Kapitel 1

Eine (kleine) Exkursion durch die (Bier-)Geschichte

Der Zufall wird's gewesen sein

Dass unser über alle Maßen geliebtes Bier uralt oder sogar noch etwas älter ist, daran bestehen keine Zweifel. Es wäre aber allemal interessant zu erfahren, wem die Nachwelt eine solche Innovation, die sich über Jahrtausende bis in die heutige Zeit retten konnte, zu verdanken hat. Dies aber wiederum ist, wie auch bei so vielen anderen vorzeitlichen und genialen Erfindungen, leider nicht möglich. Dennoch kann man aber zu erklären versuchen, wie das Ur-Bier eventuell entstanden sein könnte.

Die Vermutung, dass es eine rein zufällige Entdeckung war, nämlich durch einen dem Regen ausgesetzten und daraufhin gärenden Ur-Brotfladen, welcher zuerst vergessen und dann Tage später wieder entdeckt und mit dem Ergebnis eines Schwips gegessen wurde, liegt nahe und ist so auch denkbar. Dieses „berauschende" Erlebnis wiederum hat unserem Vorfahren so gut gefallen, dass er den Vorgang bewusst nachvollzog. Mit der Zeit verbesserte er seine Technik, unterstützt durch seine Nachbarn, welche zwischenzeitlich ebenfalls eingeweiht waren und auch ihr „Bierchen" brauten. Und so zog diese Entdeckung unaufhaltsam ihre Kreise durch die folgenden Jahrhunderte.

Von der Frühzeit bis ins 21. Jahrhundert

Sumerer beim Biergenuss.

Die Archäologen haben es einmal mehr an den Tag gebracht. Im wahrsten Sinne des Wortes, weil durch deren Funde belegt werden kann, dass die Sumerer bereits ca. 4000 vor Chr. ein Gebräu aus Getreide-Brotfladen und Wasser herstellten, das man als Vorläufer unseres Bieres ansehen darf. Dieses Bier musste man allerdings noch mit Strohhalmen trinken, weil aufgeweichte Brotstücke darin dümpelten und Filtrationsmöglichkeiten damals unbekannt, vielleicht auch ungewollt waren.

Auch die alten Babylonier und Ägypter brauten kräftig Bier auf ähnliche Art und Weise und erließen seinerzeit bereits spezielle Bier-Gesetze, was wiederum belegt, dass das antike Bier schon damals ein Wirtschaftsfaktor mit interessanten Steuereinnahmemöglichkeiten war.

Babylonisches Biergesetz

Hammurabi, babylonischer König (1728 bis 1686 v. Chr.), erließ die älteste Gesetzessammlung, in der unter anderem ein Gesetz gefunden wurde, das der Bevölkerung Babyloniens eine tägliche Ration Bier zusicherte. Die Biermenge war abhängig vom Sozialstatus. So erhielten normale Arbeiter zwei Liter Bier, Beamte drei und Verwalter sowie Oberpriester sogar fünf Liter Bier täglich.

Für die Römer ungenießbar

Zwar wurde auch im römischen Reich Bier gebraut, doch bevorzugten die Römer eindeutig das Getränk der Götter, den Wein. Lediglich in den Außenbezirken des Imperiums, wo kein Weinbau möglich war, braute man Bier, ansonsten hielten sie es für einen abscheulichen Trunk der Barbaren. Tacitus schrieb dazu: „Als Getränk haben die Germanen ein schauerliches Gebräu, aus Gerste oder Weizen gegoren, ein Gebräu, welches mit Wein eine sehr entfernte Ähnlichkeit hat.“

Germanisches Bier

Die Germanen kamen erst etwa 1500 v. Chr. mit dem Bier in Berührung. Sie sollten sich aber, trotz des Gespötts der Römer, fortan niemals mehr von ihrer neuen Errungenschaft trennen. Bier galt den Germanen nicht nur als Götteropfer, sondern wurde, wie bei den Sumerern und Ägyptern, auch zum eigenen Verzehr gebraut. Nach der Edda, der Sammlung altnordischer Dichtung, war Wein das Getränk der Götter, das Bier gehörte den Sterblichen und der Met den Bewohnern des Totenreiches.

Bieramphoren, aus der Hallstattzeit – etwa 800 v. Chr. – stammend, sind der älteste Nachweis für deutsche Bierbraukunst. Das Bier stieg zur begehrten Handelsware auf, wie ein Bierverlegerstein belegt, der in der Nähe von Trier entdeckt wurde.

Und sie tranken immer noch eins, die alten Germanen. Nämlich Bier und Met – selbst gebraut versteht sich.

Noch ohne Hopfen – aber mit vielen Kräutern

So gingen die Jahre dahin, in denen das Bier verändert, verbessert und dem jeweiligen (Zeit-) Geschmack angepasst wurde. Zu seinem Lieblingsgetränk hätte es aber wohl kaum einer der heutigen Biergenießer erhoben, denn es hat damals für unseren gegenwärtigen Geschmack sicherlich ungewohnt, um nicht zu sagen eigenartig geschmeckt und gerochen. Schon allein wenn man bedenkt,

dass man zum Würzen (Hopfen nahm man damals noch nicht) alle möglichen und „unmöglichen" Kräuter und Baumrinden verwendete. So wanderten unzählige Kräuter in den Sud. Einige waren ausgesprochen giftig, andere verursachten Halluzinationen. Viele Wirkungsweisen der Kräuter konnte man sich damals noch nicht erklären, und so suchte man bei Fehlschlägen im Brauprozess die Schuldigen häufig im Bereich des Mystischen. Im späten Mittelalter ging der Aberglaube so weit, dass man Brau- oder Bierhexen die Schuld gab. Die letzte Verbrennung einer Bierhexe erfolgte 1591.

