

Das Bier

Bier hat viel Tradition – und noch mehr Zukunft!

Bier gibt es seit über 6.000 Jahren. Den Sumerern, einem Volk das zwischen Euphrat und Tigris, dem heutigen Irak, lebte, wird die Erfindung zugeschrieben. Das Ur-Bier war trüb und nicht haltbar, Hopfen kannte man nicht.

Die Gärung des eingeweichten Brots oder Getreides in Tontöpfen erfolgte spontan und eher ungewollt durch umherschwirrende Luftbakterien sowie der Hefe im vergorenen Brot. Es dauerte einige tausend Jahre, bis aus dem geschmacklich recht zufälligen Gebräu Bier entstand, das näher an unsere heutigen Vorstellungen heran reichte. Besonders verdient um die technische wie geschmackliche Entwicklung machten sich die Klöster des Mittelalters - und schon damals war Brauen keineswegs ausschließliche Männersache, auch Nonnen brauten vorzügliches Bier.

Reinheitsgebot

Mit dem Reinheitsgebot im Jahr 1516 war es dann damit vorbei, dass jeder in sein Bier hineingeben durfte was er wollte. Nur noch Wasser, Malz und Hopfen sind seither erlaubt. Der Grund war schon im 16. Jahrhundert der gleiche wie heute: Die Biertrinker wollen, dass ihr "flüssiges Brot" ein Lebensmittel ist, das ohne Chemikalien oder sonstige Zusätze gebraut wird.

Deutsche Biervielfalt

Auch wenn sich die Herstellung von Bier grundsätzlich einfach anhört, so steckt doch eine ungeheure Portion an Erfahrung, Sorgfalt, Sauberkeit und Know-how dahinter. Wenn es nur ein, zwei Biersorten gäbe, wäre das ja noch als einfach zu bezeichnen. Aber Pils, Helles, Weizen, Kölsch, Alt, Export, Bock, Unfiltriertes, Dunkles, Märzen, Alkoholarm und -frei sind nur die wichtigsten Sorten - von jeder gibt es noch unzählige Variationen. Hinzu kommen seit einigen Jahren sehr erfolgreich die Biermischgetränke. Jedes der insgesamt über 4.000 verschiedenen Biere in Deutschland hat eine eigene Rezeptur und ein eigens Herstellungs-Verfahren. Es gibt weiches und hartes Brauwasser, energiesparende, neue Technologien, die Rohstoffe Malz und Hopfen sind Naturprodukte, variieren also von Jahr zu Jahr – doch trotzdem soll das Bier ja immer gleich schmecken. Immer mehr Brauer verwenden Rohstoffe aus kontrolliertem oder sogar ökologischem Anbau, andere setzen auf alte, wiederentdeckte Rezepturen mit "neuen" Rohstoffen wie Emmer, Urkorn, oder Hirse. Manche Brauer stellen gerade mal eine einzige Spezialität her, andere wollen eine möglichst große Vielfalt. Das bedeutet für den Brauer und Mälzer: Solides Fachwissen ist lebenswichtig! Neben der notwendigen Tradition gibt es sehr viel Raum für Spezialitäten und Neuheiten, aber er muss sehr flexibel sein.

Kurze Brauanleitung

Aber wie braut man denn eigentlich Bier?

Ausgangsprodukt eines jeden Bieres ist das Malz, das in der Mälzerei hergestellt wird (früher hatten die meisten Brauereien eigene Mälzereien, heute mälzt kaum noch eine Brauerei selbst). Malz ist im Prinzip umgewandeltes Getreide (meist Gerste oder Weizen), von daher ist der Begriff "flüssiges Brot" korrekt. Malz gibt dem Getränk die Fülle des Geschmacks, den Gehalt. Vor dem eigentlichen Brauprozess muss Braugetreide zu Malz verarbeitet werden. Das Getreide wird dazu eingeweicht, bei feuchtwarmen Temperaturen keimen die Körner aus. Dabei werden die im Korn enthaltenen Enzyme aktiviert, die Stärke auf natürlichem Wege in Malzzucker umwandeln. Die Keimung wird gestoppt durch Darren, also Trocknen. Je dunkler das Malz ist, umso dunkler das Bier, je nach Malztyp entstehen verschiedene Aromastoffe, die Geschmack und Farbe der späteren Biere prägen.

