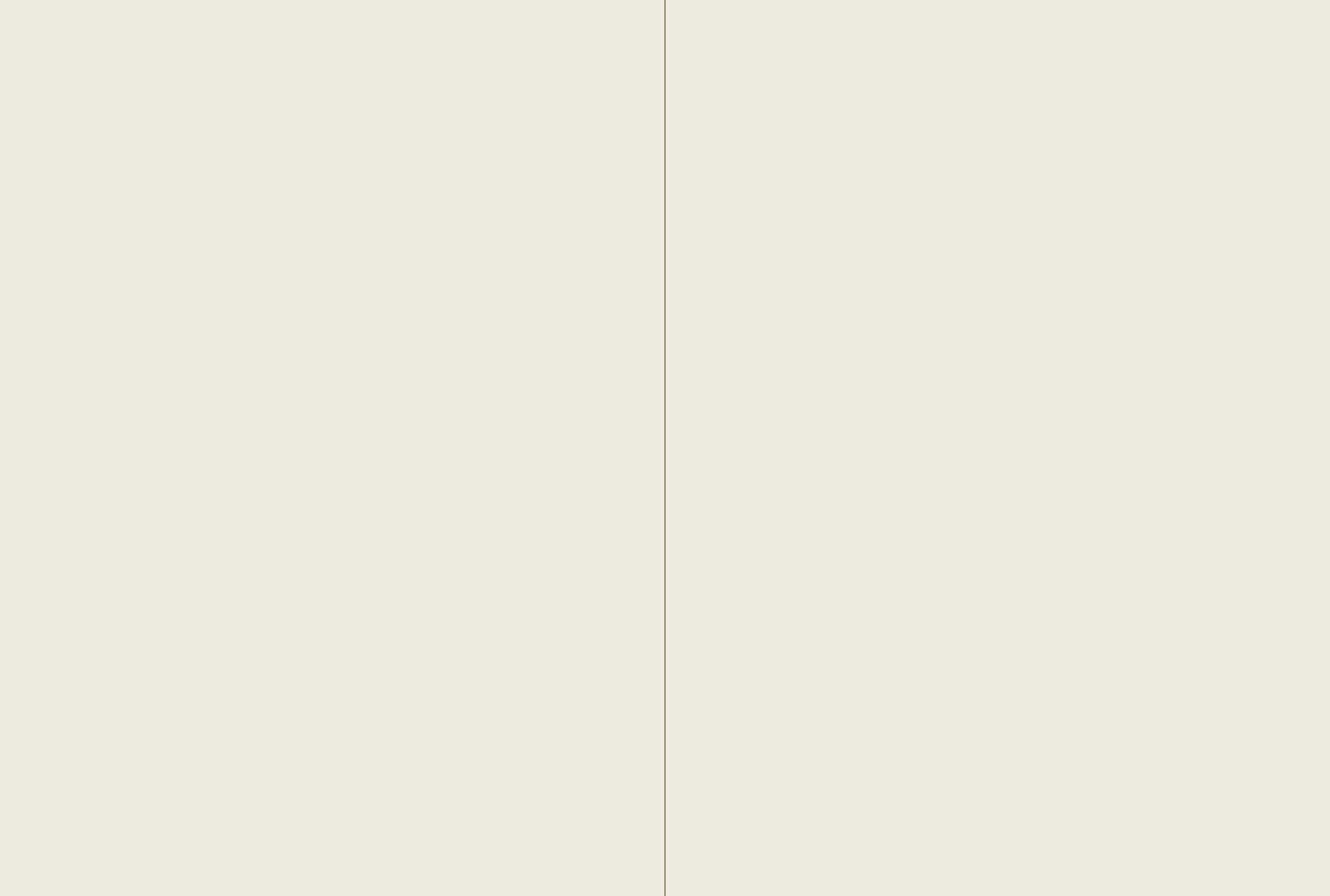




BIER

Basiswissen für Anfänger & Liebhaber

Julia Kokoska



BIER

Basiswissen für Anfänger & Liebhaber

von Julia Kokoska



BIER

Basiswissen für Anfänger & Liebhaber

Julia Kokoska

IMPRESSUM

Abschlussprojekt der Klasse D3-Mediengestalter
der Zeppelin-Gewerbeschule Konstanz, April 2017

BIER – Basiswissen für Anfänger & Liebhaber
Konzeption und Gestaltung: Julia Kokoska
Druck: Digitaldruckhaus, Konstanz
Produktion: Handbuchbinderei Merten, Gottlieben

Texte und Bilder sind großteils dem öffentlich
zugänglichen Internet entnommen.
Trotz sorgfältiger Überprüfung kann daher nicht für
inhaltliche Richtigkeit garantiert werden.

Verwendete Schriften:
Titel: „BEER“, „Octanis Slab“
Kapitelüberschriften: „BEER“
Überschriften: „Octanis Slab“
Fließtext: „Fira Sans,“
Infokästen: „BEER NOTE“

Verwendetes Papier:
Einband: Bio Top 3, 90 g/qm, Mondi, mattfolienkaschiert
Vorsatzpapier: Bier-Papier Lager, 135 g/qm, Gmund
Innenseiten: Bio Top 3, 120 g/qm, Mondi
Lesezeichen: Bier-Papier Pils, 250 g/qm, Gmund

Dieses Buch ist im Rahmen des Abschlussprojektes 2017
ausschließlich für den Praxisunterricht in der
Zeppelin-Gewerbeschule Konstanz, und anschließend
zu privaten Archivzwecken hergestellt worden. Es wird weder
über den Buchhandel, noch über sonstige Vertriebskanäle
veröffentlicht, oder gegen Entgelt vertrieben.
Freiwillige Spenden hingegen dürfen vom Autor für seine
herausragende Leistung entgegengenommen werden.



Für Mami, die mich lehrte, das Bier zu lieben.
Und Papi, der mich lehrte, es zu trinken.

INHALT

VORWORT	9
DIE GESCHICHTE DES BIERES	10
BIERHERSTELLUNG	14
DEUTSCHES REINHEITSGEBOT	18
BIERSORTEN	22
🍷 Obergärige Biere	24
🍷 Untergärige Biere	32
🍷 Spontangärige Biere	38
🍷 Mischgärige Biere	38
🍷 Alkoholfreie Biere	39
🍷 Biermischgetränke	40
🍷 Glutenfreie Biere	41
BIERTRENDS	42
🍷 Craftbeer	44
🍷 Do It Yourself	45
🍷 Hanfbier	46
🍷 Beercycling	47
BIERKULTUR WELTWEIT	48
🍷 Nordamerika	50
🍷 Südamerika	51
🍷 Australien	52
🍷 Asien	53
🍷 Afrika	54
🍷 Europa	55
BIERREZEPTE	56
BIER IN ZAHLEN	66
BIERREISE	70
ETIKETTEN-SAMMELALBUM	78

„Es gibt wohl kaum eine Angelegenheit, die bei bestimmten Menschen so große Emotionen auslöst wie Bier“, schrieb Paul Katzenberger im Mai 2010 in der Süddeutschen Zeitung. Da mag er wohl recht haben, denn Bier weckt Gefühle, bei jedermann. Es kennt dabei keine sozialen Unterschiede, keine kulturellen. Kein arm oder reich, kein Mann oder Frau, kein Boss oder Bettler – Bier verbindet. Bei einem kühlen Bier kann man zueinander finden, ob Geschäftspartner, Verstrittene oder Liebende, denn Bier verbindet.

Es ist ein Thema, dem – abgesehen vom Konsum – viel zu wenig Aufmerksamkeit gewidmet wird, obwohl es ein sehr interessantes und vielseitiges ist.

Dieses Buch steckt voller Informationen, Anregungen und vor allem voller Herzblut. Fast alle lieben Bier, aber was weiß man eigentlich darüber? Fast nichts. So musste ich als bekennender Bierliebhaber feststellen. Es ist gelb und es schmeckt. Sicher kann man sich auch mit diesem Wissen zufrieden geben, was etwa dem meinen noch vor drei Wochen entsprach. Aber wer seiner Liebe Ausdruck verleihen möchte, kann sich ruhig ein bisschen Zeit nehmen. Man muss ja nicht gleich ein Buch schreiben. Eines lesen sollte für den Anfang genügen. Dieses.

Achtung! Bitte zum Lesen unbedingt ein kühles Bier genießen.
Zum Wohl!

EIN GROSSES DANKESCHÖN!

An dieser Stelle möchte ich allen Beteiligten dieses Buchprojektes danken. Besonderer Dank gilt dabei meinen finanziellen Unterstützern und Sponsoren, ohne die Hopfen und Malz verloren wäre.

DIE GESCHICHTE DES BIERES

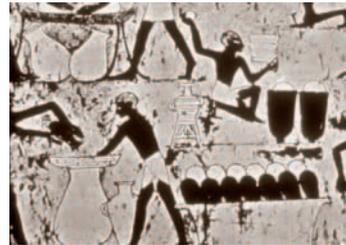


Wie das gelbe Gold die Welt eroberte...

Die Geschichte des Bieres reicht weit in die Geschichte der Menschheit zurück: Bier ist eines der ältesten alkoholischen Getränke. Es ist vermutlich der Menschheit bekannt, seit in China, und nahezu gleichzeitig im Gebiet des Fruchtbaren Halbmondes, heutiges Gebiet um Syrien, Menschen vor etwa 10.000 Jahren begannen, Getreide zu sammeln, und zufällig entdeckten, dass der Getreidebrei, den man einige Tage stehen ließ, zu gären begann.

In Mitteleuropa sind bierähnliche Getränke bereits im 3. Jahrtausend v.Chr. nachgewiesen. In einem Becher der ältesten Einzelgrabkultur aus einem geschleiften Hügel von Refshojgard (Ostjütland) ist eine unverkohlt erhalten gebliebene Kruste untersucht worden. Die identifizierten Stärkekörner weisen auf Bier hin. Auch weiter archäologische Funde von prunkvoll verzierten, zum Teil mit Bunt- oder Edelmetall beschlagenen Trinkhörnern, mit darin erhaltenen Resten von Bier oder Met, deuten an, dass das Trinken aus Hörnern allenfalls zu besonderen Anlässen üblich war.

Im Mittelalter war das Bier in vielen Gegenden Europas das wichtigste Volksgetränk. Zum Brauen des Bieres wurden alle vorhandenen Getreidearten verwendet, und bis ins 16. Jahrhundert mit Gruit gewürzt. Bier, das aus diesen regional unterschiedlichen Kräutermischungen hergestellt wurde, war trüb, süßlich, kohlen säurearm, nicht lange haltbar, und wies vermutlich einen deutlich niedrigeren Alkoholgehalt, als das heutige Bier auf. Auch Stechapfelsamen und Bilsenkraut wurden teilweise in gewissen Dosen als Aphrodisiakum oder Rauschmittel zugesetzt.



Ägyptische Wandmalerei, zeigt die Bierbereitung im Grab des Kenamom, etwa 1.500 v.Chr.



Der gemeine Stechapfel



Schwarzes Bilsenkraut, getrocknet

Angesichts des hohen Bierkonsums im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, war Bier für den städtischen Fiskus, und die seit etwa 1500 entstehenden Landessteuerbehörden, von großem Interesse. Bereits im Spätmittelalter wurden fast überall Produktions- und Verkaufssteuern auf Bier erhoben. Das Brauen und der Verkauf des Bieres war an bestimmte Privilegien gebunden. Mit der strengen Reglementierung wollten die Obrigkeiten einerseits den Brauberechtigten das Einkommen sichern, und andererseits dafür sorgen, dass kein fremdes Bier getrunken wurde, für das man keine Steuern bezahlte. Im 16. Jahrhundert wurde in vielen Teilen des Deutschen Reiches das Biergeld zu einer der wichtigsten Steuerquellen.

Im „Stadtbuch“ von 1434 im thüringischen Ort Weißensee entdeckte man die „Statuta thaberna“ (Wirtshausgesetz), in der „mannigfaltige Gesetze“ über das „Benehmen in Wirtshäusern“ und das Brauen von Bier enthalten sind.



Die vermutlich erste photographische Aufnahme des Biergenusses, festgehalten durch Hill & Adamson Schottland, etwa 1844



Holzkrug mit Reliefdekor aus Zinn, um 1900

Von den bayerischen Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. wurde 1516 in Ingolstadt eine neue Landesordnung erlassen. Darin wurden unter anderem die Inhaltsstoffe für Bier auf Gerste, Hopfen und Wasser festgelegt, und die Preise für Bier reguliert. Seit den 1920er Jahren wird die entsprechende Textpassage dieser Landesordnung von der bayerischen Brauwirtschaft auch als „bayerisches Reinheitsgebot“ bezeichnet.

