



Bierlexikon

Alles rund um's flüssige Brot



A

Alkoholgehalt

Der durchschnittliche Alkoholgehalt der meisten Biere liegt bei ungefähr 5 Prozent. Natürlich gibt es in beide Richtungen Ausnahmen. Zum einen hätten wir da die alkoholfreien Biere, oder besser „alkoholarme Biere“, denn alkoholfreies Bier kann bis zu 0,5 Prozent Alkohol enthalten.

Weit über den 5 Prozent liegen hingegen die sogenannten Bockbiere, die Werte von 7 und mehr Prozent Alkohol leicht erreichen. Je nach Bierstil kann man sich bei 10 bis 15 vol% Alkohol auch mit Weinen messen. Der aktuelle Weltrekord liegt bei 57 vol%. Die Frage, ob dies noch ein Bier ist, hat seine Berechtigung.

Als alkoholhaltiges Getränk kann Bier eine starke psychische und im späteren Verlauf körperliche Abhängigkeit hervorrufen – also süchtig machen – und zur Alkoholkrankheit führen. Deswegen gilt wie so oft der Spruch: In Maßen genießen! (nein, damit ist nicht der Maßkrug gemeint 😊)

Antrunk (Bierverkostung)

Zu Vergleichs- und Beurteilungszwecken entfalten sich Aroma- und Geschmacksnoten vom Bier am besten bei einer Trinktemperatur von 12–15 °C.

Das Bier wird grundsätzlich in drei aufeinanderfolgende Geschmacksphasen unterteilt.

Antrunk – Rezenz – Nachtrunk

Nachdem der Kenner sein Bier mit einem prüfenden Blick auf Farbe, Schaumkonsistenz und Trübung bereits klassifiziert hat, kommt er zum wohl erfreulichsten Teil der Verkostung:

Der Antrunk bezeichnet den ersten Schluck des Bieres und die daraus resultierende erste Geschmacksphase. Wie schmeckt das Bier im ersten Moment? Ist es ein spritzig-erfrischender, ein würziger oder ein malzig-erdiger Geschmack? Ein Pils beispielsweise mag einen dezent süßen, leicht brotartigen Antrunk aufweisen, bevor die Bittere das Regiment übernimmt und einen harmonischen Bogen bis zum Nachtrunk schlägt.

Die Rezenz – also das Prickeln spiegelt den Kohlensäuregehalt (CO₂) wieder. Die Rezenz wird auch gerne als die Lebendigkeit des Bieres bezeichnet. Die Aromenvielfalt oder Intensität kann auch Bier mit wenig CO₂ reichlich Leben einhauchen.

Der Nachtrunk, also der letzte Geschmackseindruck, ist hauptsächlich von der Bittere bestimmt, die vom Hopfen stammt. Um ein Bier sensorisch zu erfassen, muss der Nachtrunk aufgespürt werden. «Wie klingt das Bier aus?» ist eine entscheidende Frage. Deshalb spucken Biertester nicht, sie schlucken. 😊 Bei leichten und milden Bieren kann der Nachtrunk zügig und sanft ausklingen. Kräftige und aromastarke Biere haben oft auch einen anhaltend vollen Nachtrunk und langsameren Abgang.

B

Brauereien aus der Umgebung

Brauerei Dinkel aus Stublang

„Weniger ist mehr“



Der kleine Betrieb, der seit 1870 besteht, braute ursprünglich nur für den eigenen Gasthof. Doch auch nur zwei Biersorten können die durstige Gemeinde überzeugen. Braumeister Hubert Dinkel versteht sich darauf, Qualität vor Quantität walten zu lassen. Dem Dunklen unfiltrierten Lagerbier (4,7%) sei Dank!



Ebensfelder Brauhaus

„Die älteste Brauerei im Staffelsteiner Land“

1752 gegründet, braut Vater Hans-Karl Engelhardt mit seinen Söhnen Florian und Maximilian 6 verschiedene Biersorten, u.a. Fränkisches Landbier, Adam Riese Urtrunk und die „Schwanen Weisse“. Auch wenn die Brauerei klein ist, zählt sie sich zu den „Festausrüstern“ in der Gegend. Auf Kirchweihen und Kellerfesten rund um den Ort lässt man sich das Bier das ganze Jahr über schmecken.



Günther-Bräu aus Burgkunstadt

„Auf gute Nachbarschaft!“

Seit 1840 befindet sich diese Brauerei in Besitz der Familie Günther. Braumeister Peter züchtet eigene Hefe und überzeugt mit 8 verschiedenen Bieren nicht nur auf Festen, sondern findet den Weg auch in unser Sortiment. Zu einer Brauereiführung sind die Mitarbeiter bereits eingeladen worden!