In der Brauerei wird nun bei 45 bis 78 Grad Celsius das zuvor geschrotete und gesäuberte Malz in Wasser eingeweicht und stufenweise erhitzt. Durch die Erhitzung der sogenannten Maische wird die Rest-Stärke in wasserlösliche Zucker und Gärstoffe umgewandelt, die unauflöselichen Bestandteile, Treber genannt, abgesondert. Was nach dem "Austrebern" (der Trennung von festen und flüssigen Bestandteilen) bleibt ist die Würze, bestehend aus gelöstem Malzzucker und den hochwertigen Nährstoffen des Malzkornes. Die Würze gelangt nun in die Würzepfanne, um dort unter Zugabe von Hopfen (als ganze Dolden, in Form von getrockneten Pellets oder als

zähflüssiges Konzentrat) gesiedet zu werden. Die Blüten der weiblichen Pflanze, die so genannten Dolden, beinhalten Lupulin-Körner, deren Gerb- und Bitterstoffe für das Aroma, die Haltbarkeit ohne Chemikalien und den festen und stabilen Schaum des Bieres verantwortlich sind. Beim Hopfen unterscheidet man zwischen Aroma- und Bitterhopfen. Ein Pils etwa hat mehr Bitterhopfen-Anteile.

Die Würze konzentriert sich durch Wasserverdampfung, gleichzeitig werden die Inhaltsstoffe des Hopfens freigesetzt, die dem Bier sein Aroma und seine Bittere verleihen. Es folgt die Abkühlungsphase der gewonnenen Würze.

Alkohol und Kohlensäure entstehen

Jetzt schlägt die Stunde der Hefe. Sie wandelt innerhalb weniger Tage den Zucker um in Alkohol und Kohlensäure, dies nennt man "Gärung". Bei der Hefe gibt es zwei wichtige Unterscheidungen: Die obergärige Hefe schwimmt nach der Gärung oben im Tank oder Bottich und ist für Weizenbier, Kölsch oder Alt zuständig. Untergärige Hefe setzt sich nach getaner Arbeit am Boden ab und ist für Helles, Pils oder Bock im Einsatz.

Die Hefe wird nun abgeschöpft und das entstandene "Jungbier" in Lagertanks gepumpt. Dort reift es einige Wochen nach, bis es seinen vollen Geschmack entfaltet und der Braumeister sein Okay zu Geschmack, Farbe und Kohlensäuregehalt gibt.

Das fertige Bier wird jetzt – nach der Filtration oder auch naturtrüb und unfiltriert - in Flaschen, Dosen oder Fässer abgefüllt.

Die Varianten des Naturprodukts beurteilen

Diese Bierherstellung setzt beim Brauer und Mälzer großes Fachwissen voraus. Ganz exakt muss das Getreide beim Kauf beurteilt werden, penibel müssen Temperaturen beim Mälzen eingehalten werden und dann zum richtigen Zeitpunkt der Stopp beim Darren kommen. Diese Sorgfalt setzt sich fort beim Einkauf des Malzes durch die Brauerei.

Erfahrung und Wissen sind natürlich auch beim Brauen selbst gefragt, denn die traditionellen oder auch selbst entwickelten Rezepte müssen sorgsam behandelt wie auch eine penible Sauberkeit und Hygiene beachtet werden. Beinahe jede Stadt hat eine andere Wasserqualität, dies muss der Brauer und Mälzer ebenso berücksichtigen wie die Tatsache, dass seine Arbeitsstoffe Malz, Wasser, Hopfen und Hefe Naturprodukte sind - daher auch deren Qualität variiert. Und dieses notwendige Fachwissen setzt sich fort bis zur hochmodernen Abfüllung – früher nur in Glas und Holz, heute auch in Metall oder Kunststoff. Unterstützt von computergestützten Betriebsdaten-Überwachungssystemen wird die Aufgabe des Flaschenkeller-Meisters erheblich erleichtert - doch das letzte Wort für die Qualität des Bieres hat der Mensch und nicht die Technik!