BIERHERSTELLUNG

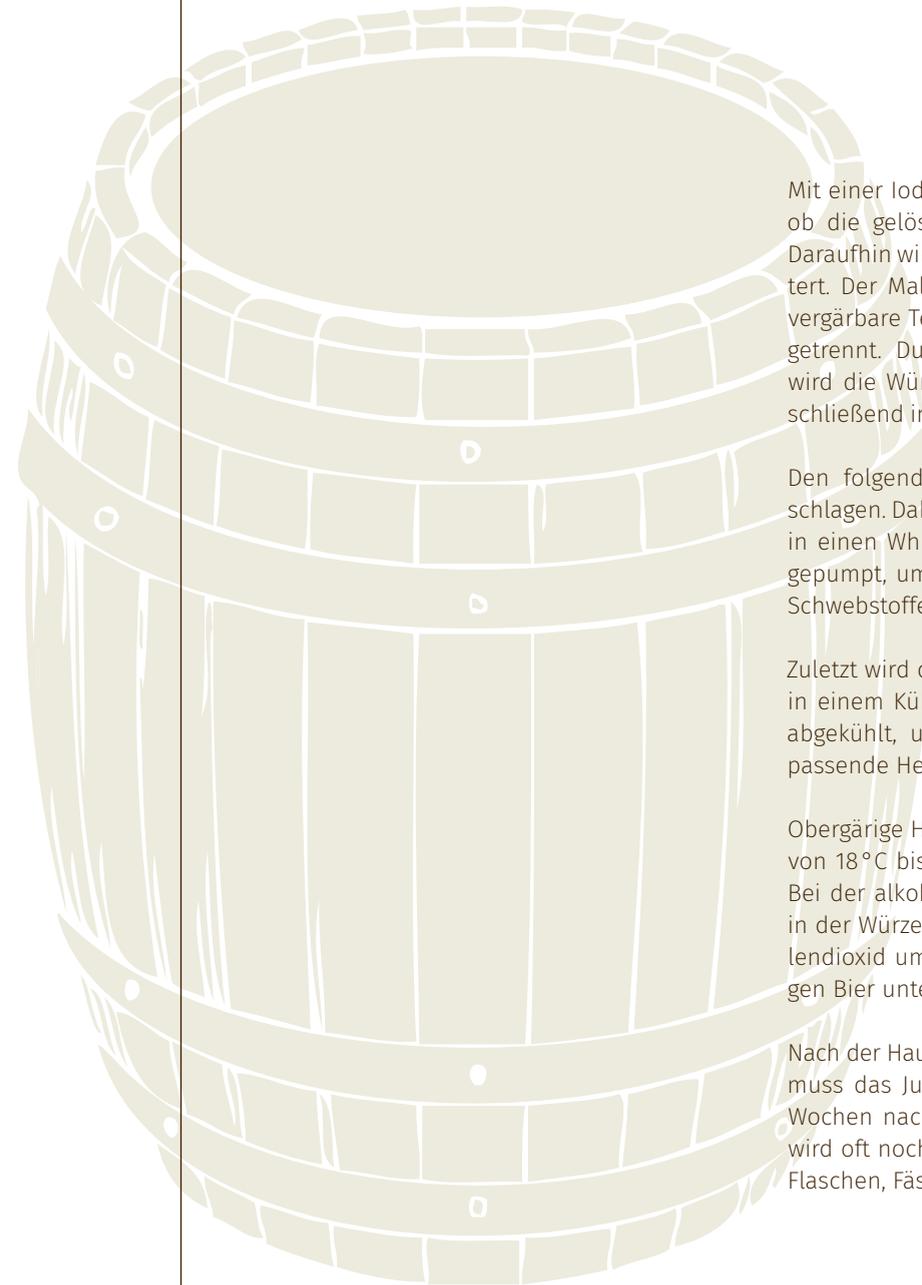
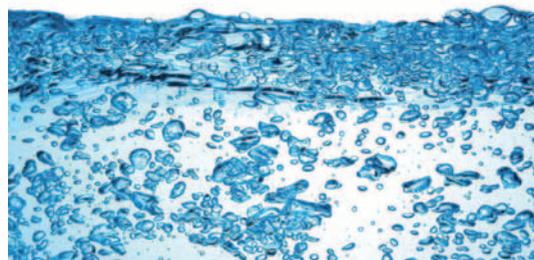


Vom Hopfen zum Bier

Beim Bierbrauen werden die Zutaten Wasser, Malz und Hopfen miteinander vermischt, und teilweise durch Hefe biochemisch verändert. Vom Grund her werden, je nach Verhältnis von Gerstenmalz, Hopfen und Ablauf des Wasserzusatzes, die Münchener (oder auch Bayerische), Dortmunder und Pilsener Brauart unterschieden.



Nachdem aus Getreide – meist Gerste – Malz hergestellt wurde, wird dieses geschrotet. Der eigentliche Brauprozess beginnt mit dem Maischen. Dabei wird Wasser auf etwa 60°C erwärmt, dann das geschrotete Malz hinzugefügt, und die so entstandene Maische unter ständigem Rühren, je nach Verfahren, bis auf etwa 75°C erhitzt. Bei verschiedenen Rast-Temperaturen setzen Enzyme die Stärke aus dem Malz in den Malzzucker um. Alternativ werden Teile der Maische gekocht, was zu einer physikalischen Verkleisterung der Stärke führt. Aus den Maischeüberresten kann unter anderem Papier hergestellt werden.



Mit einer Iodprobe wird anschließend festgestellt, ob die gelöste Stärke vollständig verzuckert ist. Daraufhin wird die Maische im Läuterbottich geläutert. Der Malztreber und die Würze (der flüssige, vergärbare Teil der Maische) werden voneinander getrennt. Durch Nachgüsse mit heißem Wasser wird die Würze aus dem Treber gespült, und anschließend in der Kochpfanne mit Hopfen gekocht.

Den folgenden Vorgang nennt der Brauer Ausschlagen. Dabei wird der Sud aus der Würzepfanne in einen Whirlpool, oder auch durch einen Filter gepumpt, um das geronnene Eiweiß, und andere Schwebstoffe, von der Ausschlagwürze zu trennen.

Zuletzt wird die Anstellwürze genannte Flüssigkeit in einem Kühler auf die optimale Gärtemperatur abgekühlt, und entsprechend der Biersorte die passende Hefekultur zugesetzt.

Obergärige Hefesorten vergären bei Temperaturen von 18°C bis 24°C, untergärige bei 8°C bis 14°C. Bei der alkoholischen Gärung setzt die Hefe den in der Würze gelösten Zucker zu Ethanol und Kohlendioxid um. Dieses Gas bleibt zum Teil im fertigen Bier unter Druck als Kohlensäure gebunden.

Nach der Hauptgärung, die rund eine Woche dauert, muss das Jungbier nochmal etwa vier bis sechs Wochen nachgären und lagern. Das gereifte Bier wird oft nochmals gefiltert, und schließlich in die Flaschen, Fässer oder Dosen abgefüllt.

DEUTSCHES REINHEITSGEBOT



Gerste, Hopfen, Wasser

Vor über 500 Jahren erließ der bayerische Herzog Wilhelm IV. am 23. April 1516 das deutsche Reinheitsgebot. Darin wurde festgelegt, dass ausschließlich Gerste, Hopfen und Wasser in ein deutsches Bier gehören, somit eine der ersten Lebensmittelverordnungen unserer Zeit. Die Brauvorschriften waren eine Reaktion auf zahlreiche Klagen über schlechtes Bier.

Hefe als Bestandteil des Bieres kam erst später hinzu. 1548 erhielt der Freiherr von Degenberg das Privileg, nördlich der Donau Weizenbier zu brauen, obwohl der Weizen, gemäß der bayerischen Landesordnung von 1516, zum Brauen nicht zulässig war. Als 1602 das Geschlecht der Grafen von Degenberg ausstarb, fiel das Privileg zum Weizenbierbrauen an den Herzog Maximilian I. zurück, woraufhin er gleich mehrere Weizenbierbrauhäuser errichtete.

Bereits ein herzoglicher Erlass von 1551 erlaubte, Koriander und sogar Lorbeer als weitere Zutaten bayerischer Biere, und verbot dagegen ausdrücklich die Verwendung von Bilsenkraut und Seidelbast. Die bayerische Landesverordnung von 1616 ließ zudem Salz, Wacholder und Kümmel zur Bierproduktion zu.

Erst im Verlaufe des 19. Jahrhunderts wurde das Verbot, zur Bierherstellung andere Zutaten als Gerstenmalz und Hopfen zu verwenden, in Bayern wieder gesetzlich verankert, zum Beispiel im Landtagsabschied vom 10. November 1861, in der Aufhebung des Biertarifs vom 19. Mai 1865, und im Malzaufschlagsgesetz aus dem Jahr 1868.

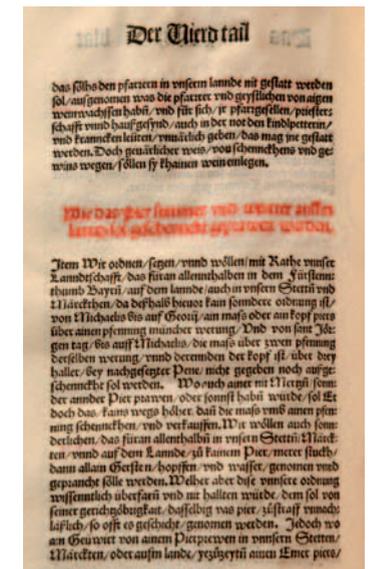
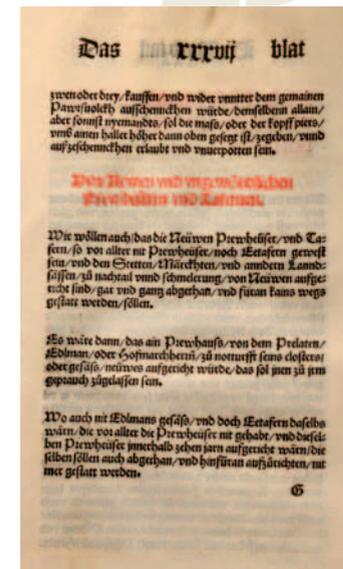
Nach dem Zweiten Weltkrieg waren für eine Weile auch weitere Zusatzstoffe, wie Kartoffelflocken oder Zuckerrübenschnitzel, Hirse oder Zucker, zugelassen.

Was heute als „Bier“ bezeichnet werden darf, regelt die Bierverordnung von 2005. Demnach ist die Einhaltung der im vorläufigen Biergesetz normierten Herstellungsvorschriften maßgeblich. Diese besonders strengen Vorschriften gelten nur noch für die untergärige Bierherstellung in Deutschland für den deutschen Markt. Hersteller von importiertem Bier sind aufgrund des, nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes von 1987 angepassten deutschen Rechts, nicht an diese Vorschriften gebunden. Auch deutsche Brauereien können davon abweichen, wenn sie untergäriges Bier für den Export produzieren.

„Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass forthin überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) eine Maß (entspricht 1,069 Liter) Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll.

Wo aber einer nicht Märzen sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und verkaufen. 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.“

Aufnahmen des Originaldokuments vom 23. April 1516



BIERSORTEN



Obergärige Biere

Die folgenden Biersorten unterscheiden sich nach der Art der verwendeten Hefe und der damit verbundenen Gärung.

Die Bezeichnung obergäriges Bier beruht darauf, dass bei obergärigen Bieren die Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) während der Gärung in klassischen Brauverfahren an die Oberfläche stieg. In 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.

Als obergärige Hefe bezeichnet man die Stämme der Bierhefe *Saccharomyces cerevisiae*, die bei der Gärung Zellverbände bilden, in denen sich Bläschen von Gärungsgas ansammeln, wodurch die Hefe nach der Fermentation als sogenannter Gest auf der Oberfläche des Jungbieres schwimmt.

Obergärige Hefe benötigt bei der Gärung höhere Umgebungstemperaturen als untergärige Hefe (4–9°C), und ist daher anfälliger für Verunreinigungen mit Fremdpilzen und Bakterien. Die Vergärung verläuft dafür jedoch wesentlich schneller und ist auch ohne Kühlung möglich.

ALE

Ale ist ein althergebrachter Begriff für ein fermentiertes, alkoholisches Getränk, das hauptsächlich aus gemälzter Gerste hergestellt wird. Das Ale ist in Großbritannien beheimatet, und dort bleibt „Ale“ umgangssprachlich synonym für beer.

Vor der Einführung von Hopfen auf die britischen Inseln aus den Niederlanden im 15. Jahrhundert bezeichnete der Begriff „ale“ ausschließlich ungehopfte, fermentierte Getränke. Im Gegensatz dazu diente der Begriff „beer“ der Bezeichnung von „unter Zusatz von Hopfen hergestellten Getränken“.

Mit der Zeit fingen auch die Ale-Brauer an, Hopfen zu verwenden. Jedoch blieben die Ale- und die Beer-Brauer bis ins 18. Jahrhundert getrennte Berufe. Diese Unterscheidung gilt heute nicht mehr. Mit der Ausnahme von Porter und Stout bezeichnet man in Großbritannien alle einheimischen, obergärigen Biersorten als Ale. In den USA dagegen ist es üblich, alle obergärigen Biere überhaupt undifferenziert als Ale zu bezeichnen. Und so spricht man z. B. von „Kölsch-Style Ale“.

Das Brauen von Ale ging in Kolonialzeiten von England aus, und hat sich somit in den USA und Australien etabliert. Heute haben diese Länder eigenständige Traditionen der Ale-Brauerei. Spezialitäten der USA sind z.B. American IPA und Double IPA. In Australien braut man Sparkling Ale, das seinem Namen zum Trotz hefetrüb ist.

Auch in Belgien werden, neben anderen Biersorten, Ales gebraut. Es hat in der Vergangenheit einen regen Austausch zwischen Belgien und England gegeben, so dass einige der belgischen Biere Züge eines englischen Einflusses zeigen. Real Ale, auch Cask Ale oder Cask-Conditioned Ale genannt, beschreibt nach bestimmten Richtlinien hergestelltes und ausgeschenktes Bier. In Skandinavien und im Baltikum ist das alte, germanische Wort „äl“ (in dän./norweg. „øl“ bzw. schwed./isl. „öl“, finn. „olut“, estn. „õlu“, lett./lit. „alus“) erhalten geblieben, wo es alle Arten von Bier bezeichnet, auch die dort beliebten untergärigen Pilsner und Lagerbiere.



ALTBIER

Alt ist ein Bier nach alter, traditioneller Brauart, entgegen der falschen Annahme zum lateinischen „altus“, was in manchen Quellen im Zusammenhang mit Bier mit „hoch, oben“ übersetzt wird, was auf die Brauweise mit obergäriger Hefe hinweisen soll. In vielen deutschen Dialekten wird „Alt“ zu „Aal“, nicht zu verwechseln mit dem ähnlich klingenden „Ale“.

Altbier ist aufgrund eines höheren Anteils Darrmalz – bei dessen Herstellung durch Röstung Farbstoffe entstehen – eine meist dunkle Biersorte, die überwiegend am Niederrhein getrunken wird. Die Wurzeln liegen in Westfalen und im angrenzenden Niedersachsen. Heutige Hochburgen sind Düsseldorf, Krefeld und Mönchengladbach.