Hennemann Landbrauerei aus Stublang

„Löwen-Bräu aus Franken“

Das Gasthaus mit eigener Brauerei besteht schon seit 1856 und wird von Thomas Hennemann mit Herz und Leidenschaft geführt. Neun Biersorten zieren das Angebot des jungen Braumeisters, das Stublinger Lagerbier (5,2%) führt diese Liste an. Nette Anekdote: Sein junger Sohn ist als Namensgeber des Bockbieres „Fabiator“ buchstäblich in aller Munde.



Hetzel Brauerei OHG aus Frauendorf

„Das Bier mit dem Pfau“

1867 gegründet, braut der Meister Thomas Kunzelmann sein berühmtes Landbier (4,9%) mit dem Wasser aus eigener Quelle. Vollbier, Pils, Rauchbier, Festbier und Bockbier runden das umfangreiche Getränkeangebot ab. Brauereiführungen sind auf Anfrage möglich!



Leikeim aus Altenkunstadt

„Die Größte“

Das Brauhaus ist im Familienbesitz seit 1887 und wird in der 5. Generation von Andreas und Ulrich Leikeim geführt. Neben den neun Hauptbieren der Brauerei, gibt es auch ein umfangreiches Angebot an Limonaden und alkoholfreien Getränken. Die Brauerei ist dank ihrer Größe ein wichtiger Festausrüster im oberfränkischen Raum und der sogenannte „Bügelverschluss“ wurde ein wichtiges Erkennungsmerkmal für die Leikeimer Flaschenbiere.



Metzger Bräu aus Uetzing

„Der Metzger, der gerne Bier braut“

Seit 2012 werden in der noch recht jungen Brauerei Lagerbier, Weizen und Bockbier gebraut. Das Stammlokal ist eigentlich eine Metzgerei mit eigenem Dorfladen, wie in Franken aber üblich, gehört zu jeder deftigen Brotzeit „a gscheits Bier“.



Staffelbergbräu aus Loffeld

„Die Preisgekrönte am Fuße des Berges“

Seit 1856 besteht diese Brauerei, die schon mehrmals mit dem European Beer Star Award ausgezeichnet wurde und von Karl-Heinz Wehrfritz in der 6. Generation geführt wird. Obwohl die Brauerei lediglich Familiengröße hat, verfügt sie über einen eigenen Hopfengarten, Brauereimuseum, Quelle und Getreideanbau. Sage und schreibe 11 Biersorten werden hier gebraut! Der Klassiker: Hopfen-Gold Pils (5,5%)



Trunk aus Vierzehnheiligen

„Ein Bier als Helfer in der Not“

Dass der Name des Brauers Andreas Trunk wie geschaffen für die Braukunst ist, ist vielleicht eine göttliche Fügung. Direkt neben der berühmten Wallfahrtsbasilika nämlich braut die Familie seit 1989 saisonbedingt bis zu zehn verschiedene Biere. Die bekanntesten sind das Nothelfer Dunkle und das Bioweizen. Gegründet wurde die Brauerei 1803.



Brauerei Wichert aus Oberwallenstadt

„Geheimtipp unter Bierkennern“

1863 gegründet, braut seit 1996 Josefine Wichert mit ihren beiden Söhnen Michael und Rainer drei Biersorten an allen Tagen im Jahr. Die Brauerei wird unter Bierkennern als Geheimtipp gehandelt. An der Rezeptur des Bieres wurde seit Gründung nichts verändert.

Bierstacheln (engl. „beer spike“)

Traditionelle Rituale, die zelebriert und gepflegt werden, gibt es beim Biergenuss etliche. Allerdings wirken sich diese meist nicht auf das Bier selbst aus – anders ist dies beim Bierstacheln.



So wie heute, wurde das Bier auch früher schon kühl gelagert, teilweise zu kalt zum Trinken. Aus diesem Grund hatte man in jeder Schmiede ein Eisen im Feuer. Durch das Eintauchen eines glühenden Eisens wurde das Bier auf eine angenehme Trinktemperatur gebracht. Oft war das Eisen ein spitzer Schürhaken (Stachel), weshalb diese Prozedur als „Stacheln“ bezeichnet wurde.

Ein Eisenstab wird solange erhitzt, bis er glüht und dann anschließend kurz in eiskaltes Bier getaucht. Der Restzucker im Bier karamellisiert durch das heiße Eisen und die enthaltene Kohlensäure entweicht teilweise. Eine warme, feinporige Schaumkrone entsteht und bildet neben dem angenehm runden Geschmack des Bieres ein besonderes Geschmackserlebnis. Vor allem dunkle Biere eignen sich sehr gut, sie werden durch das Stacheln weicher im Geschmack.

