



WARSTEINER
FAMILIENTRADITION SEIT 1753

Stellungnahme zu Warsteiner Radler Zitrone

Warsteiner Radler Zitrone ist ein qualitativ hochwertiges Produkt aus Zutaten natürlichen Ursprungs.

Dies gilt sowohl für das enthaltene Warsteiner Premium Verum als auch für die verwendete Zitronenlimonade.

Als untergäriges Vollbier wird Warsteiner Premium Verum gemäß dem deutschen Reinheitsgebot mit Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hopfenextrakt gebraut.

Das Verbrauen unvermälzter Gerste frisch vom Feld wäre nur unter künstlichem Zusatz notwendiger Enzyme möglich (entgegen dem dt. Reinheitsgebot).

Das Mälzen der Gerste ist ein absolut natürlicher Vorgang, der der Natur abgeschaut ist und seit Jahrtausenden zur traditionellen Bierherstellung angewendet wird.

Zum Hopfenextrakt: Es gibt keinen „naturbelassenen Hopfen“, egal ob er nur getrocknet oder danach gemahlen, pelletiert oder extrahiert wird.

Der Hopfenextrakt ist lediglich eine flüssig pastöse Variante des getrockneten Hopfens um vor Verderb zu schützen.

Es findet keine chemische Veränderung der Inhaltsstoffe statt.

Durch die Verwendung echten Zitronensafts aus Konzentrat für die Zitronenlimonade verzichten wir auf künstl. Zutaten.

Die Früchte werden im Anbauland ausgepresst.

Diesem Saft wird zwecks eines ökol. Transports durch schonende Vakuumverdampfung Wasser entzogen.

Eine unnatürliche Veränderung des Zitronensaftes tritt dabei nicht ein.

Das natürliche Zitronenaroma wird aus Zitronenschalen gewonnen u. ist ein sog. „from the named fruit-Aroma“.

Wir bezeichnen unser Produkt als „100 % natürlich“ und nicht als „naturbelassen“ oder „naturrein“ im Sinne eines unveränderten Naturprodukts.

Dies entspricht dem Verständnis des Natürlichkeitsbegriffs des Deutschen Brauerbundes und der einschlägigen Kommentierung zum Lebensmittelrecht, wonach eine Auslobung als Naturprodukt zulässig ist, wenn das Lebensmittel schonend hergestellt wurde und kein hoher Verarbeitungsgrad vorliegt.

Nähere Infos zur Auswahl der Zutaten unserer hochwertigen Produkte finden Sie im Nachhaltigkeitsbericht unter www.warsteiner.de/nachhaltigkeit (S. 59).