Der Gärprozess findet bei einer hohen Temperatur statt. Das war vorteilhaft, da seinerzeit keine technische Kühlung existierte. In den meisten Wirtschaften gab es früher beide Biere im Ausschank, das „neue“ und das „alte“ Bier.

BERLINER WEISSE

Berliner Weißbier, häufig verkürzt auf Berliner Weiße, ist ein Bier aus Weizen- und Gerstenmalz. In Deutschland wird es meist als Schankbier klassifiziert. Seine Farbe ist ein helles, leicht hefetrübes Gelb.

Traditionell folgt bei der Berliner Weiße auf eine Mischgärung mit obergäriger Bierhefe und Milchsäurebakterien eine weitere mit Brettanomyces-Hefen. Dies verlängert erheblich die Haltbarkeit und sorgt zudem für einen leicht säuerlichen und komplexeren Geschmack. Der pH-Wert liegt zwischen 3,2 und 3,4, der Bitterstoffgehalt liegt bei 4–6 IBU-Einheiten. Bei den meisten der heute unter

diesem Namen angebotenen Biere wird jedoch auf dieses aufwändige Verfahren verzichtet. Stattdessen werden zwei getrennt mit Bierhefe und Milchsäurebakterien vergorene Fraktionen gemischt und es findet keine weitere Flaschengärung statt. Damit wird ein Endvergärungsgrad von über 100 Prozent erzielt. Das Bier kann je nach Herstellungsweise und Reifung durch estrige oder blumige Aromen geprägt werden, die durch die Reaktion der organischen Säuren mit dem Ethanol entsteht. Es wird häufig mit etwas Himbeer- oder Waldmeistersirup zu einem Mischgetränk vermengt, so zum Beispiel zu „Weiße mit Schuss“.

DINKELBIER

Dinkelbier ist wie Weizen eine obergärige Biersorte. Der Dinkel gilt als Vorläufer des modernen Weizens, und wird in der Brautechnik ähnlich behandelt. Dinkelbier schmeckt beinahe wie Weizenbiere.

Nicht mehr viele Brauereien produzieren diese Biersorte. Neben der niederbayerischen Brauerei Apostelbräu (Hauzenberg), produzieren weiter auch die Brauereien Neumarkter Lammsbräu (Oberpfalz), die Distelhäuser Brauerei (Tauberfranken), die Brauerei Alsfeld, das Riedenburger Brauhaus und Walter Bräu aus Büderrich Dinkelbier. Die Brauerei Unertl aus Mühldorf braut ein Dinkel-Weißbier.



EMMERBIER

Emmerbier hat ein bernsteinfarbenes Aussehen und einen ausgeprägten malzaromatischen Geschmack. Es wird oft naturtrüb verkauft. Ein Teil des Malzes besteht aus Emmer, sowie oft weiteren traditionellen Getreidesorten, wie Einkorn und Dinkel, anstatt aus Gerste und Weizen, wie bei den modernen Bieren.



Emmer wurde bis ins hohe Mittelalter angebaut. Damals diente es zusammen mit Einkorn und Dinkel als Grundnahrungsmittel, heute etwa dem Weizen entsprechend. Bei vielen Ausgrabungen im Nahen Osten, Mesopotamien und im Alten Ägypten wurden Reste von Emmer gefunden. Die Biere Ägyptens wurden schon seit mehr als 4.000 Jahren auf dieser Grundlage gebraut. Man geht sogar von einer Verwendung seit etwa 10.000 Jahren aus. Heute führen noch viele kleinere Brauhäuser diese Tradition fort.

GOSE

Die Gose ist eine Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Der Name leitet sich vermutlich von dem kleinen Harzflüsschen Gose ab, aus dem die Braumeister bereits im Mittelalter das Wasser zur Herstellung des Bieres bezogen. Im Mittelalter fand die Gose vom Harz aus Verbreitung und etablierte sich vor allem in der Gegend um Dessau, Halle und Leipzig.



Die Gose stellt einen eigenen, alten Biertyp dar, der eine gewisse Ähnlichkeit, sowohl mit Berliner Weiße, als auch mit belgischen Lambicbieren und deren Spezialform, der Geuze, aufweist. Die Gose entstand früher, wie die meisten anderen Biere, durch Spontangärung. Heute wird die obergärige Brauart verwendet, wobei neben der alkoholischen auch noch eine bakterielle Milchsäuregärung stattfindet, die zu dem typischen säuerlichen Geschmack führt. Eine weitere Eigenart besteht in dem Zusatz von Kochsalz und Koriander.

HAFERBIER

Haferbier ist ein vergorenes Getränk aus Hafermalz, oft unter Zusatz von Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser.

„Das Bier, so aus Gersten- und Haber-Malz gebrauen wird, verstopft weniger, macht auch nicht soviel Winde, nähret aber weniger. Das rechte, gute braune Gerstenbier nähret den Menschen wol, und machet ihn fett.“

Aus Georgica curiosa, Nürnberg, 1687

Eine Variante des Haferbieres ist ein schwach säuerlich bis leicht süßlich schmeckendes Getränk. Der Geschmack ist etwa zwischen Berliner Weiße und Hefeweizen angesiedelt.



KÖLSCH

Kölsch ist ein helles, blankes Vollbier mit einer durchschnittlichen Stammwürze von 11,3% und einem Alkoholgehalt von durchschnittlich 4,8%. Welches Bier sich „Kölsch“ nennen darf, regelt die Kölsch-Konvention des Kölner Brauerei-Verbandes von 1985. Nach verschiedenen Gerichtsurteilen wurde beschlossen, dass „Kölsch“ einzig eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung sei.

Der Hopfen für Kölsch stammt überwiegend vom Niederrhein, aus der Gegend von Kerpen und Düren sowie aus der Hallertau und Tettang am Bodensee. Während die meisten obergärigen Biere bei Temperaturen um 20 °C vergoren werden, geschieht dies bei den meisten Kölschbrauereien deutlich kühler, bei etwa 14–16 °C.

Traditionell wird Kölsch in kleinen 0,2 Liter-Gläsern serviert, sogenannten „Kölsch-Stangen“, und wird oft in einem Kranz gereicht.



PORTER

Porter ist ein dunkles, oft tief-schwarzes Bier mit einem malzigen oder gar röstmalzbetonten Geschmack. Traditionell war das Porter häufig stark gehopft und daher herb. Heute steht der Begriff für verschiedene Arten von Bier. Im englischen Sprachraum bezeichnet es ein meist, aber nicht immer, obergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 5% vol. In anderen Ländern, so auch in Deutschland, steht „Porter“ für ein teilweise untergäriges, dunkles Starkbier mit 7–9% vol Alkohol.



ROGGENBIER

Roggenbier ist ein üblicherweise dunkles Bier, zu dessen Herstellung Roggenmalz und/oder Roggen aus Rohfrucht als Stärkelieferant für die alkoholische Gärung eingesetzt wird. Es wird in der Regel mit einer Weizenbier- oder Alehefe vergoren

Bis zum 15. Jahrhundert soll Bier generell auch aus Roggenmalz gebraut worden sein. Eine eindeutige Beschränkung auf eine Region ist nicht eindeutig nachgewiesen. Nach und nach wurde der Roggen als Stärkelieferant verdrängt. Stattdessen wurde die für das Backen eher ungeeignete Gerste zu speziellen Braugerstensorten weitergezüchtet.

Zu den Arten des Roggenbieres gehört auch Pumpernickel-Porter, und im weitesten Sinne auch der in slawischen Ländern getrunzene Kwas, bei dem im Unterschied zum Roggenbier nicht Malz, sondern Roggenbrot als Stärkequelle verwendet wird.



STOUT



Das Stout ist ein meist schwarzes Bier mit einem Alkoholgehalt von 3% bis 10%, und einer ausgeprägten, eher cremefarbenen Schaumkrone. Es wird gelegentlich auch mit besonders stark gerösteter, unvermälzter Gerste (10%) und mit Gerstenmalz (90%) gebraut.

Das bekannteste Stout ist das Guinness aus Dublin. Das Export-Guinness für „Pubs“ auf dem Festland hat einen höheren Alkoholgehalt und einen anderen Geschmack als das Original.

Zudem gibt es Extra Stout, mit kräftigem, bitteren Geschmack, und einem Alkoholgehalt von 4,2% vol. Zur Guinness-Familie gehört noch Foreign Extra Stout, ein Starkbier mit einem Alkoholgehalt von 7,5% und mit bitterer Säure. Für Stout-Liebhaber eher gewöhnungsbedürftig.

Allgemein gilt: Je geringer der Alkoholgehalt bei einem Stout, desto runder und intensiver ist der typische „Stout-Geschmack“.

WEIZENBIER

Als Weizenbier werden Biere bezeichnet, die mit Weizen und/oder Weizenmalz hergestellt werden. Bezeichnungen für diese Biere sind Weizen, Weißes und Weiße. Weizen und Weiß besitzen den selben etymologischen Ursprung.

Die Herstellung von Bier mit Weizen erfolgte bereits vor Jahrtausenden in Babylon und Ägypten. In Europa war es bis in das späte Mittelalter üblich, sämtliche Getreidearten zum Brauen zu verwenden – somit, falls lokal vorhanden, auch Weizen. Heutige Weizenbiersorten entstanden erst mit dem 16. Jahrhundert.

Bayerisches Weizenbier hat in der Regel einen Stammwürzegehalt zwischen 11 und 14%. Der Alkoholgehalt liegt entsprechend bei 5% vol. Jedoch gibt es Weizenstarkbiere, mit einem Stammwürzegehalt von bis zu 20% und einem Alkoholgehalt von über 8% vol, als auch alkoholfreie Weizenbiere. Weizen galt lange Zeit vorwiegend als typisches Sommerbier.

Das Bier wird oft filtriert, und beim Abfüllen wieder mit der zwischenzeitlich durch Hitze abgetöteten Gärhefe und den mit ihr zuvor ausgefilterten Trubstoffen versetzt. So wird, ohne Pasteurisation des gesamten Bieres, eine größtmögliche Haltbarkeit des Produkts bei gleichbleibendem Geschmack erreicht.

Kristallweizen sind oft von hellerer Färbung. Bei Hefeweizenbieren reicht das Spektrum von hellen, goldgelben Sorten über nussbraune Biere, bis hin zu tiefdunkelbraunen, schwarzen Weizenmalzen mit vollmundigem, malzig-rauchigem Aroma, je nach Art des Malzes. Weizen wird in speziellen Gläsern, in besonders hohen, schlanken serviert.



Untergärige Biere

Untergärige Hefe (*Saccharomyces uvarum* bzw. *Saccharomyces carlsbergensis*) ist eine Hybride der klassischen Bierhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) und der Hefeart *Saccharomyces eubayanus*. Beim Bierbrauen sinkt nach der Gärung die untergärige Hefe auf den Boden des Gärgefäßes, daher der Name. Der Hefesatz wird in der Fachsprache auch als „Druse“ oder „Geläger“ bezeichnet. Heute werden hauptsächlich Reinzuchthefer verwendet.

Untergärige Hefe benötigt, im Gegensatz zu obergäriger Hefe, eine niedrigere Temperatur von 4 bis 9°C für die Gärung. Aufgrund dessen können sich weniger Spontan-Infektionen vermehren. Außerdem benötigt das untergärige Brauen eine längere Gär- und Lagerzeit. Typische Untergärige Biere sind unter anderem Pils, Export, Märzen, Lager.

EXPORT

Export, auch Exportbier, ist im deutschsprachigen Raum ein untergäriges Vollbier mit einer Stammwürze von 12% bis 14% und einem Alkoholgehalt von meistens etwas über 5% vol. Es kann hell oder auch dunkel sein.

Das Export ist durch die untergärige Brauweise länger haltbar, was früher ermöglichte, das Bier auch über die Stadtgrenze hinaus zu exportieren. Im Unterschied zu den für den heimischen Markt bestimmten Bieren, wurden die für den Export gedachten stärker gebraut, um sie dann am Bestimmungsort mit dem dort verfügbaren Wasser auf Trinkstärke zu strecken.

Der mit dem Einbrauen verbundene kräftigere Geschmack, und auch der erhöhte Alkoholgehalt, machten diese Biere schon bald auch auf den heimischen Märkten populär.

In manch anderen Ländern wird die Bezeichnung „Export“ auch für andere Biersorten verwendet, zum Beispiel für Starkbiere oder sogar für Ale, das an sich obergärig ist.



HELLES

Helles, auch Helles Lager, Münchner Hell oder Bayrisch Hell, ist eine hellgelbe und schwach gehopfte Biersorte.



Die Farbe ergibt sich durch niedrige Darrtemperaturen der verwendeten Braumalze aus Braugerste, zumeist Pilsner Malz. Vom ähnlichen Pilsner Bier unterscheidet es sich durch eine schwächere Hopfung, wodurch es nur eine geringe Bittere aufweist.

Bei einem Alkoholgehalt von 4,7–5,4% vol ist es von der Biersorte Export Hell nicht ganz klar abgrenzbar. Viele Brauereien im Süden des deutschsprachigen Raumes brauen neben einem Hellen noch ein etwas stärker eingebrautes helles Bier, das oft „Export“, „Spezial“, „Märzen“ oder „Festbier“ genannt wird. Vor der Abfüllung wird es gefiltert, weshalb das Helle ein sogenanntes „blankes Bier“ ist. Wird es nicht gefiltert und kommt trüb zur Abfüllung, wird es auch Keller- oder Zwickelbier genannt.

LAGER

Im deutschsprachigen Raum werden als Lager-Bier die verschiedensten Biersorten bezeichnet.

Im Englischsprachigen werden als Lager alle untergärigen Biere beschrieben.

Die Herstellung von untergärigem Bier erfordert niedrige Temperaturen, weshalb das Brauen vor der Erfindung der Kältemaschine auf die kühlen Wintermonate beschränkt war. Wegen der guten Lagerungseigenschaften konnte es in Eiskellern bis zum folgenden Herbst gelagert werden. Auf diese Eigenschaft bezieht sich der Name Lager.



MÄRZEN



Märzenbier, kurz Märzen ist ein Vollbier, das ursprünglich im März gebraut wurde.