C

Craft-Bier

Als Craft beer (auch Craft-Bier) werden im Allgemeinen Biere verstanden, die handwerklich von einer unabhängigen Brauerei erzeugt wurden (höchstens 25% einer Brauerei darf einem Großkonzern gehören). Eine klare bzw. präzise Definition für Craft Bier gibt es in Deutschland nicht, da sich der Begriff hier nicht als Wortmarke schützen lässt. Wir sagen „mit Herz und Liebe gebraut“. Zum Craft-Bier-Anbieter wird eine Brauerei nicht durch ein einzelnes Bier, sondern durch die gesamte Philosophie der Brauerei. Anfang 2017 gründete sich aus der deutschen Craft-Szene der Verband Deutscher Kreativbrauer e.V.

Ihren Ursprung hat die Craft-beer-Bewegung in den Vereinigten Staaten.

„Erfinden“ wurde Craft Beer in den USA der 1970er Jahre. Andere würden sagen: Dort ist es aus der blanken Not entstanden. Nach dem Ende der Prohibition hatten drei Braukonzerne den gesamten amerikanischen Biermarkt übernommen und versorgten die USA mit billigem, leichten, schnell und in großen Mengen trinkbarem „crisp lager“. Egal, ob das von Anheuser-Busch, Miller oder Coors kam, amerikanisches Bier zu jener Zeit schmeckte immer gleich und gleicher.

Wer etwas anderes haben wollte, musste es sich selber brauen. So entstand eine lebendige Hobby-Brauer oder „homebrewing“-Szene, in der halbe und ganze Laien sich furchtlos und aus reinem Spaß an der Freude den verrücktesten Bierstilen widmeten. Die einen mit mehr, die anderen mit weniger großen Erfolg, vereinzelt aber waren Naturtalente mit sagenhaften Bieren dabei.

Ein Erlass des amerikanischen Präsidenten Jimmy Carter aus dem Jahr 1978 erlaubte es den homebrewers, ihre Biere schließlich nicht mehr nur für den Hausgebrauch zu brauen, sondern auch zu verkaufen. Und so wurden, ganz allmählich aus homebrewers die craft brewers.

G

Gattungen und Sorten

Die Biergattungen werden in Deutschland vom Stammwürzegehalt des Bieres bestimmt. Man unterscheidet in:

Einfachbier	1,5 % – 6,9 % Stammwürze
Schanzbier	7,0 % – 10,9 % Stammwürze
Vollbier	11,0 % – 15,9 % Stammwürze
Starkbier	mehr als 16 % Stammwürze

Die meisten, in Deutschland angebotenen Biere sind Vollbiere.

Die wichtigsten deutschen Biersorten:

Pils

untergäriges, helles, kräftig gehopftes Bier. Der Name leitet sich vom tschechischen Ort Pilsen ab, wo der Bayerische Braumeister Josef Groll aus Vilshoven im Jahre 1842 Bier nach Pilsener Brauart herstellte. Seit dieser Zeit streiten die Bayern und Tschechen, wer das Pils erfunden hat.

Export/Lager/Helles

untergäriges, helles, malzbetontes Bier. Bis Anfang der siebziger Jahre war Export das meistgetrunkene Bier in Deutschland. Mitte des 19. Jahrhunderts machte die Technik das Bier haltbarer, so dass es exportiert werden konnte.

Gebraut werden diese Biere vor allem in Bayern und Baden-Württemberg. Untergäriges Bier braucht für den Brauvorgang besonders niedrige Temperaturen. Im Voralpenland gab es den ganzen Winter über genügend Natur-Eis, um Lagerbier herstellen zu können. Das Bier lagerte den Sommer über in Felsstollen und reifte aus, um dann im Herbst getrunken zu werden.

Märzen

untergäriges, mildgehopftes Bier. Sein Name stammt vom Monat März, da früher um diese Jahreszeit die letzte Chance bestand, ohne technische Kühlung (die gab es damals noch nicht) ein untergäriges, und damit haltbareres Bier zu brauen. Dank der Technik ist es heute ganzjährig zu bekommen. Je nach Malzart, kann Märzen hell oder dunkel sein. (Typisch wäre bernsteinfarben). Hauptvorkommen: Bayern, Österreich.

Rauchbier

obergärige Spezialität aus dem Raum Bamberg. Das Gerstenmalz wird über einem offenen Feuer geräuchert. Hierdurch entsteht der intensive, markante, oft an Schinken erinnernde Geschmack des dunklen Gebräus.

Schwarzbier

untergäriges Bier, erhält seine Farbe durch dunkles Malz. Ein malzig, herbes, schaumstarkes Bier. Leider werden heutzutage bei vielen Brauereikonzernen nicht mehr die teuren dunklen Röstmalze verwendet, sondern ein helles Bier wird durch Zugabe eines dunklen Farbebierextraktes „schwarz“ gefärbt. Viele kleinere, eigenständige Brauereien verwenden aber weiter dunkle Röstmalze und stellen das Bier in einem aufwendigen Dreimaischverfahren her, was nicht nur dem Geschmack, sondern auch dem Trinkgefühl zu Gute kommt.

