

Prost!

Was so alles im Bier schwimmen kann.

Monosodiumglutamat
oder einfach Glutamat.
Ein Geschmacksverstärker.

Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat
Nicht ganz so schlimm wie der Name! Hilft dem Bier, seine schöne goldgelbe Farbe nicht zu verlieren. E 385.

Pepsin und Glycerolmonostearat
Für den schönen und festen Schaum. E 471.

Klärungsmittel
Gelatine und Kasein aus Milch.

Propylenglykol
Eigentlich ein Antifrostmittel in Glaces und Frozen Joghurts. Wirkt auch als Weichmacher. E 1520.

«Natürliche Aromen»
Das Aromaregister umfasst über 2500 zugelassene Aromastoffe.

Glukose-, Dextrose- oder Fruktosesirup
Macht Bier etwas milder und leichter, kuptiert das etwas bittere und würzige Aroma von Hopfen.

Sulfite
Konservierungsmittel.



Karminrot
Ein weiterer Lebensmittelfarbstoff, allerdings kein echtes Karminrot. Dieses wird aus getrockneten Schildläusen gewonnen. E 120.

Caramel-Farbstoff
Chemisch unter Hochdruck gewonnen aus Ammoniak und Sulfiten.

Weitere Farbstoffe aus Schweröl
FD&C Blau 1
FD&D Rot 4
FD&C Gelb 5

Die meisten Namen sind Ihnen sicher nicht geläufig. Ihrem Magen und Ihrem Darm sind sie allerdings (leider) wohlbekannt. Die Angaben stammen aus einer Studie von amerikanischen Bieren, Budweiser, Heineken, Coors, Corona etc. Die Eigentümer besitzen auch deutsche und Schweizer Traditionsbrauereien. Die deutsche Braukultur ist strenger. Echtes deutsches Bier oder Biere aus lokalen Schweizer Brauereien sollten weitgehend ohne Zusatzstoffe auskommen. Untersuchungen gibt es allerdings keine.