Die Bezeichnung wird vor allem in Süddeutschland und Österreich allgemein für stärkere Lagerbiere verwendet, statt der Kategorie Exportbier. Seine Farbcharakteristik ist nicht bernsteinfarben, sondern infolge des geringeren Malzeinsatzes meist strohgelb.

In den USA brauen mehrere Brauereien Märzenbiere noch im ursprünglichen Stil, und inzwischen auch wieder in Bayern. Eine verbreitete Brauart ist das Märzenbier ebenfalls in Thüringen.

MÜNCHNER DUNKEL

Münchner, Bayrisch Dunkel oder auch Dunkles, ist eine Biersorte nach Münchner Brauart, mit Alkoholgehalt von 5 – 5,5% vol.



Münchner Dunkel variiert, je nach Herstellungsverfahren und Zutaten, in der Farbe zwischen hell- bis dunkelbraun, ist nur mäßig gehopft und daher mild. Die Farbe ergibt sich durch relativ hohe Darrtemperaturen der verwendeten Braumalze. Verwendet werden ausschließlich Malze aus Braugerste, traditionell Münchner Malz sowie Karamellmalz, das dem Bier eine malzig-süße Note verleiht. Oft kommen noch weitere Malze zum Einsatz, z.B. Röstmalz, welches die dunkle Farbe intensiviert und dem Bier eine leichte Röstnote geben kann, die an Schokolade oder Kaffee erinnert.

PORTER

Porter ist ein dunkles, meistens tiefschwarzes Bier mit einem malzigen, oder gar röstmalzbetonten Geschmack. Traditionell war Porter häufig stark gehopft und daher herb. Heute steht der Begriff für verschiedene Arten von Bier.

Während im englischen Raum Porter meist ein obergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 5% vol bezeichnet, versteht man in anderen Ländern, wie in Deutschland, ein teilweise untergäriges, dunkles Starkbier mit 7–9% vol Alkohol.



Diese Variante ist vor allem im Ostseeraum populär, und wird deswegen auch im englischsprachigen Raum als „baltic porter“ bezeichnet. In Deutschland existierte schon vor dem Ersten Weltkrieg eine süße Portervariante, die noch heute hergestellt wird. Besonders alkoholarme und extraktreiche deutsche Porter wurden auch als Ammen-, Malz-Extrakt- oder Gesundheitsbier beworben.

PILS



Pilsener Bier, auch Pils, in der Schweiz Spezialbier, ist ein nach der böhmischen Stadt Pilsen (tschechisch Plzeň) benanntes Bier mit, im Vergleich zu anderen Biersorten, erhöhtem Hopfengehalt und starkem Hopfenaroma. Nach Pilsner Brauart hergestellte Biere bilden heute den Großteil der in Deutschland produzierten und verkauften Biere.

Der wesentliche Unterschied eines nach Pilsner Brauart gebrauten Bieres zu anderen Vollbieren, wie etwa dem Hellen, ist, dass es stärker gehopft, und somit bitterer ist.

In der tschechischen Stadt Pilsen können sich Besucher im städtischen Brauereimuseum ausführlich über die Geschichte des Pils informieren.

SCHWARZBIER

Schwarzbiere sind dunkle Vollbiere, die heute – anders als früher – meist untergärig hergestellt werden. Der Alkoholgehalt beträgt in der Regel zwischen 4,8 und 5% vol.

Seine dunkle Farbe erhält Schwarzbier meist durch die Verwendung dunklen Braumalzes oder Röstmalzes, was ihm die typisch röstige Note gibt, seltener auch durch Farbebier. Der Stammwürzegehalt beträgt mindestens 11%.

Die Wurzeln dieser Biersorte finden sich in Thüringen, Sachsen sowie Brandenburg. Das älteste bekannte Schwarzbier ist die seit dem Mittelalter in Braunschweig gebaute „Braunschweiger Mumme“.



ROTBIER



Als Rotbier werden verschiedene Biersorten bezeichnet. Regional unterscheidet man insbesondere das Belgische Rotbier und das Nürnberger Rotbier. In anderen Regionen wird auch Rauchbier und Braunbier als Rotbier bezeichnet.

Es hat rund 5% Alkohol, einen fruchtig-sauren Geschmack und eine typische, rötliche Färbung, die bei der Reifung in Holzfässern entsteht. Unterscheidungsmerkmale dieses Bieres sind ein intensiver gedörrtes Malz, eine Gärung mit einer Mischung von gewöhnlicher obergäriger Hefe und einer Milchsäurebakterien-Kultur sowie die Reifung im Eichenfass.

ZOIGL

Der Zoigl, auch Zeugl oder Kommunbier, ist eine Biersorte, die – hell oder dunkel – von Privatpersonen gemeinschaftlich gebraut wird. Die Maische für den Zoigl wird im sogenannten Kommunbrauhaus gekocht und gehopft. Die gewonnene Würze nehmen die einzelnen Zoiglbrauer mit nach Hause und versetzen sie im Gärkeller mit Hefe. Weil dabei jeder Zoiglbrauer nach seinem eigenen Rezept verfährt, sind Schwankungen im Geschmack des Zoigl von Ortschaft zu Ortschaft, aber auch von Wirt zu Wirt, üblich und für das Zoiglbier geradezu typisch.

Neben diesem traditionellen Zoigl wird heute auch von kommerziellen Brauereien Bier unter dem Namen Zoigl angeboten.



Spontangärige Biere

Spontangärung ist ein Gärungstyp, der heute noch überwiegend von Stoffbesitzern bei der Erzeugung von Brennmaischen aus Obst und der häuslichen Bereitung von Fruchtweinen benutzt wird. Im Brauereiwesen ist sie in Deutschland heute nur noch sehr selten zu finden, bei der Erzeugung von belgischen Bierspezialitäten (Gueuze, Jopenbier, Kriek, Lambic) jedoch durchaus noch üblich.

Zur Erzeugung von alkoholhaltigen Getränken bedient man sich überwiegend Reinzuchthefen, die selektiert und charakterisiert sind. Hier aber werden die natürlichen Hefen der Umgebung im jeweiligen Substrat vermehrt. Diese verleihen dem Produkt durch ihre natürliche Mikroflora einen unverwechselbaren Eigengeschmack.

Um die Produkte unter Marketingaspekten besser abgrenzen zu können, und somit auch einer gewissen Uniformierung vorzubeugen, setzt ein Teil der Produzenten in immer größerem Maße auf die Spontangärung.

Mischgärige Biere

Rauchbier ist eine Besonderheit, die sowohl unter- als auch obergärig gebraut werden kann. Unter Zugabe von geräuchertem Malz erhält es seinen charakteristischen rauchigen Geschmack. Rauchbier ist vor allem in der Region um Bamberg verbreitet.

Hausbräu ist das als Jungbier beim Bierfassen von den Hausbauern in eigenen Fässern bei der Brauerei abgeholte, und zu Hause fertiggereifte Bier. Hausbräu wurde auch für die Arbeiter der Brauerei als Deputat zugegeben.

Weißbierpils wird aus ober- und untergäriger Hefe hergestellt: Für den Weißbieranteil kommt obergärige, und für den Pilsanteil untergärige Hefe zum Einsatz. Beide Bestandteile werden separat hergestellt, Endvergärung und Reifung finden gemeinsam statt. Das Bier vereint malzigen, prickelnden und fruchtigen Geschmack vom Weißbier mit den frischen Eigenschaften von Pils.

Alkoholfreie Biere

Meistens enthält „alkoholfreies Bier“ noch eine geringe Menge Restalkohol. Der Alkoholgehalt liegt je nach Herstellungsverfahren zwischen 0,02% und 0,5%. Die meisten Fruchtsäfte enthalten von Natur aus durch Gärprozesse vergleichbare Mengen an Alkohol.

Erst seit 2006 gibt es Biere mit 0,0% Ethanol. Diese Biere enthalten meist weniger Nahrungsenergie als Diätbiere, denn diese sind nicht für Kalorienbewusste gedacht, sondern vorrangig für Diabetiker.



Es existieren zwei unterschiedliche Verfahren zur Herstellung:

Das Abbrechen des Gärprozesses bei einem Alkoholgehalt von 0,5%, ist die eine Variante. Hierbei wird eine extraktschwache Würze mit etwa 7–8% Gehalt an Stammwürze eingesetzt.

Beim Malzbier wird die Hefe bei etwa 0 °C zugegeben. So kommt es zu keinerlei alkoholischen Gärung, es entsteht nahezu kein Alkohol. Außerdem werden noch Kohlensäure und Zucker zugesetzt. Daher dürfen diese Malzbiere mit <0,5% vol. als alkoholfrei verkauft werden.

Das nachträgliche Entfernen von Ethanol bis zum gewünschten Alkoholgehalt aus einem normalen Bier ist eine weitere. Dabei wird ein Verfahren genutzt, bei dem entweder durch Umkehrosmose über eine Membran, oder über einen Vakuum-Verdampfer der Alkoholgehalt reduziert wird. Teils wird auch eine Kombination von Umkehrosmose und Destillation verwendet, bei der aus dem, durch die Membran hindurchgetretenen Permeat aus Ethanol und Wasser, das Ethanol abdestilliert, und das zurückbleibende Wasser mit möglichen weiteren Geschmacksstoffen wieder in das hinter der Membran zurückgebliebene Konzentrat zurückgeführt wird. In Deutschland lag der Marktanteil alkoholfreier Biere 2009 bei 3,5% und stieg bis 2015 auf ca. 5% an.

Biermischgetränke

Biermischgetränke werden aus Bier und Erfrischungsgetränken, oft Limonaden, oder anderen Zusätzen gemischt. Frisch zubereitete Biermischgetränke sind spätestens seit Beginn des 20. Jahrhunderts in der Gastronomie und in den Haushalten verbreitet. Die meisten Varianten fallen unter den Begriff Radler. Es besteht jedoch eine Vielfalt von regional unterschiedlichen Bezeichnungen, welche „Radler“ ersetzen oder einen Spezialfall bezeichnen. So wird ein Bier mit Zitronenlimonade regional eher als „Alsterwasser“ oder „Stange“ bezeichnet, während andernorts „Radler“ nur für bestimmte Kombinationen, wie Pils mit Zitronenlimonade, verwendet wird.

Seit 1993 können fertige Mischungen, durch eine Änderung des deutschen Biersteuergesetzes, als fertige Flaschen- oder Dosengetränke von Getränkeherstellern angeboten und kommerziell vertrieben werden. Zuvor wurden sie ausschließlich in Gaststätten angeboten, oder privat frisch zubereitet. Nicht nur im Rahmen der kommerziellen Vorabfüllung sind auch Varianten mit alkoholfreiem Bier mittlerweile verbreitet.

Neben Biermischgetränken im Sinne des deutschen Biersteuergesetzes gibt es weltweit zahllose andere Biermischgetränke, teilweise mit alkoholischen Beigaben, die nicht immer trennscharf als „Biercocktails“ bezeichnet werden. So sind etwa die „Altbierbowle“ oder das „Herrengedeck“ Biermischgetränke, die sich in den Zutaten, Zubereitungsweisen und Darreichungsformen klar vom Typus „Radler“ unterscheiden. Solche Grenzfälle sind beispielsweise auch die Varianten „Berliner Weiße Spezial“ oder „Fliegender Holländer“.



Glutenfreie Biere

Für Menschen, die an einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leiden, sind praktisch alle konventionell gebrauten Biere nicht oder nur eingeschränkt geeignet. Das im Braugetreide, also in der Gerste und im Weizen, enthaltene Gluten kann von den Betroffenen nicht verarbeitet werden, sie reagieren allergisch.

Aus Getreidesorten, die kein Gluten enthalten, wird glutenfreies Bier gebraut. Verwendet werden dafür unter anderem Mais, Reis, Hirse, Sorghum oder Buchweizen. Diese alternativen Getreidesorten sind jedoch oft nur ineffizient zu verarbeiten oder weisen geschmackliche Abweichungen auf.



Auch der Einsatz der herkömmlichen Getreidesorten ist möglich, sofern das Gluten aus dem Endprodukt mittels technologischer Verfahren entfernt wird. Aufgrund des höheren technischen und organisatorischen Aufwandes bei der Produktion sowie des kleinen Absatzmarktes sind glutenfreie Biere in der Regel deutlich teurer als konventionelle Sorten.

Traditionell zubereitetes Bier oder bierähnliche Getränke auf der Basis dieser Sorten sind in verschiedenen Regionen der Welt verbreitet. So zum Beispiel das japanische „Sake“ aus Reis, das aus Mais hergestellte „Chicha“ in Südamerika oder auch die auf Hirse basierenden Getränke „Tella“, „Dolo“, „Pombe“ und „Merisa“ in Afrika.

Industriell produziertes glutenfreies Bier wird nach modernen Brauverfahren hergestellt und orientiert sich geschmacklich oft an handelsüblichen Bieren. Solche Biere werden oft von kleinen Brauereien als Marktnische gebraut.



BIERTRENDS



Craftbeer

Dieser Begriff beschreibt handwerklich gebrautes Bier, bei dem hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen im Fokus stehen.

Craft Breweries stehen damit den großen Braukonzernen gegenüber, die industrielles Bier im großen Stil produzieren, und darauf bedacht sind, geschmacklich konstant zu bleiben, und möglichst wenig von der „Norm“ abzuweichen. Tradition und Weiterentwicklung sind für Craft Breweries kein Widerspruch, im Gegenteil: Die Tradition des Bieres ist eine Geschichte, die es nicht nur zu bewahren gilt, sie soll auch weiterentwickelt und weitererzählt werden. Doch immer die gleiche Geschichte zu erzählen, wäre langweilig. Genau deshalb wird vielen Craft-Brauern eine gewisse rebellische Haltung unterstellt.

Das zeigt sich nicht nur im Geschmack, der überwiegend durch hochwertige Aromahopfen erzielt wird, sondern manchmal auch durch die bewusste Missachtung des Reinheitsgebots. Dieses wird in den Augen der meisten Craftbeer-Liebhaber als längst überholt angesehen. Nicht nur lässt es zahlreiche chemische Filtrierungsprozesse zu, es steht einer kreativen Braukultur definitiv im Weg. Früher war es selbstverständlich, Bier mit Kräutern und anderen natürlichen Zutaten zu brauen.