Stark- oder Bockbiere

untergärige, helle (bernsteinfarben) bis dunkle (schwarzbraun) Starkbiere. Nach dem Malz richtet sich der Geschmack, der von malzig-süß bis bitter sein kann. Sie haben mehr als 16 % Stammwürze.

Weizenbier

obergärrige bayrische Spezialität mit mindestens 50 Vol-% Weizenmalzanteil. Weizenbier gibt es als Kristallweizen, welches klar filtriert ist, oder als Hefeweizen, welches dunkel oder hell sein kann und hefetrüb serviert wird. Es ist schwach gehopft und sehr kohlen säurereich. Im Herkunftsland Bayern wird das Weizenbier auch Weissbier genannt.

Zwickelbier/Kellerbier (vorzugsweise in Franken beheimatet)

das helle, untergärrige und naturtrübe Bier wird meist direkt nach dem Nachgärungsprozess in den Gastwirtschaften angeboten, bzw. als Flaschenbier in den Handel gebracht. Das Zwickelbier gehört zu den ungespundeten Bieren und hat daher einen geringen Kohlen säuregehalt, was es leicht bekömmlich und „süffig“ macht. Ursprünglich war mit Zwickelbier die Probe gemeint, die der Braumeister vor dem Filtern vom Gärbottich entnimmt. Das Entnehmen dieser Bierprobe mit dem sogenannten „Zwickelhahn“ wird als „Zwickeln“ bezeichnet. Mittlerweile wird Zwickelbier kommerziell in größeren Mengen angeboten.

Geschichte

Bier taucht in der Geschichte der Kulturen ab dem Zeitpunkt auf, da die notwendige Entwicklung vom Nomadenleben zum sesshaften, bäuerlichen Dasein vollzogen war. Der Beginn des Bierbrauens geht einher mit dem Pflanzen von Getreide und dessen Verarbeitung. Wobei sich nicht zweifelsfrei feststellen lässt, wo das erste Bier entstand und somit seit wann genau die Menschen Bier trinken.

Wie sich genau die „Erfindung“ des Bieres zugetragen hat, ist ungewiss. Es könnte sein, dass man einem kranken Menschen das Schlucken erleichtern wollte und ein Stück Brot in einem Krug Wasser eingeweicht hat. Der Krug wurde ein paar Tage schlicht vergessen, und nach kurzer Zeit begann das Brot zu gären. Es entstand ein „berauschender“ Brei, den unser Patient eingeflößt bekam. Da der arme Mann aufgrund mangelnder Erfahrung nicht besonders trinkfest war, dürfte die Wirkung ihn ziemlich umgehauen haben.

Im Mittelalter wurde Bier noch aus sehr vielen unterschiedlichen Zutaten gebraut. Erst mit der Einführung des geregelten Braubetriebs durch Klosterbrauereien wurde die Grut (Kräutermischung) nach und nach durch Hopfen verdrängt. Es war ferner wegen seines Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung, da Bier aus minderwertigem Getreide halbwegs genießbar wurde („flüssiges Brot“). In Deutschland wird Bier nach der Bierverordnung von 2005 basierend auf dem Biersteuergesetz, umgangssprachlich als **Reinheitsgebot (von 1516 – ältestes Lebensmittelgesetz der Welt)** bekannt, gebraut. Bier ist das in Deutschland und vielen anderen Ländern meistkonsumierte alkoholische Getränk.

Gespundetes Bier (Siehe „Ungespundetes Bier“)

Gläser/Krüge

Für gewöhnlich benutzt jede Brauerei ihr eigens kreiertes Logo auf dem jeweiligen Glas/Krug. Von 0,2 bis 3 Litern sind fast alle Größen vertreten. Bayern liegt auf der Größenskala vorne: der Maßkrug mit einem Liter Fassungsvermögen lässt wohl jedes Bierliebhaberherz höher schlagen. Weit verbreitet sind auch Steinkrüge mit einem Fassungsvermögen von 0,5 Litern. Gerade ungespundetes Bier hält sich im Steinkrug länger frisch und kühl. Ein echtes fränkisches „Seidla“ halt.



H

Hefe (Bierhefe)

Hefen (Hefepilze) sind in allen Bieren schon immer unverzichtbarer Bestandteil bei der Gärung gewesen. Da diese Prozesse in der Natur beim Gären von Obst und bei zahlreichen anderen Herstellungsverfahren von Lebensmitteln, wie beim Brotbacken oder Keltern von Wein, ebenfalls ablaufen, sind Hefearten überall in der Luft vorhanden.

