



Schweizer Brauerei-Verband  
Association suisse des brasseries  
Associazione svizzera delle birrerie  
Associazion svizra da bierarias

25. Februar 2013

## Stellungnahme des Schweizer Brauerei-Verbandes

### **Gelatine kommt bei der Bierherstellung nicht zum Einsatz**

20 Minuten online berichtet heute, dass beim Genuss von "manchen Säften, Wein und Bier tierisches Bindegewebe" mitgetrunken wird. 20 Minuten beruft sich bei dieser Aussage auf das deutsche Online-Portal "Telepolis" und dem Artikel "Apfelsaft mit Schlachtabfällen" vom 20. Februar 2013. Gemäss diesem soll Gelatine für die Klärung von Wein, Fruchtsäften und teilweise auch Bier zum Einsatz gelangen.

**Vor diesem Hintergrund stellt der Schweizer Brauerei-Verband klar, dass Gelatine bei der Bierherstellung nicht zum Einsatz gelangt. Die Klärung des Bieres geschieht in der Schweiz mit anderen Verfahren, z. B. mit natürlicher Kieselgur.**

Für die Beantwortung von Fragen:

Marcel Kreber  
lic. iur.  
Direktor

Schweizer Brauerei-Verband (SBV)  
Engimattstrasse 11  
Postfach 2124  
8027 Zürich

+41 44 221 26 28 (Zentrale)  
+41 44 211 62 06 (Fax)  
+41 79 650 48 73 (Mobile)  
[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)  
[www.getraenke.ch](http://www.getraenke.ch)  
[www.bier.ch](http://www.bier.ch)  
[twitter @info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)



Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Dem Verband gehören 16 Unternehmen mit 18 Braustätten an, die über 97 Prozent der inländischen Bierproduktion abdecken. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt insgesamt einen Umsatz von rund einer Milliarde Franken. Rund 28'000 Arbeitsplätze sind direkt/indirekt mit ihr verbunden.