Dass die Größe einer Brauerei nicht mehr das einzige Kriterium einer Craftbeer Brewery ist, zeigt sich am Beispiel Brew Dog, einer schottischen Brauerei, die inzwischen international tätig ist, große Mengen produziert und sich dabei dem Leitsatz immer treu bleibt: „Craft Beer von sehr guter Qualität mit hochwertigen Inhaltsstoffen brauen, und dabei immer versuchen, neue experimentelle Biere zu entwickeln“.

„Craft“ kommt dann zum Tragen, wenn man mit Leidenschaft hinter seinem Produkt steht, wenn kommerzieller Erfolg nicht höchste Priorität hat, und nicht zuletzt, wenn an Grenzen gegangen wird – Grenzen des Möglichen, Grenzen des Geschmacks und Grenzen der Kreativität.



Do It Yourself

Das Selbermachen ist in vielen Bereichen des Lebens ein aufkommender Trend, so auch beim Thema Bier. Zwar hat nicht jeder einen riesigen Keller, der Platz für große Braukessel und Hopfenvorräte bietet, das ist aber auch gar nicht notwendig.

Heut zu Tage gibt es unzählige Anbieter für fixfertige Brauset, die schon all die notwendigen Zutaten für verschiedenste Biersorten enthalten, sowie Brauentensilien, die für die Herstellung benötigt werden. Solche fertigen Braukits sind teilweise schon ab 50 € erhältlich, und eine gute Gelegenheit für Anfänger, sich in der Braukunst zu versuchen.

Wer es aber gleich richtig versuchen will, hat etwas mehr Aufwand vor sich. Ein kompletter Brauvorgang dauert – inklusive Gärung und Reifung – bis zu 6 Wochen, und fordert daher schon etwas Geduld. Außerdem muss man sich die richtigen Zutaten in den passenden Mengen besorgen, große Töpfe und Eimer anschaffen, da man ja nicht nur drei Liter produzieren will, und ein wenig Platz schaffen, am besten in einer Garage

oder einem Keller, der sich lüften lässt. Beim Gärprozess kann es zu einigen ungewohnten Gerüchen kommen. Da wäre es weiter ratsam, sich vorab mit den Nachbar gut zu stellen.

Einfach und gut erklärte Brauanleitungen gibt es auf Internetseiten wie brauanleitung.de oder besserbrauer.de.

Wer etwas tiefer in die Tasche greifen will, kann sich in einem Braukurs Schritt für Schritt die Bierherstellung erklären und zeigen lassen, und sich anschließend selbst daran versuchen.



Hanfbier

Seitdem die Kulturpflanze Hanf wieder ganz legal angebaut werden darf, gibt es einen regelrechten Boom um Hanfprodukte. Von Kosmetik, Mode, Papier bis hin zu Lebensmitteln und Getränken werden immer mehr Produkte aus Hanf produziert. Inzwischen wird Hanfbier bei uns genauso gehypt wie Craftbeer.

Schon im alten Ägypten wurde Bier aus Hanfblüten gebraut, und unter anderem auch als Grabbeigabe verwendet. Der Gebrauch von Hanf für das Herstellen von Bier wurde in Deutschland erst im Jahr 1516, mit der Veröffentlichung des bayerischen Reinheitsgebots, verdrängt. Von den ersten Zügen des Cannabis Revivals bis zum tatsächlichen Verkauf von Hanfbier war es dann wieder ein langer Weg. Erst als sichergestellt werden konnte, dass der THC-Gehalt im Hanfbier unbedenklich ist, durfte das Hanfbier wieder verkauft werden.

Man unterscheidet hierbei bis zu sechs verschiedene Sorten Hanfbier:

- Hanfblütenbier
- Hanfblättermilchbier
- Hanfextraktbier
- Hanfölbier
- Hanfgeschmacksbier
- Hanfstarkbier

Forensischen Gutachten zufolge kann der Konsum von Hanfbier nur zu einer Alkoholisierung, jedoch nicht bis zu einer Cannabis-Wirkung führen. Der Geschmack wird als ein wenig süß und nicht so bitter wie feinherbes, stark gehopftes Bier beschrieben. Dass der Konsum von Hanfbier gänzlich unbedenklich ist, liegt an dem sehr geringen THC-Gehalt von unter 0,5 Prozent. Um einen Hasch-Rausch zu erzielen, müsste man 900 bis 5000 Liter Hanfbier in kürzester Zeit trinken. Eine wirksame Dosis wird demnach erst ab ca. 15 Milligramm THC erreicht.



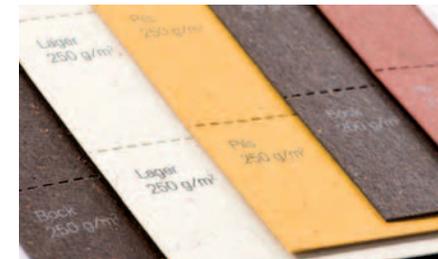
Beercycling

Upcycling (engl. *up* „nach oben“, *recycling* „Wiederverwertung“) beschreibt das Umwandeln von Abfallprodukten oder nutzlosen Stoffen in neuwertige Produkte. Im Gegensatz zum Downcycling kommt es bei dieser Form des Recyclings zu einer stofflichen Aufwertung. Die Wiederverwertung von bereits vorhandenem Material reduziert die Neuproduktion von Rohmaterialien.

Beercycling ist das Upcyclen von Abfallprodukten der Bierproduktion und des Konsums.

So kann man zum Beispiel aus den Resten von Hopfen und Malz, die bei der Herstellung von Bier als Abfallprodukte ausfallen, Papier gewinnen.

Leere Flaschen können mit ein paar raffinierten Handgriffen in schicke, individuelle Dekoartikel verwandelt werden, und sogar die Kronkorken und Dosenlaschen können als Schmuck und vieles andere ein zweites Leben erfahren.



BIERKULTUR WELTWEIT



Nordamerika



Die Amerikaner lieben Bier, sowohl im Alltag als klassisches Feierabend-Bier, oder bei Festen, Feiern und Veranstaltungen. Gerade bei großen amerikanischen Sport-Events gehört ein gutes Lager oder Pils einfach dazu, von American Football über Basketball bis zu Baseball – allen voran der weltberühmte Superbowl, zu dem jedes Jahr allein 120 Millionen Liter Bier konsumiert werden. Das weltweit bekannteste amerikanische Bier ist wohl unbestritten Budweiser, in den USA kurz „Bud“ genannt. Budweiser ist eine US-amerikanische Biermarke des Braukonzerns „Anheuser-Busch Companies“, und wird weltweit vertrieben. Budweiser ist auch in Deutschland das am meisten verkaufte und beliebteste amerikanische Bier.

Nordamerika in Zahlen

Menschen: **ca. 579.000.000**
Gesamtverbrauch / Jahr: **26.199.000.000 l**
Verbrauch pro Kopf / Jahr: **45 Liter**
Bierstärkste Länder pro Kopf:

USA (77 l)

Kanada (67 l)

Mexiko (60 l)



Südamerika

Beliebt in Südamerika ist das aus Mexiko stammende Corona Extra. Corona-Bier enthält, neben den typischen Bierzutaten Wasser, Hopfen, Hefe und Gerstenmalz, auch Mais und Reis, so dass Corona zu den Maisbieren gezählt wird. Die mexikanische Biermarke Corona wird von „Grupo Modelo“ gebraut, die sich inzwischen auch mehrheitlich im Besitz der „Anheuser-Busch Companies“ befindet – dem amerikanischen Konzern, der unter anderem Budweiser produziert. Corona ist auch in Deutschland erhältlich, und wird von der „Radeberger Gruppe“ vertrieben. Traditionell wird ein Corona mit einem Schuss, oder einem Stück Zitrone genossen.

Südamerika in Zahlen

Menschen: **ca. 458.000.000**
Gesamtverbrauch / Jahr: **31.429.000.000 l**
Verbrauch pro Kopf / Jahr: **69 Liter**
Bierstärkste Länder pro Kopf:

Venezuela (86 l)

Panama (82 l)

Brasilien (68 l)



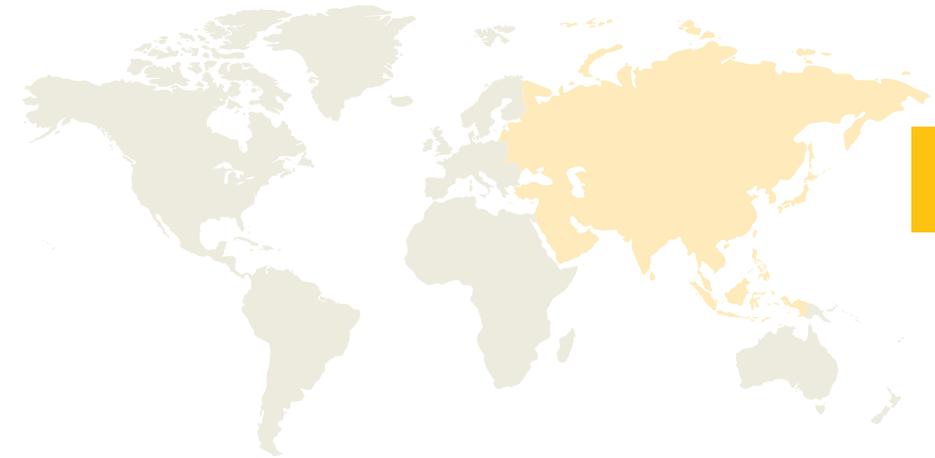
Australien



Australien ist eine Biertrinkernation. Im heißen, trockenen Klima ist der kühle, herbe Hopfensaft besonders lecker, entsprechend groß ist hier deshalb auch die Auswahl, leider auch der Preis. Jeder Staat hat seine eigenen Biersorten, und jede Biersorte hat ihre eigene Anhängerschaft. Aber für alle gilt: Eiskalt muss es sein! Aus der Dose, aus dem Stubbie oder im Pub. Jeder hat seine Lieblingssorte, und Touristen stehen oft ratlos vor dem riesigen Angebot „on tap“, also frisch gezapft. Da hilft nur eins: Probieren! Es gibt Ale, Bitter, Lager, Bock, Dark Lager, Pilsener, Pale Ale, Sparkling Ale, Stout, Wheat Beer und das obligatorische Light Beer.

Das bekannteste Bier Australiens, das auch in Deutschland verkauft wird, und zum Beispiel in der Formel 1 massiv auf den Werbeflächen auftritt, ist wohl das Foster's. Weitere große Marken sind XXXX (Fourex), VB – Victoria Bitter oder Tooheys. Allgemein bevorzugen Australier einen erfrischenden, eher herben Biergeschmack.

Asien



Auch in Asien wird gerne Bier getrunken, wenn auch nicht so gerne und viel, wie auf den restlichen Kontinenten der Welt. Was alkoholische Getränke angeht, so bevorzugt man – vor allem in Russland – die härteren Geschütze, wie beispielsweise Wodka.

Ist den ostasiatischen Ländern ist das Bier schon wieder höher im Kurs. Aus der Flasche, dem Becher oder der Dose kennen ja die meisten Menschen. In China aber gibt es eine weitere Form: Bier aus der Tüte. Nach Reinheitsgebot wird hier nicht mehr gebraut – stattdessen kommen Zutaten wie Reis ins Pils.

Das Tiger-Bier ist eine der größten asiatischen Biermarken aus Singapur. Nach eigenen Angaben war Tiger 1932 die erste Biermarke des Landes, und ist heute die größte Marke auf dem ganzen asiatischen Markt.



Afrika



Die südafrikanischen Brauereien leisten ausgezeichnete Arbeit, und bringen zahlreiche Biersorten „made in Africa“ auf den Markt, beispielsweise Carling Black Label, Castle Lager, Windhoek Lager, Hansa Pilsener oder Miller Genuine Draft. Der südlichste Afrikastaat hat sich zu einer Bierbrau-Nation entwickelt, und stellt herbe bis süße Craft-Biere her. Waren es im Jahr 2007 noch etwa vier, sind es heute knapp 80 Brauereien, die meisten davon im Großraum Johannesburg.

Aber auch die anderen afrikanischen Ländern stehen Südafrika in nichts nach. Generell ist Bier in Afrika ein eher teures Produkt, jedoch um einiges günstiger, als andere alkoholische Getränke. Bier ist daher der meist konsumierte Alkohol auf dem gesamten Kontinent.

Afrika in Zahlen

Menschen: **ca. 1.216.000.000**
 Gesamtverbrauch / Jahr: **12.790.000.000 l**
 Verbrauch pro Kopf / Jahr: **11 Liter**

Bierstärkste Länder pro Kopf:

- Angola (64 l)**
- Südafrika (61 l)**
- Namibia (40 l)**



Europa

Europa gilt als DER Bier-Kontinent. Zusammen mit Südamerika belegen wir mit 69 Litern im Jahr den ersten Platz der Rangliste des durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauchs.

Während im Norden auf Grund der hohen Besteuerung eher Leichtbier mit niedrigem Alkoholgehalt getrunken wird, stehen auch die Südeuropäer oft auf leichtere Kost, und erfrischen sich gerne bei einem „Clara con limón“, einem süßen Radler, oder auch beerigen, innovativen Craft-Bieren.

Deutschland hat eine ausgeprägte Bierkultur. Auch Tschechen, Belgien und Engländer lieben diesen Gersensaft. Die Briten bevorzugen ein saftiges, obergäriges Ale, das entgegen der deutschen Vernunft oft lauwarm genossen wird.

Belgien, Tschechien und Deutschland sind sich in Herstellung und der Art des Lieblingsbieres dagegen sehr einig: Klar, golden, leicht herb – ein klassisches Pils. Dazu kommt eine leichte, nicht zu ausgeprägte Experimentierfreudigkeit, sowie die bayerische Liebe zum Hefeweizen, dem deutschen Klassiker schlecht hin. Auch im südöstlichen Europa wird vermehrt auf das gute alte Pils gesetzt, das hier oft noch eine etwas herbere Note besitzt.