Um jedoch ein bestimmtes Bier einer definierten Geschmacksrichtung ohne Fremdgeschmack zu brauen, bedarf es der gezielten Zugabe der gewünschten Hefeart und der Unterdrückung aller anderen Keime durch das vorherige Kochen des Sudes.

Man unterscheidet traditionell zwei Hefearten: obergärige und untergärige Hefen

- Mit obergäriger Hefe werden Weizenbiere, Alt, Kölsch und englische Ales gemacht. Obergärige Hefe arbeitet bei höheren Temperaturen um die 20 °C. Sie bildet dabei sehr heftig Kohlensäure, die die schnell vermehrten Hefe-Zellverbände in Form einer Schaumschicht an die Oberfläche treibt. Diese Gärung ist einfacher und sicherer zu handhaben und verläuft schneller.

- Mit untergäriger Hefe macht man heute weltweit das meiste Bier, nämlich Pils, Export, Lager, Märzen und Bockbier. Untergärige Hefe bildet keine Zellverbände und arbeitet bei niedrigeren Temperaturen zwischen 5 und 10 °C. Deswegen konnten solche Biere früher nur im Winter gebraut werden. Die langsamer verlaufende Gärung lässt die einzelnen Hefezellen im Gärbottich nur langsam zu Boden sinken. Die Vergärung ist meist vollständiger, das Bier wird "trockener" und enthält mehr Kohlensäure.

Herstellung

1. Aus Gerste wird Grünmalz
Gerste + Wasser 1-2 Tage in einer Weiche weichen, das Korn quillt auf.
Geweichte Körner zum Keimen bringen >> Stärke wird durch Enzyme zu Dextrinen und Malzzucker abgebaut >> Stoffe werden wasserlöslich, Zucker ist notwendig, damit Alkohol entstehen kann.
Es entsteht Grünmalz (gekeimte Gerste)
2. Darren des Grünmalzes
Grünmalz auf der Darre trocknen => Unterbricht Keimung
beim Trocknen (Darren) erhält das Malz sein Aroma und seine Farbe
unterschiedliche Darrtemperaturen beeinflussen die Bierfarbe:
50-80°C => helles Malz
100-110°C => dunkles Malz
220°C => Farbmalz
Enzyme werden inaktiv und wirken im trockenen Malz nicht weiter => bringt man sie mit Wasser in Verbindung können sie weiter aktiv sein
3. Putzen des Malzes
Wurzeln und Keimlinge fallen beim Darrprozess ab
jetzt maschinelle Entfernung der fetthaltigen Keimblätter (unangenehmer Geschmack)
⇒ fertiges Darrmalz, Mälzen ist beendet
4. Schrotten des Darrmalzes
Mühlen liefern groben und feinen Grieß und Mehl
richtiges Verhältnis und Zusammenstellung der unterschiedlichen Mahlgrade beeinflusst die Qualität der Bierwürze
Schrotten bewirkt Oberflächenvergrößerung => mehr Angriffsfläche für Hefen => besseres Auslaugen der Malzinhaltsstoffe
5. Maischen (Mischen) des Schrotes mit Wasser
Vermischen und in Maischebottich/1. Braupfanne pumpen
Aktivierung der Enzyme => Bauen Dextrine (Malzstärke) in Malzzucker ab, Eiweißstoffe werden in Peptide gespalten
stufenweise Maische auf 70°C erhitzen
6. Läutern der Maische
Trennen der löslichen von den unlöslichen Stoffen
Maische in Läuterbottich pumpen => unlösliche Bestandteile (Treber) und die Spelzen, werden abgetrennt => Futtermittel, Zurück bleibt die flüssige Würze (süßer Malzextrakt)
7. Kochen der Würze
Würze in Würzpfanne (Sudpfanne) leiten => + Hopfen 2 Std. kochen
⇒ Zerstörung der Enzyme (keine chemischen Veränderungen mehr)
⇒ Aromastoffe des Hopfen + Malzaroma = Biergeschmack
⇒ Ausflocken der Eiweißstoffe
⇒ Würze wird durch Verdampfen konzentriert und auf vorgesehenen Stammwürzengehalt gebracht
8. Die Stammwürze
Biersteuer und Biergattung hängt von ihr ab
bei der Vergärung verwandelt sich die Stammwürze in ca. 1/3 Alkohol, 1/3 Kohlendioxid und 1/3 Restextrakt

= alle gelösten Stoffe (alle aus dem Malz, Hopfen und Brauwasser stammende gelöste Anteile > Malzzucker, gelöste Malzdextrine, Eiweiß, Vitamine, Spurenelemente, Bitter- und Aromastoffe des Hopfens)

