommertagen zu leichten, mediterranen Gerichten.“

Calma von Freed / Pfefferlechner
Preis: 3,95 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Bierfachhandel
Bewertung: 10 von 10 Punkten



Das Bittere

„Strohgelb, feinporig und mit einer recht guten Schaumqualität macht das Jever Fun optisch einen ordentlichen Eindruck. Beim Riechen steigen florale und grasige Hopfennoten in die Nase. Sehr aromatisch! Geschmacklich aber dann recht langweilig. Die Kohlensäure lockert die dominante Bitterkeit schön auf. Im Nachtrunk knackig herb. Ich persönlich mag das Herbe, die Hopfenbitterkeit. Leider auch in Grünglas abgefüllt. Jever Fun ist als Pils vollkommen in Ordnung. Zum Essen würde ich es wegen der Bitterkeit aber nicht empfehlen.“

Jever Fun
Preis: 1,05 Euro* (0,33 l)
Verfügbarkeit: Supermarkt
Bewertung: 7 von 10 Punkten

GEWUSST WIE



Wäsche weiß kriegen

Ob Bettlaken, Hemden oder Dessous: Wie bekommt man Vergilbtes wieder strahlend? Tipps

Ältere Leserinnen und Leser erinnern sich vielleicht noch an den Gilb aus früheren TV-Spots, als Zeichentrickfiguren, die „Gardineneumel“, feine Gardinen befleien. Längst weiß jedes Kind, dass Zigarettenrauch die Hauptursache dafür ist, dass Wände, Tür- und Fensterrahmen, vor allem aber Vorhänge sich gelblich verfärben. Was ist aus dem Gilb geworden in Zeiten, da selbst im eigenen Heim nur noch auf dem Balkon gequalmt wird?

In einigen Ländern fristet der Gilb noch ein Nischendasein, und zwar überall dort, wo es noch kein allgemeines Rauchverbot in öffentlichen Räumen gibt. Hierzulande finden sich vergilbte Ränder allenfalls noch auf Hemdkragen und als Schweißflecken in der Achselgegend. Und ja, der Grauschleier ist quasi der neue Gilb. Wer kennt das nicht? Man kauft sich blütenweiße Dessous, Hemden und T-Shirts und kann dann zu sehen, wie die neuen Teile von Waschung zu Waschung an Leuchtkraft verlieren. Das passiert auch dann, wenn man, was wichtig und richtig ist, akribisch die Farben voneinander trennt.

Um einen Grauschleier zu vermeiden, sollten Waschmaschinen regelmäßig entkalkt und gereinigt werden, um Ablagerungen etwa von Waschmittelresten zu entfernen. Zudem sollte das Waschmittel nicht überdosiert werden. Viel hilft nicht viel, im Gegenteil, die Maschine braucht mehr Wasser, um das Mittel zu lösen, und es lagert sich zudem in Schläuchen und in der Trommel ab. Aber auch lang im Schrank aufbewahrte Textilien werden mit der Zeit grau.

Die warme Jahreszeit sollte deshalb genutzt werden, um Wäsche an der Sonne zu trocknen. Die Sonne ist das beste und günstigste Bleichmittel. Andere günstige Aufheller sind die Hausmittel, die schon Oma im Putzkammerchen hatte. Die Zeitschrift *Ökotest* empfiehlt bei der 60-Grad-Wäsche, der Spülkammer zum Waschmittel 50 Gramm Salz oder ein Tütchen Backpulver oder aber zwei Esslöffel Natron beizumischen. Von Bleichtüchern oder Entfärbungsmitteln rät *Ökotest* hingegen ab: Die seien teils umweltschädlich und überflüssig.

Freilich, Gardinen waschen ist auch nach dem Verschwinden des Gilbeumels noch immer eine Tagesarbeit. Auch wenn es keine Nikotinverschmutzungen mehr gibt, sind Vorhänge nach einem langen Winter voller Heizungsstaub. In der Küche setzen sich auch Fettschichten und Essensgerüche im Stoff fest. Gardinen sollten möglichst im Gardinenwaschgang und je nach Faser bei niedriger Temperatur gewaschen werden. Ist ein Schleudergang nötig, dann bei so wenig Umdrehungen wie möglich. Feine, bügelfreie Stoffe am besten noch nass wieder aufhängen. Auch wenn mit der Zeit die Farben ein wenig verblassen, frisch und duftig sind die Gardinen allemal. **Ingrid Brunner**



Die Autorin schläft am besten in Wäsche, die an der Luft getrocknet ist. Die Farben sind nachts zweitrangig.

RÄTSEL-LÖSUNGEN

1	3	2	4	5	7	6	9	1	6	8	2	3	7	4	5			
5	4	1	2	8	1	6	7	3	7	4	9	1	5	8	2	6		
4	5	2	1	8	9	8	9	8	2	5	4	6	7	1	9	3		
6	2	4	3	1	9	8	9	8	6	8	7	3	9	4	2	5	1	
6	7	8	3	4	5	6	7	8	2	5	3	1	8	6	9	7	4	
9	8	6	7	2	3	4	1	1	1	4	9	7	5	2	3	6	8	
7	9	8	5	6	4	3	2	4	3	2	5	7	1	6	8	5	3	
8	7	6	5	9	1	2	4	7	9	1	6	4	8	5	3	2	1	
9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	5	6	8	2	3	9	4	1	7

T	H	O	K	K	H	A	A	M	M	S	F	M	S	F	M	S	F	M	S	F
M	O	H	A	R	A	V	I	L	A	R	I	S	P	E	T	O	M	A	N	
M	A	L	H	E	R	W	F	L	A	N	F	L	I	E	R	A	N			
Y	A	M	Z	G	R	E	I	S	E	O	U	B	A	I	N	T	A	N	N	E
T	H	V	A	T	E	R	T	R	I	O	U	S	S	R	H	O	E	L		
G	E	B	E	I	N	E	N	D	E	A	N	E	T	S	P	I	E	R	I	
M	R	Z	O	O	A	R	I	O	N	G	O	L	E	S	A	B	A			
T	I	D	E	B	A	N	A	N	E	P	A	R	A	R	P	L	L			
C	R	E	W	L	E	D	I	G	S	T	I	L	O	V	E	R	A	L	L	
I	I	A	R	E	N	A	B	O	Z	E	A	N	S	T	E	N	O	U	B	
B	E	R	E	N	N	I	N	E	K	I	F	E	R	M	P	A	L	U		
M	B	S	P	I	N	A	T	A	K	T	E	U	R	B	E	I	F	U	S	

VERGANGENES WOCHENENDE:

Quartett mittelschwer Die vermeintliche *Festnahme Donald Trumps* und das als „Balenciaga-Papst“ bekannt gewordene Bild wurden mittels künstlicher Intelligenz generiert – so wie auch die Wettbewerbsgewinner „Théâtre d'Opéra Spatial“ und „The Electrician“. **Schwer** Ein *Faden*, der *Gipfel* eines Berges, der *Apostel Andreas* und eine *Autobahn*: Allen vierern kann man das Wort „...kreuz“ anhängen. **Aller Anfang** „Einszweidrei, im Sauschritt läuft die Zeit; wir laufen mit“ (Wilhelm Busch)