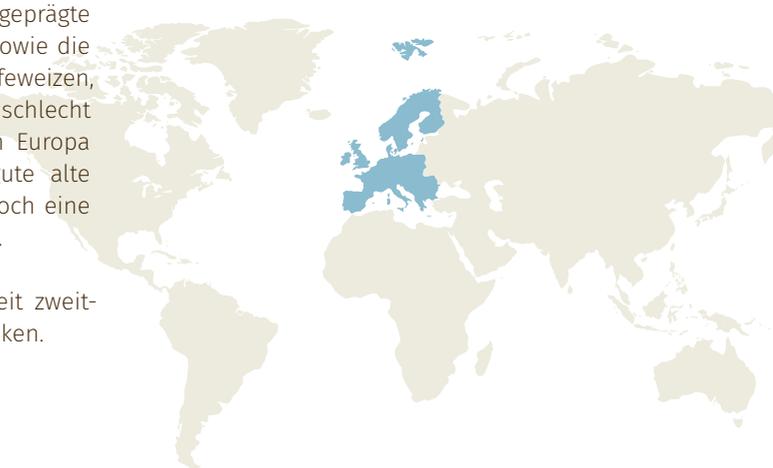
Marktführer ist der weltweit zweitgrößte Bierhersteller Heineken.

Europa in Zahlen

Menschen: **ca. 743.100.000**
 Gesamtverbrauch / Jahr: **51.036.000.000 l**
 Verbrauch pro Kopf / Jahr: **69 Liter**

Bierstärkste Länder pro Kopf:

- Tschechien (149 l)**
- Österreich (108 l)**
- Deutschland (106 l)**



BIERREZEPTE



Rustikales Bierbrot

ZUTATEN

1 Flasche (330 ml) dunkles Bier
1/2 Würfel Hefe
3 EL Thymianhonig
500 g Dinkelmehl Type 1050
250 g Roggenmehl Type 1150
1 1/2 EL Salz
10 g Brotgewürz
175 ml lauwarmes Wasser

PASSEND DAZU

- 🍷 Käse-Lauch-Suppe
- 🍷 Ochsenfetzen
- 🍷 Bayerische Brotzeit (O'batzta, Zwiebeln, saure Gurken)
- 🍷 Mediterrane Brotzeit (Salami, Parmesan, Oliven, Tomaten)

BIEREMPFEHLUNG

- 🍷 Porter
- 🍷 Roggenbier
- 🍷 Stout
- 🍷 Zoigl

ZUBEREITUNG

Das Bier in einem Topf ganz leicht erwärmen und mit dem Honig verrühren. Die Hefe zerbröseln und darin auflösen. Nicht zu warm werden lassen! Der Thymianhonig passt durch seinen kräftigen Geschmack wunderbar zum dunklen Bier.

Die beiden Mehlsorten in eine große Schüssel sieben und mit dem Brotgewürz vermischen. Das Salz hinzufügen. Nun das lauwarme Wasser und das Biergemisch dazugießen, und alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, Teig nochmals gut durchkneten, zu einem runden Laib formen, auf ein Backblech legen und die Oberfläche kreisförmig einschneiden.

Noch einmal zugedeckt mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad aufheizen, und eine mit Wasser gefüllte Backform oder ähnliches auf den Boden des Backofens stellen. Der Wasserdampf lässt das Brot während des Backens knusprig werden.

Nach circa 35 bis 40 Minuten ist das Brot gar, und bereit zum Verspeisen. Achtung, nicht verbrennen!





Kalbsnuss in Bier-Senf-Sauce

ZUBEREITUNG

Morcheln oder Trockenpilze in Wasser einweichen. Wenn sie weich sind, gut waschen und klein hacken. Zwiebeln und Karotten schälen. Stangensellerie, Karotten, Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden. Estragon abzupfen und fein hacken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, und in den gehackten Kräutern wälzen. Das Fleisch mit den Spickspeckscheiben umwickeln und mit Bindfaden befestigen.

In einem Bräter oder Topf die Speckwürfel in etwas Öl angehen lassen, danach Speck heraus nehmen und aufbewahren.

Das Fleisch in den Bräter geben und von allen Seiten gut andünsten, dann auf ein Gitter legen. Das geschnittene Gemüse und die Morcheln im selben Topf andünsten, mit etwas Mehl bestäuben, gut verrühren. Mit etwas Bier ablöschen und gut verrühren. Mit einem Teil des Kalbsfonds angießen und aufkochen. Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Knoblauch einlegen. Das Fleisch in den Fond legen und circa 45 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Von Zeit zu Zeit das Fleisch wenden.

Wenn die Flüssigkeit einkocht, mit dem Bier und Kalbsfond angießen. Sobald das Fleisch gar ist, in Alufolie einwickeln und warm stellen. Den Fond unter Rühren einkochen, mit Sahne angießen und kurz aufkochen. Mit Senf, Estragon und Speck abschmecken.

ZUTATEN

1 kleine Kalbsnuss ca. 800 g
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stück Stangensellerie
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
150 g durchwachsener Speck
50 g getrocknete Morcheln oder
Trockenpilze
1 Sträußchen Estragon
1 Sträußchen Rosmarin
1 Sträußchen Thymian
100 g Butter
¼ l dunkles Bier
¾ l dunkler Kalbsfond
3 El Mehl
200 ml Sahne
3 El Senf

PASSEND DAZU

- 🍷 Kartoffel-Zwiebel-Gratin
- 🍷 Romanesco

BIEREMPFEHLUNG

- 🍷 Pils
- 🍷 Alt
- 🍷 Münchner Dunkel

Hirschschulter an Roggenbiernockerl

ZUTATEN

1,6 kg Hirschschulter
250 ml Roggenbier
250 ml Wasser
250 ml Wildfond
50 ml Balsamessig
je 1 Zwiebel, Karotte, Sellerie
2 El Tomatenmark
100 g Sahne
30 g Preiselbeeren
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

50 ml Milch
50 ml Roggenbier
30 g Butter
100 g Mehl
2 Eier
200 g gekochte Kartoffeln
20 g Butter
Salz, Kümmel, Muskat

PASSEND DAZU

- 🍷 Selleriepüree
- 🍷 Kartoffel-Apfel-Püree

BIEREMPFEHLUNG

- 🍷 Helles
- 🍷 Märzen
- 🍷 Pils

ZUBEREITUNG HIRSCHSCHULTER

Die Hirschschulter in Roggenbier mit Wasser, Wildfond, Essig und dem fein gewürfelten Gemüse marinieren.

Anschließend das Fleisch und Gemüse aus der Marinade nehmen und in einem Bräter scharf anbraten. Tomatenmark und Gewürze hinzufügen, und mit der Marinade auffüllen. Im Ofen bei mittlerer Hitze zwei bis drei Stunden weich schmoren. Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce in einen Topf gießen, auf dem Herd auf die Hälfte reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit den Preiselbeeren abschmecken.

ZUBEREITUNG NOCKERL

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. In Zwischenzeit Milch, Roggenbier und Butter aufkochen, mit dem Mehl abbinden und abbrennen, bis am Topfboden ein weißer Belag entsteht. Anschließend die Masse in eine Schüssel umfüllen und nach und nach die Eier unterrühren.

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und unter die Masse ziehen. Gut abschmecken. Mit einem Esslöffel die Nockerl abstechen und im kochendem Salzwasser zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Kalt abschrecken und mit etwas Butter goldgelb braten.



Bier-Cocktails



KÖLSCH COLADA

- 1 Flasche Kölsch
- 4 cl Kocoscreme
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl weißen Rum
- Crushed Eis

🍹 Zuerst den Shaker zu $\frac{3}{4}$ mit Crushed Eis auffüllen, dann die Kocoscreme, den Ananassaft und den weißen Rum dazugeben. Gut schütteln und in ein bauchiges Glas geben. Anschließend einfach mit etwas Kölsch auffüllen. Durch die Kohlensäure im Bier bekommt der sonst so schwere Cocktail eine erfrischende Note.

SPICED PILS

- 1 Flasche Pils
- 3 cl Mangalore-Likör
- 3 cl Wodka
- 2 cl Cointreau
- 2 cl Orangensaft
- Crushed Eis
- Frisches Obst

🍹 Den Shaker zu $\frac{2}{3}$ mit Crushed Eis füllen. 3 cl Mangalore-Likör, 3 cl Wodka, 2 cl Cointreau und 2 cl Orangensaft dazugeben. Kräftig schütteln. In ein hohes Glas geben. Mit Pils auffüllen und mit einer Scheibe frischem Obst dekorieren.



WEISSBIER MOJITO

- 1 Flasche Weißbier
- 3 cl Limettensaft
- 5 cl weißer Rum
- Weißer Rohrzucker
- 3 Minzzweige
- Crushed Eis

🍹 3 Minzzweige knicken und in ein Glas stecken. Mit 3 cl Limettensaft, einem gehäuften Esslöffel weißem Rohrzucker und 5 cl weißem Rum auffüllen. Minze mit dem Löffel leicht andrücken. Crushed Eis dazugeben. Mit Weißbier auffüllen und umrühren.



BROMBEER-ALE

- 1 Flasche Pale Ale
- Eine Hand voll frische Brombeeren
- 3 cl frischer Zitronensaft
- Minzblätter
- Eiswürfel

🍹 Die Brombeeren putzen und im Glas ein wenig andrücken. Eine Zitrone auspressen und den Saft über die Beeren gießen. Einige Eiswürfel ins Glas geben, und mit Pale Ale auffüllen. Mit frischen Minzblättern dekorieren. Je nach Geschmack mit ein paar Holunderblüten verfeinern.





**BIER IN
ZAHLEN**



189.060.000.000 LITER
BIER KONSUMIEREN DIE MENSCHEN IM JAHR

DER REKORDHALTER TRINKT



4 LITER BIER IN
16 SEKUNDEN

20%

DER WELTWEITEN
BIERPRODUKTION
STAMMEN VON DER
ANHEUSER-BUSCH INBEV
AUS BELGIEN



HABEN DIE
MEISTEN
BIERSORTEN

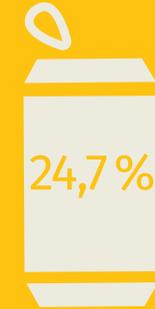


PINT
HEISST EIN
ENGLISCHES
BIERGLAS FÜR
ALE UND
STOUT. ES
UMFASST
GENAU
0,57 L



UMFASST DIE GRÖSSTE BIERFLASCHE DER WELT

100 ML
HABEN  **WEIZEN
43 KCAL**



24,7%
DES EURO-
PÄISCHEN
BIERES WIRD
IN DOSEN
ABGEFÜLLT

DEUTSCHLAND IST MIT ÜBER
**5000 MARKEN &
1300 BRAUEREIEN**
PRODUKTIONSWELTMEISTER

15,43 MIO.
HEKTOLITER



PRODUZIERT DEUTSCHLAND IM
JAHR ALLEIN FÜR DEN EXPORT

AM 23. APRIL 1516
WURDE DAS  DEUTSCHE
REINHEITSGEBOT IN
INGOLSTADT ERLASSEN

**DIN
6099**

IST
DIE
DEUTSCHE
INDUSTRIENORM
FÜR KRONKORKEN

DAS
STÄRKSTE
BIER DER
WELT IST
„SNAKE
VENOM“
MIT

**67,5
%VOL**



BIERREISE



Brauereimuseum Pilsen

Ein nicht alltägliches Erlebnis – für alle Bier- und besonders Pilsliebhaber genau das richtige: Die Pilsner Urquell Brauerei im tschechischen Plzeň, des Geburtsortes des kühlen Gelben, knappe zwei Autostunden von Nürnberg.



Ausgewählte Erlebnispakete machen den Besuch zu einem unvergesslichen Ausflug. Die Brauerei bietet Führungen und Bierproben für kleine und Großgruppen, und zeigt, was die einzelnen historischen Brauereiberufe beinhalten. Auf der Reise in die Vergangenheit kann man in der sogenannten „Šalanda“ das einzigartige, ungefilterte Pilsner Urquell Bier probieren. Für Feierfreudige gibt es vier Stunden im Herzen der Brauerei, mit Bier- und Brauexperten, und einem ausgezeichneten Gambrinus-Bier.

Wer mehr über den richtigen Umgang mit dem goldenen Gerstensaft erfahren will, kann auf unterhaltsame Weise die Grundsätze des richtigen Bierzapfens kennenlernen, erfahren, wie man das Bier mit der richtigen Schaumkrone zapft,

oder was sich hinter „čochtan“ (ein schaumloses Bier), „šnyt“ (deutsch Schnitt) oder „mlíko“ (die Milch) verbirgt. Und als Geschenk gibt es ein Zertifikat über das Absolvieren des Pilsner Urquell Zapfkurses, und ein personalisiertes Bierglas.

Wem das immer noch nicht außergewöhnlichen genug ist, der kann eine kleine Rundfahrt in einem authentischen Fuhrmannswagen genießen, oder sein Tagesprogramm mit dem Binderhandwerk oder Fässerrollen erweitern.

Heineken Experience

Die Geschmäcker der besten Biere der Welt haben etwas Geheimnisvolles – und Heineken Pils gehört sicherlich zu dieser Gruppe. Die Brauerei wurde im Jahre 1864 in Amsterdam gegründet, und bis heute ist Heineken ein großes, multinationales Unternehmen, und einer der drei größten Bierproduzenten der Welt, der größte Europas. Im Laufe der Geschichte blieb Heineken im Großen und Ganzen ein Familienunternehmen. Heinekens erfolgreiche Geschichte wird in der stillgelegten Brauerei in Amsterdam vorgestellt, und wurde mit mehreren Freizeitparkattraktionen, die der Ausstellung hinzugefügt wurden, in „Heineken Experience“ umbenannt.