9. Filtern und Kühlen der Würze

Ausscheiden der beim Kochen ausgefallenen Eiweißteilchen und Hopfenrückstände (im Whirlpool, ein stehender zylindrischer Tank)
danach wird heiße Würze auf Kellertemperatur, 5-6°C abgekühlt

10. Vergären der Bierwürze

Würze mit Hefe anstellen => aus vergärbarem Zucker der Würze entstehen Alkohol und CO₂

Untergärige Hefe: vergärt Bierwürze bei 4-9°C in 8 Tagen, langsame Gärung => Hefe setzt sich am Boden des Gärbottichs ab

Obergärige Hefe: 15-19°C, schneller (ca. 5 Tage) => Hefe sammelt sich an der Oberfläche

Ergebnis ist das Jungbier/Grünbier

11. Nachgärung des Jungbiers

Umfüllen in große Tanks im Lagerkeller => kommt zur Ruhe => Nachgärung beginnt je nach Biersorte bei 0°C mehrere Wochen lagern

vorhandener Restzucker wird abgebaut

CO₂-Gehalt des Bieres wird durch Aufsetzen von Spundapparaten auf 0,4% reguliert

12. Filtern und Abfüllen des Biers

Entfernen von Hefe-, Eiweiß- und Hopfenrückständen => Bier wird klar und haltbar dann abfüllen

13. Nachgärung des Bieres

Reifung nach der Gärung beträgt 4-6 Wochen

fertiges Bier wird in große Lagertanks gepumpt

zur weiteren Geschmacksverbesserung und zum festeren Einbinden des CO₂

Hopfen

Hopfen (*Humulus lupulus*) aus der botanischen Familie der Hanfgewächse (*Cannabaceae*) ist eine bis zu 50 Jahre alt werdende, schnell wachsende und windende Kletterpflanze. Nur die weiblichen Pflanzen bilden die gesuchten Harze an ihren Blütenständen aus. Hopfen war nicht immer Bestandteil von Bier und ist es auch nicht überall.

Hopfen gibt dem Bier: Bitter- und Aromastoffe, Geschmack, Schaumstabilität, beruhigende Wirkung, Bekömmlichkeit, Farbe, Haltbarkeit

I

Inhaltsstoffe

Das Malz im Bier liefert viele B-Vitamine. Insbesondere die für den Stoffwechsel wichtigen Vitamine B2 (Riboflavin), B6 (Pyridoxin), Panthensäure sowie Niacin kommen in größerer Menge vor. Als Mineralstoff im Bier ist die Phosphorsäure wichtig, ein Bestandteil von Zellbausteinen. Bier enthält auch Kalium und Magnesium, allerdings sind die Konzentrationen zu gering, um sich positiv auf den Elektrolythaushalt im Blut auszuwirken. Durch seinen geringen Natriumgehalt wirkt Bier sich aber positiv auf den Blutdruck aus. Es hat zudem eine harntreibende Wirkung. Den gleichen Effekt haben allerdings auch Wasser und Tee. Studien belegen zwar, dass mäßiger Biergenuss das Körpergewicht theoretisch vermindern kann. In der Praxis führt der regelmäßige Konsum von Bier dennoch häufig zu einer Gewichtszunahme, dem sogenannten Bierbauch. Bier verstärkt mehr als andere alkoholische Getränke das Hungergefühl, vor allem da die Bitterstoffe im Hopfen eine appetitanregende Wirkung haben. Zudem stoppt der Alkohol im Bier die Fettverbrennung. Immerhin ist alkoholfreies Bier im Freizeitsportbereich eine gute Alternative zu klassischen Sportgetränken, da es viel Flüssigkeit und eben auch Mineralien und Elektrolyte liefert.

M

Malz

Im Wein vergärt Fruchtzucker direkt zu Alkohol - im Bier müssen die vergärbaren Zucker erst durch eine Fermentation bzw. enzymatischen Abbau aus Stärke entstehen. Das ist durch das so genannte Mälzen gewährleistet. Dabei wird Getreide vorgekeimt. Das entstehende Grünmalz muss anschließend zum richtigen Zeitpunkt beim sogenannten Darren bei vorgeschriebener Trocknungsdauer und -temperatur zum gewünschten Malztyp verarbeitet werden. Je später gedarrt wird, desto mehr Zucker ist bereits entstanden, je heißer gedarrt wird, desto dunkler wird das Malz und desto mehr Enzyme werden zerstört. Je mehr Enzyme zerstört werden, desto weniger Zucker kann später vergären und desto malzig-süßer wird das Bier. Dunkle Malze enthalten nur noch wenige Enzyme für den Abbau der Stärke zu Zucker. Helle Malze entstehen durch langsames Darren bei milder Hitze.

Zum Vergleich, der Wassergehalt von Gerste: 13 -15 % und Gerstenmalz: 2,0 – 4,0 %.

