

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Halten wir fest: der Nährstoffverlust bei der Umwandlung von Gerste in Malz beträgt im Durchschnitt 12%.

Wird aus dem Malz dann die Bierwürze bereitet, so gehen — wir folgen in diesen Angaben immer der „Denkschrift“ — von dem Nährwert der Gerste ungefähr 25% verloren, wozu noch 2% Verlust bei der Gärung kommen, die von den Hefezellen aufgefressen werden, so daß also von der Energie der Gerste dem Menschen im Bier nur 60% zugute kommen.

„Auf den ersten Blick,“ sagt die Denkschrift, „scheint der Verlust bedenklich. Aber auch wenn die Gerste in Gestalt von Graupen oder ähnlichen Erzeugnissen unmittelbar dem menschlichen Verbräuche zugeführt wird, findet kaum ein geringerer Verlust statt. Bei Herstellung der Graupen fällt etwa ein Drittel der Gerste als Kleie ab und ist nur noch als Viehfutter brauchbar, aber auch die Graupen sind bei bester Zubereitung nur zu etwa 90% verdaulich. Auch bei direkter Verwendung der Gerste als menschliche Nahrung werden somit nur 60% ihrer Energie nutzbar gemacht. Durch die Brauerei wird demnach die dem Menschen zur Verfügung stehende Nahrung nicht erheblich gemindert. Da nun außerdem der Nährwert des Bieres nicht nur auf seinem Alkoholgehalt, sondern auch auf den in ihm enthaltenen erheblichen Mengen anderer hochwertiger Nährstoffe beruht, so ist zu einer Einschränkung der Brauerei durch die Zeitlage kein Grund gegeben.“

Hier nun knüpft Gruber an und weist nach, daß die Anschauung, es sei „zu einer Einschränkung der Bierbrauerei durch die Zeitlage kein Grund gegeben“, ganz und gar falsch ist; er zeigt, daß es unrichtig ist, den notwendigen Nährstoffverlust bei der Bierbereitung gleichzusetzen mit dem Nährstoffverlust, der durch mangelhafte Ausnützung bei der direkten Verwendung der Gerste als menschliche Nahrung sich einstellt.

Die „Denkschrift“ kommt zu ihrer Behauptung vor allem dadurch, daß der Verwertung der Gerste zum Brauen jene als Graupen gegenübergestellt wird; „aber es ist nicht einzusehen,“ sagt Gruber, „warum man zu einer Zeit, wo es einen großen Ausfall an Nahrungsmitteln zu ersetzen gilt, so verschwenderisch mit der Gerste vorgehen und sie nicht einfach schälen und die geschälte zu Vollmehl verarbeiten sollte.“ Und unter dieser Voraussetzung stellt sich die Sache ganz anders dar!

Im Jahre 1912/13 wurden zur Bierzeugung an inländischer Gerste verbraucht 1,472.825 Tonnen; aus ihr wurden hergestellt 58,913.000 Hektoliter Bier. Unter Berücksichtigung aller Ausnutzungsmöglichkeiten der verfütterbaren