Einige Teile hiervon sind wirklich irritierend, wie die Vorführungen von sehr alten Bierwerbungen, andere hingegen einfach nur lustig, wie dass in einem 4D-Film die Zuschauer gebeten werden, sich wie Bierflaschen zu fühlen. Dabei wird einem der komplette Lebensweg eines Bieres simuliert, vom Hopfen bis zur Flasche, inklusive durchschütteln und kühlen.

Man kann auch hautnah die Geschwindigkeit einer Heineken-Flasche auf der Flaschenlinie erleben, sein Wissen über den Brauprozess testen, sich ein kühles, frisches Heineken-Bier gönnen, und entdecken, warum hinter dem Qualitätsbier Heineken noch viel mehr steckt, nämlich eine Brauerei mit Respekt für die Menschen, die Gesellschaft und die Umwelt.



Delirium Cafe Brüssel

TOR ZUR BIERWELT

Bierliebhaber aus aller Welt kommen ins Délirium Café in Brüssel, und kommen aus dem Schwärmen nicht mehr raus. Die urige Bar, versteckt in den dunklen Gassen der belgischen Hauptstadt, bietet eine Auswahl von über 2.000 Biersorten, von hell bis dunkel, von mild bis ziemlich herb, von Sydney bis Toronto – hier ist garantiert für jeden etwas dabei!

Außer den üblichen Bieren findet man hier auch Kuriositäten mit Schokoladengeschmack, Banane oder Kokosnuss, Karamell, und einiges mehr. Das Personal kennt sich hier gut aus, und hilft bei Ratlosigkeit und Überforderung stets freundlich aus.



Für die riesige Auswahl an verschiedenen Bieren gab es sogar einen Guinness World Record-Eintrag, inzwischen ist das Angebot sogar auf fast 2.500 verschiedene Genüsse gestiegen.

Auch das Ambiente ist unvergleichbar. Die Wände und Decken zieren Etiketten und Kronkorken der verschiedensten Arten. Und sogar eine Hausmarke gibt es, „Pink Elephant“, unter der Bier und Accessoires vertrieben werden, wie Gläser, Schlüsselanhänger oder T-Shirts. Und selbstverständlich gibt es auf der Karte auch andere Spirituosen und Getränke und Softdrinks.

Délirium Café – auf jeden Fall einen Besuch wert.

Original Irish Pub

GUINNESS – THE WINE OF THE COUNTRY

„Guinness doesn't travel well“ sagt der Volksmund. Zwar wird das markante Schwarzbier an zahlreichen Orten der Welt in Lizenz gebraut, und ist weltweit in über 150 Ländern im Ausschank, doch die irischen Bierliebhaber schwören, es hätte nur dann den richtigen Geschmack, wenn es mit Wasser aus dem River Liffey in Dublin gebraut sei.

Wie Champagner in Frankreich, Wodka in Russland und Chianti in Italien, so ist Guinness ein wesentlicher Teil der grünen Insel. „The wine of the country“, der Wein des Landes, wie Schriftsteller James Joyce das herbe Starkbier mit dem samtweißen Cremekragen, und der etwas zähflüssigeren Konsistenz einmal genannt hat, ist für die Iren ein Stück des nationalen Kulturgutes, und das schon seit etwas 250 Jahren.



ST. PATRICK'S DAY



Als echter Bierfan sollte man es sich also nicht nehmen lassen, einmal ein originales Liffey River-Guinness in einem echten Irish Pub getrunken zu haben. Eine gute Gelegenheit dazu bietet sich jedes Jahr am 17. März, dem St. Patrick's Day, Gedenktag des irischen Bischofs Patrick, der als erster christlicher Missionar in Irland gilt. Dieser Tag ist kein offizieller Nationalfeiertag in Irland, wird aber von den Iren auf der ganzen Welt mindestens so sehr gefeiert.

Bierspa – Wellness im Gerstensaft

Wer ein paar Tage im schönen Prag verbringt, wird schlichtweg begeistert sein von der Vielzahl an beeindruckenden Sehenswürdigkeiten, die die sogenannte „goldene Stadt“ zu bieten hat. Im Herzen Prags wartet eine ganz besondere Attraktion: Ein Bier-Spa. In dieser einzigartigen Einrichtung, die nur wenige Meter vom Karlsplatz entfernt liegt, gibt es die Möglichkeit, das altböhmisches Originalverfahren kennenzulernen, bei dem die Wellnessanwendungen ausschließlich auf natürlichen Rohstoffen und altbewährten Heilmethoden beruhen.



Im Vordergrund steht bei diesem Konzept der Wellnessfaktor, doch auch der Bierkonsum spielt dabei eine wichtige Rolle. Entspannen kann man hier beispielsweise in den handgefertigten Whirl-Bottichen, in denen natürliche Mittel, wie etwa Hopfenextrakte, Brauereihefe und Malz, für das Wohlergehen der erholungsbedürftigen Gäste sorgen. Besonders der Hopfenanteil soll für die Vitalisierung und Öffnung der Poren sorgen, die Brauereihefe wirkt sich dank des hohen Vitamin B-Gehalts und der aktiven Enzyme wohltuend auf die Hautregeneration aus.

Außer einem Bierbad gibt es weiter die Originale Hopfensauna, die die Form eines Bierfasses hat, abkühlende Begießungen aus traditionellen Eimern, Betten aus echtem Weizenstroh und am Kamin die wunderbar romantische Atmosphäre. Natürlich kann man sich auch so viel dunkles oder helles Krušovice Bier zapfen, wie man nur möchte. Zwischendurch gibt es sogar noch das frische und hausgemachte Bierbrot zum Probieren. Hinfahren lohnt sich!

Wiesn – Das Münchner Oktoberfest

O'ZAPFT IS!

Das Oktoberfest in München (mundartlich Wiesn) ist das größte Volksfest der Welt. Es findet seit 1810 auf der Theresienwiese in der bayerischen Landeshauptstadt München statt. Für das Oktoberfest brauen einige Münchner Brauereien ein spezielles Bier, das eine Stammwürze von mindestens 13,5% aufweisen muss, und ca. 5,8 bis 6,4% vol Alkohol enthält. In den zwei Wochen jährlich, von September bis Oktober, generiert die Wiesn durchschnittlich eine Milliarde Euro Umsatz.

Nach dem festlichen Einzug der Wiesnwirte von der Innenstadt zur Festwiese auf Kutschen, sticht der Oberbürgermeister jedes Jahr um Punkt 12:00 Uhr im Festzelt das erste Bierfass an – immer wieder ein Spektakel.

Neben 14 großen und 15 kleinen Festzelten, gibt es auf dem Oktoberfest auch noch an die 200 Schaustellerbetriebe, davon sind knapp 80 Fahrgeschäfte. Viele Schaustellerfamilien sind seit Beginn des 20. Jahrhunderts auf der Wiesn vertreten. Zu den beliebten, nostalgischen Attraktionen kommen jedes Jahr neue Fahrbetriebe, die auf dem Stand modernster Technik für Nervenkitzel sorgen.

Für Bierliebhaber ist die Wiesn ein Muss – Prost!





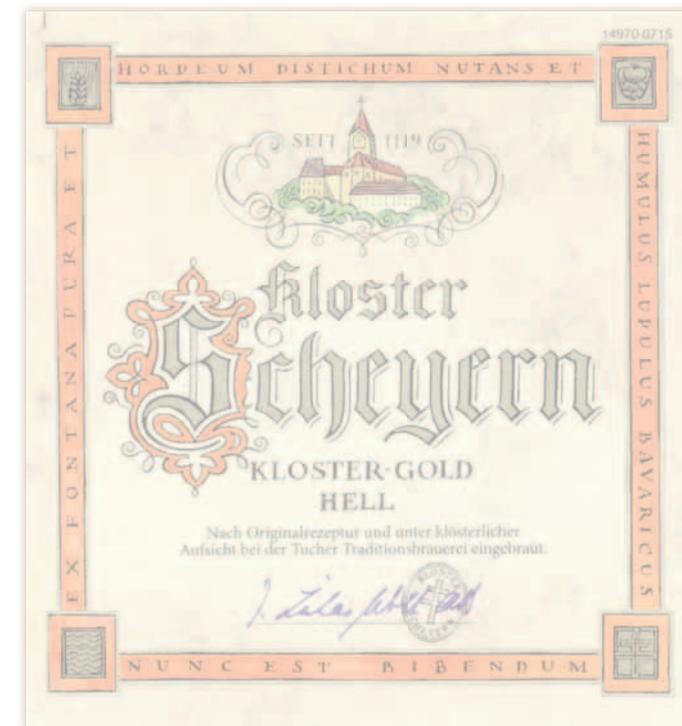
ETIKETTEN- SAMMELALBUM

Sammeln, Kleben, Freuen

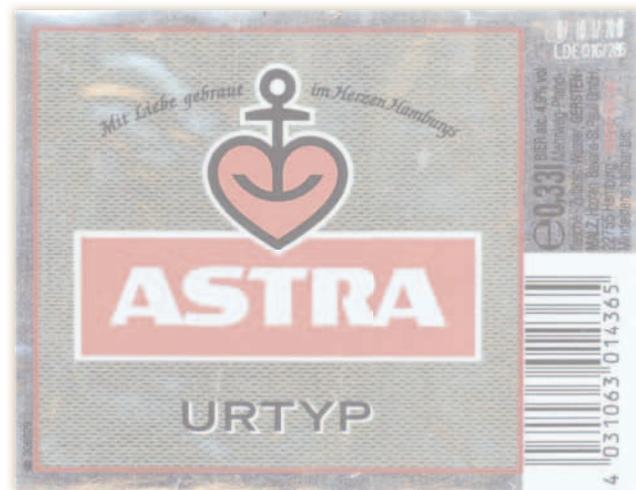
Schon seit der Steinzeit sammelt der Mensch, damals zum Überleben, heute als Hobby. Die folgenden Seiten bieten als Sammelalbum Platz für über 30 ganz besondere Bier-Etiketten – besonders schön, besonders selten, besonders witzig.

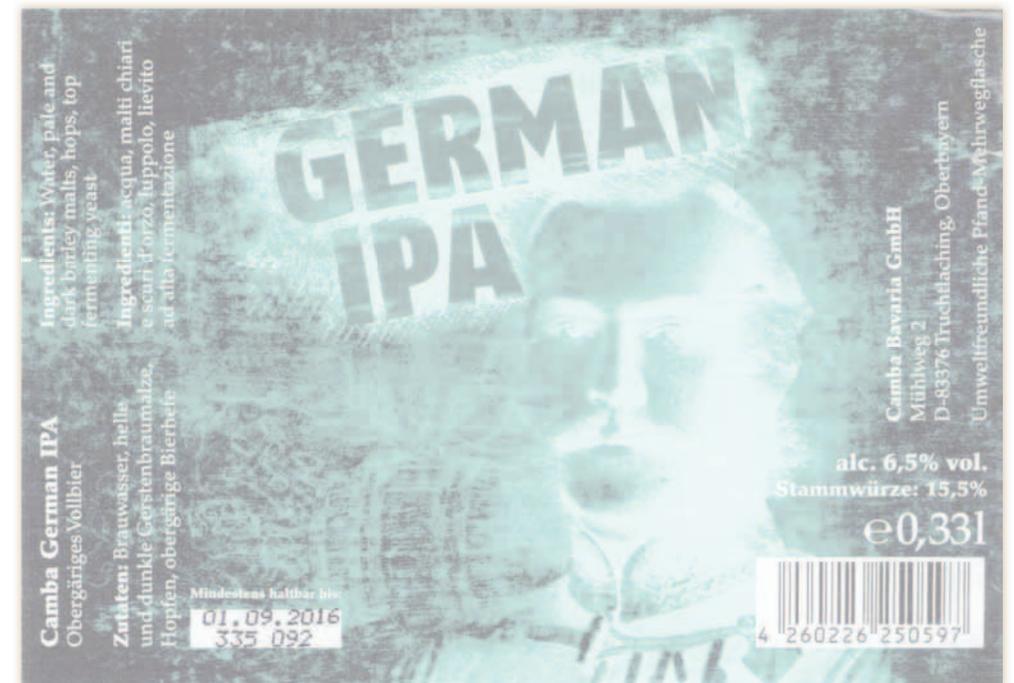
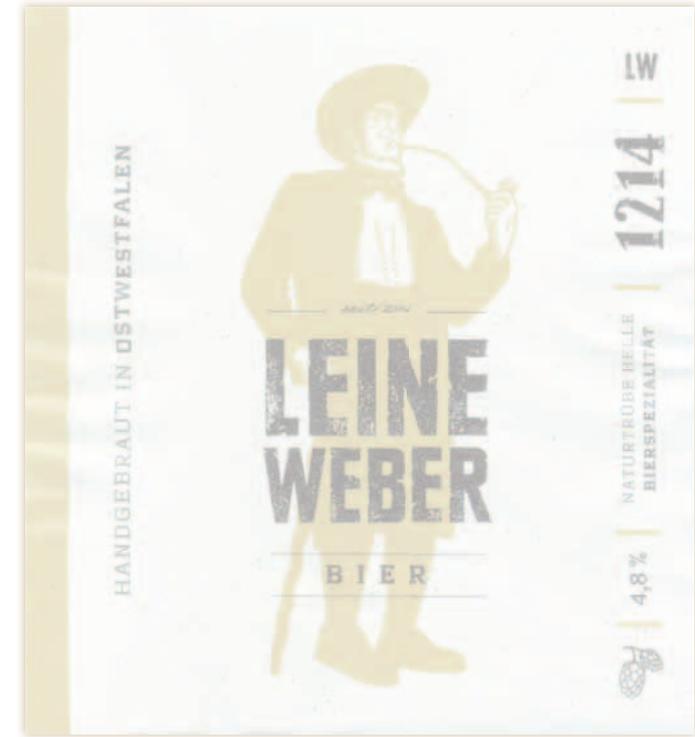
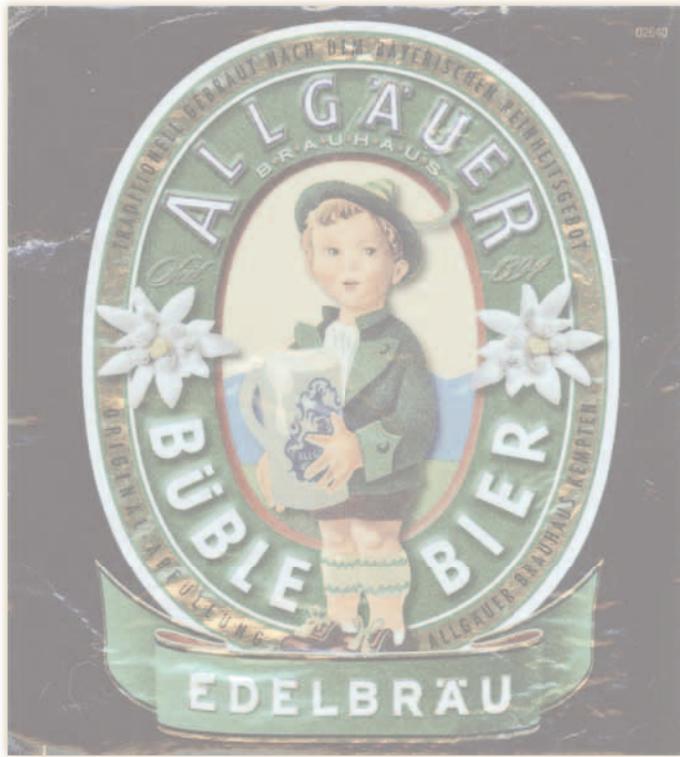
Paulaner, Erdingen und Beck's kann jeder. Um dieses Album zu füllen, muss man ein Auge für's Detail haben, und vielleicht mal über den Tellerrand hinaus schauen...