Braumalz gibt dem Bier: Farbe, Geschmack, Schaumkrone, Alkoholgehalt, Kohlensäure

N

Nachtrunk (siehe auch „Antrunk“ und „Rezenz“)

O

Oberfranken- Land der Brauereien und Genussregion

Oberfranken wurde mit vielen Regionen und Ländern aus aller Welt verglichen und es wurde festgestellt: In punkto Genuss halten wir gleich drei Weltrekorde. Gemessen an der Einwohnerzahl – denn nur so kann man unterschiedlich große Regionen vergleichen – gibt es in Oberfranken die meisten Bäcker- und Konditoreien(529), die meisten Metzgereien(714) und die meisten Brauereien(200) der Welt.

Auf 5.511 Einwohner kommt demnach also eine Brauerei und die meisten Betriebe werden noch traditionell als Familienunternehmen geführt.

In Oberfranken werden knapp 1.000 verschiedene Biere gebraut: vom Pils und Märzen über die dunklen Biere zu den Saison- und Festbieren, mit den festlich inszenierten Bockbieranstichen; von den unfiltrierten und ungespundeten Kellerbieren, dem Beck'n Bier oder dem Kräusen hin zu den verschiedenen Weizenbieren oder den Spezialbieren wie dem Roggala oder dem Rauchbier. Wenn man jeden Tag ein anderes Bier trinken würde, hätten man erst nach 3 Jahren alle oberfränkischen Biere durchprobiert.

Obergäriges Bier

Die Bezeichnung obergäriges Bier beruht darauf, dass bei obergärigen Bieren die Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) während der Gärung im klassischen Brauverfahren an die Oberfläche steigt. Im modernen Brauverfahren sinkt sie nach Ende der Gärung, wie untergärige Hefe, zu Boden. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Gärtemperaturen (15 °C bis 22 °C) führen zu einer vermehrten Bildung von Fruchtestern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein fruchtiges Aroma. Obergärige Biere wurden früher oft ohne Lagerung direkt im Anschluss an die Hauptgärung vermarktet. Sie waren ungespundet und generell nur kurz haltbar. Heutzutage wird eine Lagerung ähnlich wie bei den untergärigen Bieren durchgeführt.

Bei untergärigen Bieren sinkt die Hefe (*S. carlsbergensis*) nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks. Es sind gewissermaßen „ausgebaute“ Biere, die eine gewisse Reifezeit benötigen. Ihre Herstellung benötigt Reifung mit Temperaturen von weniger als 10 °C. Deswegen konnte beispielsweise das Märzen früher nur bis März gebraut werden, woher es seinen Namen hat.

R

Reinheitsgebot

Das Reinheitsgebot vom 23. April 1516 bezeichnet, dass Bier nur aus Hopfen, Malz, Wasser und ab dem 20. Jahrhundert Hefe hergestellt werden soll. Dabei wird auf verschiedene, zum Teil jahrhundertealte, Regelungen und Vorschriften Bezug genommen. Dies wird bis zum heutigen Tag als deutsches Kulturgut vermarktet.

Seit 1995 findet jährlich am 23. April ein sogenannter „Tag des Deutschen Bieres“ statt, mit dem die deutsche Brauwirtschaft an das Reinheitsgebot erinnern möchte. Dieses Datum wurde gewählt, da am 23. April 1516 für das Herzogtum Bayern eine neue Landesordnung erlassen wurde:

„Wir wollen auch sonderlichen, das füran allenthalben in unnsern Steten, Märckten und auf dem Lannde, zu kainem Pier merer Stückh, dann allain Gersten, Hopffen unnd Wasser, genommen und gepraucht sollen werden.“

(„Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gerste, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“)

Rezenz (siehe auch „Antrunk“ und „Nachtrunk“)

S

Stärk antrinken

"Stärk antrinken" bezeichnet einen alten Brauch, der in Oberfranken und den angrenzenden Regionen verbreitet ist. In der Regel trifft man sich am Vorabend des 6. Januars im Familien- und Freundeskreis, um sich gemeinsam Stärke - im Volksmund "Stärk" - für das neue Jahr anzutrinken. Unter "Stärk" wird Kraft und Gesundheit verstanden.

Damit die Stärke auch das ganze Jahr lang anhält, sollte für jeden Monat des Jahres ein "Seidla" vom Bock getrunken werden - so heißt es auf der Internetseite des "Vereins zur Förderung der fränkischen Braukultur". Als Seidla wird in Franken ein Bierkrug oder -glas mit einem halben Liter Bier bezeichnet. Aus diesem Grund sollte die Zwölferregel nicht so genau genommen werden. Schließlich dient der Brauch dem Mobilisieren seiner Kräfte und soll nicht das Gegenteil bewirken.

