

# Bier

Brauprozess	Biersorten	Tag des deutschen Bieres
Reinheitsgebot Bier	Geschichte des Bieres	Bier selber brauen – Homebrewing

✘ Bier ist ein alkoholhaltiges und kohlenensäurehaltiges Getränk, das durch einen Gärungsprozess von Wasser, Hopfen, Malz und Hefe entsteht. Woher das Wort Bier stammt ist unklar. Es könnte von dem lateinischen Begriff „biber“, was soviel wie „Trank“ heißt abgeleitet worden sein oder vom englischen „Ale“ stammen. Fest steht, dass Bier bereits schon sehr früh bekannt war. Die Römer benannten es nach Ceres, der Göttin der Feldfrüchte, und die Kelten bezeichneten das Bier als „Korma“.

Alles begann in den Klosterbrauereien des Mittelalters. Damals besaß das Bier aber noch einen geringen Alkoholgehalt und wurde auch von Kindern getrunken. Wegen seiner Kalorienhaltigkeit durch das verarbeitete Getreide, war es für die Ernährung damals sehr wichtig. Durch den großen Bierkonsum wurden Steuern auf das Getränk erhoben, um die Staatskasse aufzubessern.

Zunächst kannte man nur das obergärige Brauverfahren. Dann kam das untergärige, bei Minusgraden mögliche Verfahren dazu. Im Jahre 1814 braute Anton Dreher aus Wien das erste untergärige Lagerbier. Dieses Verfahren setzte sich durch. Josef Groll entwickelte im Jahre 1842, aus der bayrischen Brauart, bei der leicht geröstetes Malz verarbeitet wurde, den ersten Brausud für das Pilsener Bier, das im selben Jahr als „Pilsener Urquell“ ausgeschenkt wurde und sich großer Beliebtheit erfreute. Bei einem obergärigen Verfahren steigt die Hefe an die Oberfläche. Durch die höhere Gärungstemperatur entwickelt sich ein fruchtiges Aroma.

Obergäriges Bier kennt man als Altbier, Berliner Weiße, Kölsch, Weizenbier und einigen mehr. Das obergärige Bier war früher nicht besonders lange haltbar. Heute ist jedoch eine Lagerung, ähnlich der von untergärigen Bieren, möglich. Bei einem untergärigen Verfahren, das bei Temperaturen bis unter 10° Celsius stattfinden kann, sinkt die Hefe auf den Boden. Das Bier ist länger haltbar. Bekannte Sorten des obergärigen Bieres sind u. a. Bockbier, Dunkles, Pils und auch Schwarzbier. Es gibt aber auch noch spontangärige Biere. Sie werden ohne Hefe hergestellt. Der Gärungsprozess dauert etwas länger, denn er entwickelt sich von allein, ohne Hilfe von Zusätzen.

Zunehmend beliebt sind alkoholfreie Biere. Vor allem Autofahrer greifen gern auf ein alkoholfreies Bier zurück. Diese Biere weisen einen Alkoholgehalt auf, der zwischen 0,02 % und 0,5% liegen kann. Bei Biermischgetränken dagegen findet man einen 50%igen Bieranteil vor. Hier wird das Bier mit diversen Säften gemischt. Um das wohlschmeckende Bier auch angemessen verkaufen und servieren zu können, wurden viele verschiedene Gefäße hergestellt. Man bekommt das Bier in Flaschen, Fässern und Dosen.

Für die einzelnen Biersorten gibt es spezielle Gläser, wie das gerade geformte Altbierglas, das bauchige Pilsglas mit Stiel oder aber das Weizenbierglas mit seinem ausgefallenen geformten Design. Ein Reinheitsgebot für Bier gibt es bereits seit 1516 und bis 1993 wurde auch danach Bier gebraut. Es besagte, dass nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden durften. Ein unverfälschtes, echtes und natürliches Produkt war und blieb das Resultat. Seit 1993 existiert ein Biergesetz in Deutschland, nachdem bis heute gebraut wird. In Deutschland gibt es aus gesundheitlichen und steuerrechtlichen Überlegungen heraus verschiedene Biergattungen, die nach ihrem Stammwürzgehalt oder ihrem Alkoholgehalt eingestuft werden. So sollte ein Einfachbier zwischen 1,5% und 6,9% Stammwürze enthalten. Ein Starkbier darf sich nur Starkbier nennen, wenn

es mindestens 16% Stammwürze besitzt. Dazwischen liegen noch Schankbiere mit 7% bis 10,9% und die so genannten Vollbiere mit 11% bis 15,9 % Stammwürze.

Damit das Bier in gleich bleibend guter Qualität auf den Markt kommt, werden während der Herstellung Stichproben vorgenommen, bei denen der Geschmack, der Geruch, die Farbe und das Aussehen der Biere genauestens geprüft werden. Sollten doch mal qualitativ gravierende Unterschiede festgestellt werden, ist es erlaubt zu versuchen, durch den „Verschnitt“ mit anderen Produkten, die gewünschte Qualität zu erreichen. Bier ist in unserer heutigen Gesellschaft ein anerkanntes Konsumprodukt geworden. Das hat zur Folge, dass sich durch den Alkohol bedingte Erkrankungen, schleichend bei den Konsumenten einstellen.

Alkohol macht abhängig und süchtig und der Alkoholismus ist bereits eine anerkannte Krankheit. Thesen, dass Bier, in Maßen genossen, der Gesundheit förderlich sein könne, sind sehr kritisch zu betrachten. Fest steht, dass regelmäßiger Alkoholgenuss in die Alkoholabhängigkeit führen, das Gedächtnis in Mitleidenschaft ziehen und Auslöser für Krebserkrankungen sein kann. Auch die Information, mäßiger Bierkonsum helfe bei der Reduzierung des Gewichtes, ist mit einer gesunden Portion Skepsis zu begegnen. Die Praxis zeigt uns recht viele Biertrinker, mit dem so genannten „Bierbauch“ denn in Brust und Bauch kann es zu unerwünschten Fettablagerungen kommen. Dazu verstärkt Bier nachweislich das Hungergefühl und lässt uns öfter zu Snacks und Chips greifen, als wir es eigentlich wollen.

Das stärkste Bier der Welt ist das Barley Johns Rosies Al mit einem Alkoholgehalt von 28%. In Deutschland heißt das stärkste Bier „Donnerbock“ und besitzt einen Alkoholgehalt von 13%.

Ich suche noch nach Rezepten zum Bier selber brauen, wer Rezepte für Bier hat, kann sich gerne mit mir in Verbindung

setzen.