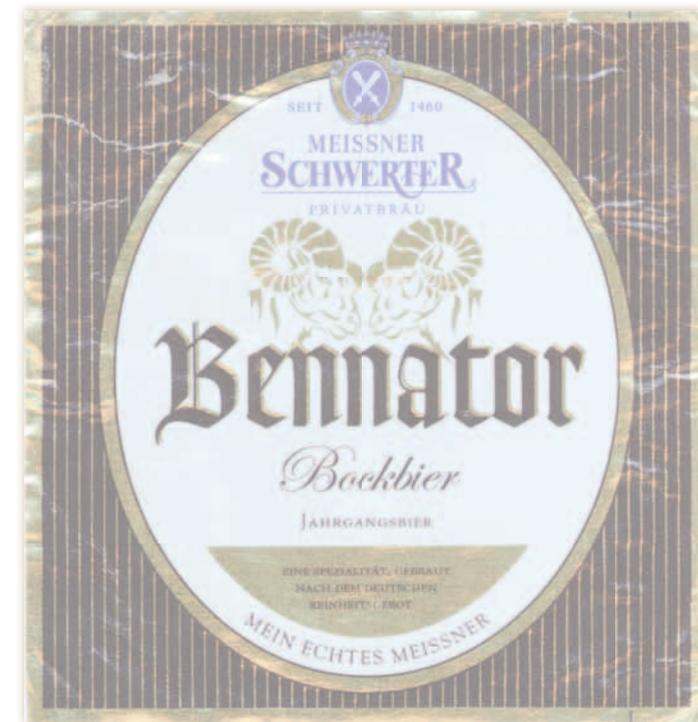
Viel Spaß!



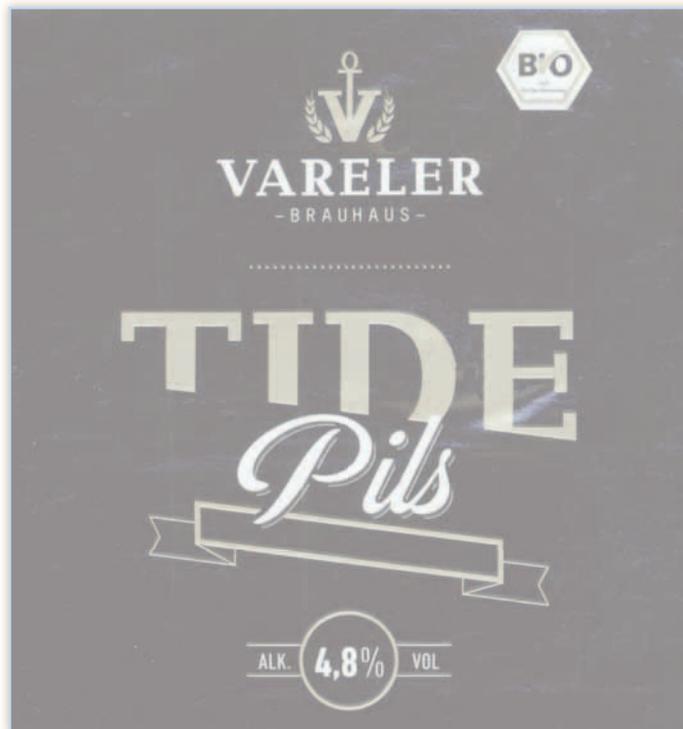


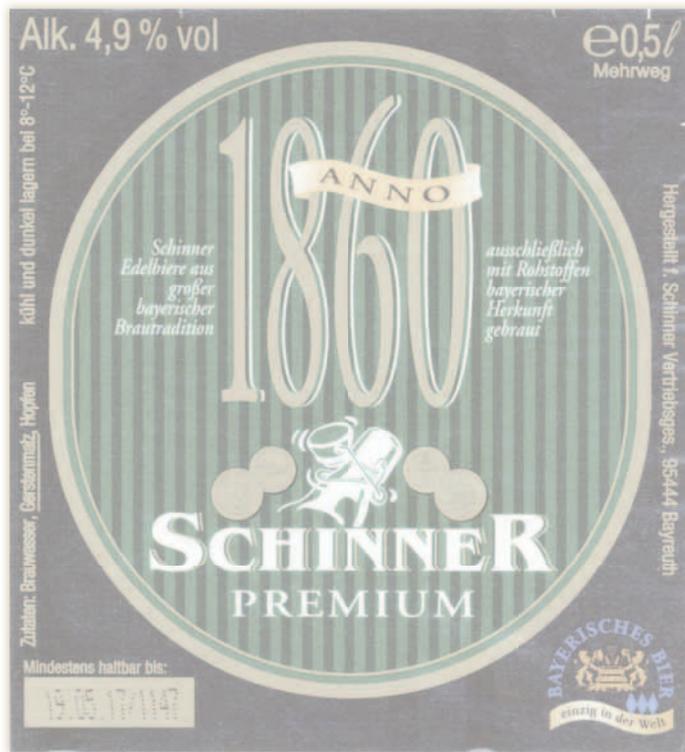


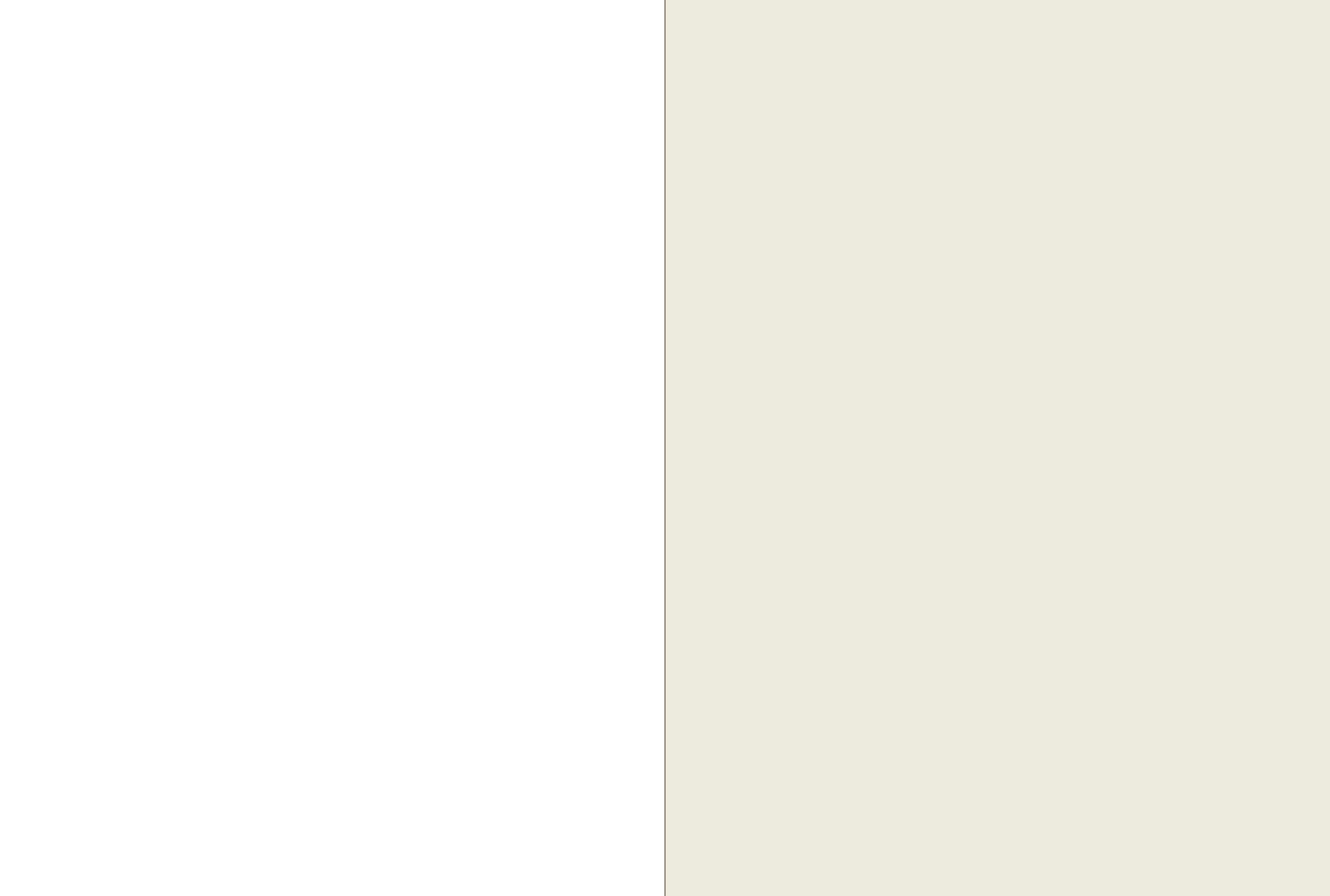


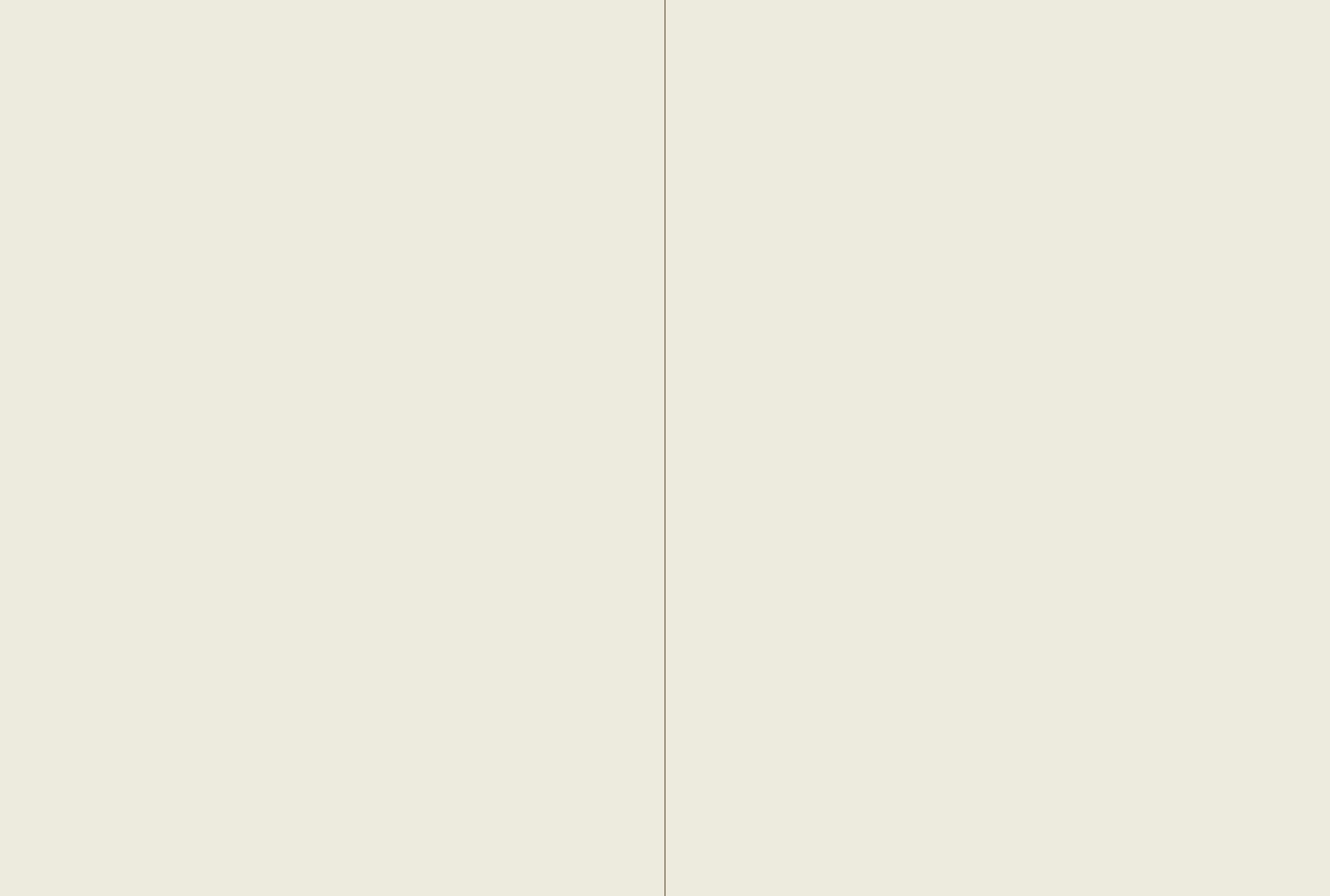














Prost!