



# Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1  
Telefon: 0228 - 46 27 65  
Thekenfon: - 54 90 73  
Fax: - 97 20 695  
www.bioladen-momo.de

in 53225 Bonn - Beuel  
Abofon: - 54 90 70  
Abofax - 54 90 72  
Metzger shop-in-shop - 47 83 39  
momonaturkost@vollbio.de

## 27. Kalenderwoche 2006

Obst & Gemüse	Kleine Obst	kleine Gemüse	Single	Grosse	Herkunft, Qualität
Salat, verschiedene		x	x	x	Demeter, regional
Spinat		x	x	x	Demeter, regional
Gurken		x	x	x	div., Regio/Niederlande
Romatomaten		x	x	x	ICEA, Italien
Zwiebelbunde				x	Demeter, regional
Möhren		x	x	x	AIAB, Italien
Erdbeeren (!)	x		x	x	Demeter, regional
Bananen	x			x	EU, Dom.Rep.
Nektarinen	x		x	x	EU, Frankreich
Wassermelone ("kernlos"? Hoho!)				x	EU, Spanien
Johannisbeeren, vielleicht				x	Demeter, regional

100% aus kontrolliert biologischem Anbau / weitgehend und relativ nach Haltbarkeit geordnet / Ersatz- bzw. Zusatzprodukte möglich

## Erdbeeren

Das Wetter hat nicht mitgespielt letzte Woche, deshalb gab es doch keine bzw. kaum Erdbeeren. Diese Woche probieren wir es noch einmal.

## Lastschriften

müssen wir nun doch öfters abbuchen als 1x im Monat. So viel Resonanz auf unsere Kundenkarten, dass uns die Liquidität flöten geht. Wie wär`s mit zum 10ten und zum 20sten des Monats?

## Rezepte diese Woche

Nö. Fast Nö. Auszeit. Ich empfehle Mozzarella mit Tomaten und Olivenöl-Balsamico- Dressing, im Wechsel mit Erdbeeren, mit Pinienkernen und Sahne und einer Prise frischen Pfeffer (der das Erdbeeraroma hervorhebt).

Dafür gibt es - nicht nur zu WM, die den Bierkonsum sicherlich in Rekordhöhe schnellen lässt - interessantes über Bier und Biobier und das sogenannte Reinheitsgebot.

in diesem Sinne: Prost

## Eistee

Die vielen fertig gemischten Eistees sind in der Regel ungeniessbar übersüsst. Preiswerter und viel leckerer ist es selbstgemacht:

Brühen Sie einen kräftigen Tee auf, lassen ihn abkühlen und stellen ihn anschliessend in den Kühlschrank. Vor dem Trinken süssen, oder auch nicht: Apfelsaft ist eine sehr leckere Alternative zu Süssmitteln. Vielleicht noch einen Schuss Zitronensaft, Sprudelwasser, frische Pfefferminzblättchen, Eiswürfel ins Glas,...

Das funktioniert mit Pfefferminztee, mit Zitronengras,...., mit Früchtetees, mit frischen Kräutern aus dem Garten, mit Schwarzem oder Grünem Tee.

Viel Spass beim ausprobieren!

## Bio-Bier aus Bio-Brauereien: Traditionelle Braukunst statt Massenware

Fast alle deutschen Brauereien werben mit dem Reinheitsgebot. Wörtlich umgesetzt wird es von den Bio-Brauereien. Sie verzichten nicht nur auf pestizidgespritze

Zutaten, sondern auch auf technische Tricks und auf all die erlaubten aber unnötigen Hilfsstoffe.

Die meisten BiertrinkerInnen gehen davon aus, dass dank Reinheitsgebot deutsches Bier per se ein „natürliches“ Produkt ist. Doch das stimmt nicht so ganz:

- Konventionelle Gerste und Hopfen werden mit Hilfe synthetischer Pflanzenschutzmittel und mineralischer Stickstoffdünger angebaut. Vor allem Hopfen wird intensiv mit hochgiftigen Pestiziden behandelt.
- Eingesetzt wird oft Hopfenextrakt, hergestellt mit Hilfe chemischer Lösemittel.
- Für Hopfen und Malz ist Schwefel als Konservierungsmittel zugelassen, bei der Gerste chemische Lagerschutzmittel.
- Das Wasser als wichtigste Zutat darf mit Ionenaustauscher oder Aktivkohle behandelt werden.
- Zur Stabilisierung und Klärung werden Polyvinylpyrrolidon (PPVP) oder Kieselsäurepräparate eingesetzt.
- Für obergäriges Bier ist die Zugabe von Zucker, Zuckercouleur und so genannten Färbebiere erlaubt.
- Erhöhter Druck und Temperatur beschleunigen die Gärung, Heißabfüllung verlängert die Haltbarkeit.

In allen diesen Fällen entspricht das Bier dennoch dem deutschen Reinheitsgebot. Nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung darf Bier seit 1998 auch Zusatzstoffe wie Milchsäure, Zitronensäure oder Ascorbinsäure enthalten.

Da diese deklariert werden müssten, kommen sie nicht zum Einsatz. Importbier, ob aus Belgien oder Mexiko, unterliegt nicht dem Reinheitsgebot und darf auch andere Zutaten enthalten, ebenso deutsches Bier, das ausschließlich in den Export geht.





# Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1 in 53225 Bonn - Beuel  
Telefon: 0228 - 46 27 65 Abofon: - 54 90 70  
Thekenfon: - 54 90 73 Abofax - 54 90 72  
Fax: - 97 20 695 Metzger shop-in-shop - 47 83 39  
www.bioladen-momo.de momonaturkost@vollbio.de

## Bio-Bier hat klare Vorteile – ökologisch wie qualitativ

Dass die Zutaten für Bio-Bier ohne synthetische Pestizide gedeihen, ist vor allem im Hinblick auf den Hopfen ein großer Vorteil. Denn konventioneller Hopfen gehört zu den Kulturen, die besonders stark mit Pestiziden behandelt werden. Der Chemie-Konzern Bayer zum Beispiel empfiehlt den Hopfenbauern gleich sechs Spritzgifte, um Insekten und Pilze abzuwehren. Zu den möglichen Rückständen in den konventionellen Hopfendolden gesellt sich noch allergieauslösender Schwefel als Konservierungsstoff. Bio-Hopfen kommt ohne Schwefel aus. Nicht erlaubt ist für Bio-Brauer ferner der Einsatz von gentechnisch manipulierter Brauhefe. Solche Produkte wurden entwickelt, um die Bierproduktion zu beschleunigen. Sie werden allerdings nach Angaben der Datenbank [www.transgen.de](http://www.transgen.de) aus Angst vor Verbraucherreaktionen auch von konventionellen Brauereien derzeit nicht eingesetzt. Das eigentliche Brauverfahren ist in der EU-Öko-Verordnung nicht geregelt. Die Anbauverbände haben jedoch genaue Vorschriften erlassen, nach denen sich die deutschen Bio-Brauer richten. Dazu gehört, dass natürliche Hopfendolden und nicht Hopfenextrakt ins Bier kommt. Erlaubt ist die Enthärtung von Wasser mit Hilfe von Kalkmilch. Denn weiches Wasser ist wichtig für den Geschmack des Bieres. Filtrieren ist gestattet, doch die meisten Bio-Biere sind nur wenig oder gar nicht filtriert. Die Haltbarkeit ist deshalb etwas geringer als bei konventionellen Produkten und liegt bei vier bis sechs Monaten.

Verboten ist in den Vorschriften der Anbauverbände außerdem:

- der Einsatz von Aktivkohlefiltern sowie von Ionentauschern.
- das Entkeimen von Wasser mit Hilfe von UV-Strahlen oder einer Ozonbehandlung.
- der Einsatz von Polyvinylpyrrolidon (PPVP), Kieselsäurepräparaten und Färbemitteln.
- Die Gärung darf nicht durch technische Tricks beschleunigt werden.
- Das Messen der Füllhöhe bei der Flaschenabfüllung mit radioaktiven Strahlen ist nicht erlaubt.

Manche Verfahren wie das Beschleunigen der Gärung, das Haltbarmachen durch den Einsatz von PPVP oder das Einfärben dunkler Biere mit Zuckercouleur werden vor allem von Großbrauereien eingesetzt. Ohne sie wäre eine industrielle Herstellung von Massenbier kaum möglich. Viele der kleinen konventionellen Brauereien arbeiten dagegen noch eher traditionell und verzichten - wie Bio-Brauereien - auf solche technischen Tricks. Von daher sind der ökologische Anbau und der Verzicht auf Konservierungsmittel die wichtigsten Vorteile von Bio-Bier - im Vergleich zu den Produkten aus kleinen konventionellen Betrieben.

Exklusiv bio: Urige Spezialitäten

Einige Bio-Brauereien setzen Malz aus alten Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn und Emmer ein. Die daraus gebrauten obergärigen Biere sind Spezialitäten, die es auf dem konventionellen Markt nicht gibt. Sie sprechen vor allem die Neugier passionierter Biertrinker an.

## Kleines Bierlexikon

- Stammwürze: Der Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe wie Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Mineralien. Bei der Gärung wird daraus zu je einem Drittel Alkohol Kohlensäure, ein Drittel bleibt unvergoren.
- Schankbiere: sieben bis elf Prozent Stammwürze, etwa zwei bis vier Prozent Alkohol
- Vollbiere: elf bis 16 Prozent Stammwürze, etwa drei bis 5,5 Prozent Alkohol, das übliche Bier.
- Starkbiere: mehr als 16 Prozent Stammwürze und 5,5 Prozent Alkohol
- Export: Helles, untergäriges Vollbier mit etwas mehr Stammwürze und weniger Hopfen als üblich. Die Bezeichnung stammt von der langen Lagerfähigkeit, die früher Ausfuhren nach Übersee ermöglichte.
- Leichtbier: Der Alkoholgehalt wird um mindestens 30 Prozent auf zwei bis 3,4 Prozent reduziert.
- Alkoholfreies: Der entstandene Alkohol wird physikalisch entzogen, maximal 0,5 Prozent Alkohol.
- Obergärig: Gärung zwischen 15 und 20 Grad Celsius, Hefe schwimmt am Ende der Gärung auf. Biere weniger lange haltbar. Typische Sorten sind Kölsch, Alt und Weissbier. Für das Malz sind neben Gerste auch andere Getreidearten erlaubt.
- Untergärig: Gärung zwischen fünf und zehn Grad Celsius, die Hefe setzt sich am Boden des Gärbottichs ab, erlaubt ist nur Gerstenmalz. Siegeszug seit der Erfindung der Kühlmaschine vor 130 Jahren. Etwa 85 Prozent aller Biere sind untergärig: Helles, Pils, Lager, Märzen.

## Momos Bierangebot

Kistenpreise:  
Pinkus Pils  
20 x 0,5l. a 0,79 / Fl.

Pinkus Hefeweizen  
20 x 0,5l. a 0,89 / Fl.

Lammsbräu Alkoholfrei  
10 x 0,33l. a 0,79 / Fl.

sowie ein gutes Dutzend weitere Sorten.