Stammwürze

Die Stammwürze oder der Stammwürzgehalt ist eine entscheidende Messgröße beim Bierbrauen. Sie bezeichnet den Anteil der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelösten, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung; es sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe. Die Würze hat für die Bierherstellung dieselbe Bedeutung wie der Most für die Weinherstellung. Vereinfacht gesagt wird also Most zu Wein und Würze zu Bier durch die alkoholische Vergärung mittels Hefe.

Der Stammwürzegehalt ist der Haupteinflussfaktor für den späteren Alkoholgehalt und den Nährwert des fertigen Bieres. Die Stammwürze wird mit Hilfe der Hefe etwa jeweils zu einem Drittel in Alkohol und Kohlensäure vergoren; das letzte Drittel der Stammwürze ist unvergärbare Restextrakt.

Die Richtlinie, dass ein Drittel der Stammwürze den Alkoholgehalt wiedergibt, also 12 Prozent Stammwürze entsprechen demnach 4 Prozent Alkohol, dient lediglich der groben Orientierung.

U

Unfiltriertes Bier

Auch „naturtrübes“ oder „naturbelassenes“ Bier wird nach der Herstellung nicht gefiltert, so dass alle Trubstoffe und Eiweißverbindungen erhalten bleiben. Diesen Schwebstoffen im Bier wird nachgesagt, besonders gesund zu sein und sogar krebsvorbeugend zu wirken. Naturtrübes Bier sollte auch bevorzugt werden, weil eine künstliche Klärung mit zum Teil zweifelhaften Klärmitteln durchgeführt wird. Das wohl beliebteste naturtrübe Bier in Franken ist das Kellerbier, auch Zwickelbier genannt.

Ungespundetes Bier

„Gespundet“ bedeutet, dass Bierfässer mit einem Holzzapfen, dem so genannten Spund, verschlossen werden um zu verhindern, dass sich die im Rahmen des Gärungsprozesses bildende Kohlensäure verflüchtigt. Bei einem ungespundeten Bier, vorwiegend in Franken verbreitet (z.B. Zwickelbier), soll aber genau das erreicht werden. Das Fass wird nicht mit dem Spund verschlossen, es entsteht kein Gegendruck und die Kohlensäure entweicht. Das klassische Zwickelbier hat somit eine nur geringe Rezenz (wenig Prickeln). Der geringe Anteil an Kohlensäure führt dazu, dass viele Zwickelbiere eine eher schwach ausgeprägte Schaumkrone haben.

Untergäriges Bier (siehe „Obergäriges Bier“)

W

Wasser (Brauwasser)

90 bis 95 % des Bieres sind Wasser. Die Qualität des Brauwassers ist entscheidend für die mikrobiologischen Vorgänge beim Brauen. Chlor, Nitrat und hohe Wasserhärte beeinträchtigen nicht nur die Verträglichkeit und den Geschmack des Bieres, sondern vor allem den Brauprozess selbst. Brauwasser muss also chlorfrei, nitratarm und von geringer Wasserhärte sein. Im Idealfall kommt solches Wasser aus der Quelle der Brauerei, zum Teil muss aber auch nachgebessert werden. Für die Qualität des Bieres ist dennoch der Einfluss der anderen verwendeten Rohstoffe größer als die Mineralienzusammensetzung des Brauwassers.

Wissenswertes:

- Das alkoholhaltigste Bier aus Deutschland ist der Schorschbock 57 mit 57,5 Vol.-% Alkohol aus der mittelfränkischen Brauerei Schorschbräu aus Gunzenhausen
- Zwei Fässer Bier waren 1835 die erste Fracht, die in Deutschland mit der Eisenbahn befördert wurde. Das geschah auf der Bahnstrecke von Nürnberg nach Fürth
- Hopfen enthält so genannte Phytohormone. Phytohormone sind pflanzliche Inhaltsstoffe mit östrogenähnlicher Wirkung. In hoher Konzentration führen Östrogene zur Brustbildung bei Männern, was man umgangssprachlich auch als „Bier-Brüste“ bezeichnet
- Bier beinhaltet über 2000 Aromen und ist somit aromenreicher als Wein oder Spirituosen.
- Mit rund 490 Millionen Hektolitern (Stand: 2012) ist China der größte Bierproduzent weltweit.
- Die alten Wikinger glaubten, dass nach ihrem Tod in Walhalla eine riesige Ziege namens Heidrun auf sie wartet, aus deren Euter Bier fließt.
- Ein Forscher experimentierte im 18. Jahrhundert mit Ameisen, die er mit Bier betrunken machte – wenn diese auf nüchterne Kollegen trafen, wurden sie von ihnen zurück „nach Hause“ getragen.
- Die Angst vor leeren Gläsern nennt sich Cenophilicaphobie.

„Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“

- Benjamin Franklin -