

ERDINGER Alkoholfrei - empfehlenswerter Genuss für Autofahrer

Aktuelle Studie der Universität Freiburg bescheinigt dem isotonischen Durstlöscher ERDINGER Alkoholfrei keine relevante Auswirkung auf den Alkoholspiegel

(Erding) In einer wissenschaftlichen Studie untersuchte die Universität Freiburg unter Leitung von Prof. Stefan Pollak, Direktor des Instituts für Rechtsmedizin, und Dr. Volker Auwärter, die Wirkung von ERDINGER Alkoholfrei auf den Alkoholspiegel im Blut. Hintergrund: Biere und andere Getränke werden in Deutschland bis zu einem Alkoholgehalt von 0,5% als „alkoholfrei“ bezeichnet.

Prof. Stefan Pollak und Dr. Volker Auwärter bescheinigen dem isotonischen Durstlöscher aus Bayern völlige Unbedenklichkeit: „Unsere Untersuchungen haben ergeben, dass der Konsum von ERDINGER Alkoholfrei unter den gewählten realistischen Trinkbedingungen zu keiner relevanten Erhöhung des Blutalkoholspiegels führt.“ Zudem wurde auch auf etwaige Beeinträchtigungen körperlicher und geistiger Fähigkeiten geprüft: „Die durchgeführten Tests der psychischen und physischen Fähigkeiten ergaben keine messbaren Beeinträchtigungen. Dies war aber aufgrund der vernachlässigbaren Alkoholmengen im Blut auch nicht anders zu erwarten.“, so Dr. Volker Auwärter.

„Bedenken, dass die in alkoholfreien Bieren verbleibende – sehr geringe – Restalkoholmenge zu relevanten Blutalkoholkonzentrationen führen kann, sind nach der aktuellen Studie nicht begründet.“ meint der renommierte Experte Dr. Volker Auwärter. Auf die wertvollen Inhaltsstoffe und den natürlichen Brauprozess zielt Peter Liebert, der Geschäftsführer der Brauerei ab: „Aufgrund der isotonischen und belebenden Wirkung von ERDINGER Alkoholfrei kann ich aktiven Verkehrsteilnehmern empfehlen, unser alkoholfreies Bier zu trinken. Es ist ein garantiert reines Naturprodukt mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen, streng gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot.“

Bei ihrer Studie wollten die Wissenschaftler es ganz genau wissen und griffen bei ihren Untersuchungen auf noch genauere Messmethoden zurück, als die üblicherweise von der Polizei eingesetzten. Normalerweise werden Messwerte nur bis zur zweiten Stelle nach dem Komma angegeben. Mit diesen üblichen Methoden hätte man keinerlei Veränderungen der Blutalkoholwerte durch den Konsum alkoholfreier Getränke konstatiert. Die Wissenschaftler haben sich entschieden, bis zur vierten Stelle nach dem Komma zu messen, um so selbst minimalste Veränderungen des Alkoholspiegels im Blut entdecken zu können. Nach dem Genuss von drei Flaschen (entspricht 1,5 l) ERDINGER Alkoholfrei in einer Stunde konnten in der Freiburger Studie nur minimale Blutalkoholspiegel festgestellt werden – im Durchschnitt 0,0024 ‰. Ein Wert, der weniger als ein Achtzigstel dessen beträgt, was bei Fahranfängern zu Sanktionen führen würde und weniger als ein Hundertzwanzigstel des Grenzwertes von 0,30 ‰, ab dem eine relative Fahrunsicherheit (§§ 315c/316 StGB) in Betracht kommt.

Zudem konnte bei 70% der Probanden nicht einmal eine minimale Auswirkung auf die Konzentration von Alkohol im Blut festgestellt werden. Der Maximalwert wurde bei einem 72-jährigen Probanden mit 0,0056 ‰ erreicht. Bereits 30 Minuten nach Trinkende war überhaupt keine messbare Alkoholkonzentration im Blut der Probanden mehr feststellbar.

Interessant in diesem Zusammenhang sind wissenschaftliche Untersuchungen zur endogenen (körpereigenen) Alkoholproduktion. Hier wurden bei einigen Menschen Blutalkoholwerte von bis zu 0,015 ‰ gemessen. In der vorliegenden Studie konnte eine endogene Alkoholproduktion bei nur 4% der Probanden festgestellt werden. Die Konzentration von Alkohol im Blut lag nicht über 0,001‰. Also keine Hoffnungen machen: Als Erklärung für ein Überschreiten der Promille-Grenzwerte im Straßenverkehr reicht diese körpereigene Produktion bei weitem nicht aus – genauso wenig wie das Trinken von ERDINGER alkoholfrei.

Hintergrund:

In Deutschland werden Getränke bis zu einem Alkoholgehalt von 0,5% Alkohol als „alkoholfrei“ bezeichnet. Dies geht auf eine Initiative der Saftindustrie aus dem Jahre 1954 zurück, weil Säfte - insbesondere naturbelassene Säfte - manchmal leicht angären und damit diesen geringfügigen Alkoholgehalt aufweisen können. Auch bei Kefir und sogar bei manchen Schwarzbrotorten tritt dieses Phänomen auf. Da aber niemals eine alkoholisierende Wirkung beobachtet wurde, respektiert man diesen Grenzwert von 0,5% nach wie vor. Die Studie der Universität Freiburg unterstreicht die Sinnhaftigkeit des Wertes.