Klosterbrauereien im Mittelalter

Bis zur Jahrtausendwende war das Bierbrauen eine Domäne der Frauen. Das änderte sich, als die Mönche auf der Suche nach einem nahrhaften Getränk zu ihren kargen Mahlzeiten zur Fastenzeit suchten. Flüssiges zu sich zu nehmen war erlaubt, und so erfreute sich das „flüssige

Deftige Speisen und hausgemachtes Bier. Die Mönche wussten zu leben.

Brot“ bald regen Zuspruchs. Schon bald begannen die Mönche nicht nur zum Eigenverbrauch, sondern auch für den Verkauf zu brauen. Gegen eine geringe Gebühr durften sie in den Klosterschenken das Selbstgebraute vertreiben. Doch auch die Städte wollten weder auf das süffige Getränk noch auf die einträgliche Einnahmequelle verzichten, und so entwickelte sich auch dort die Braukunst zu einem angesehenen Handwerk. Die Landesfürsten erkannten schnell die exzellente Gelegenheit, ihre stets leeren Kassen zu füllen, und erhoben entsprechende Steuern. Die Klöster brauchten auf Grund des ihnen zugesprochenen Braurechts keine Steuern abzugeben. Die Folge, viele ihrer Schenken wurden kurzerhand geschlossen.

Die wundersame Würze – der Hopfen

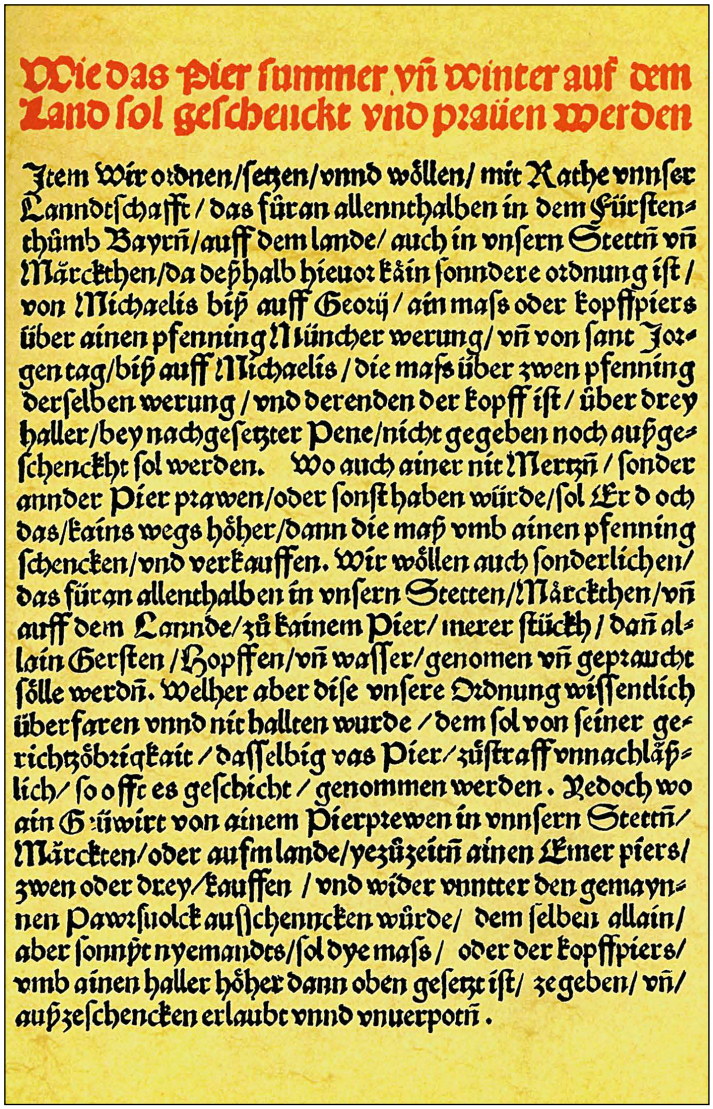
Trotz der Probleme, die die Landesfürsten den Klostergemeinschaften machten, verdanken wir den Mönchen die Entdeckung des Stoffes, nach dem die (Bier-) Welt so lange gesucht hatte, – den wichtigen Bitterstoff Hopfen. Sie, die sich hinter ihren hohen Mauern als erste sozusagen wissenschaftlich mit dem Gerstensaft auseinandersetzten, verwendeten erstmalig Hopfen zum Würzen des Bieres. So soll beispielsweise in der Nähe von Weihenstephan die Hopfenzugabe um ca. 800 n. Chr. erstmalig erwähnt worden sein.

Mit der Verwendung des Hopfens wurde das Bier lagerfähiger und der Brauprozess wesentlich stabiler. Das damalige Bier dürfte (mit einigen Abstrichen) geschmacklich wie auch auf das Aussehen bezogen dem heutigen schon recht ähnlich gewesen sein.

Danach ging’s bergauf mit unserem Bier, denn jetzt war er da, der (Bitter-)Stoff nach dem die (Bier-)Welt so lange gesucht hatte. Von da an wurde das Bier mehr und mehr kultiviert und verbessert, wozu die Klostergemeinschaften ganz erheblich und entscheidend beitrugen. So entwickelte sich das Bier durch die Jahrhunderte und blieb (neben dem Wein) in der Publikumsgunst ein absoluter Renner.

Das Reinheitsgebot

Zwischendurch, genauer gesagt im Jahre 1516, erließ Herzog Wilhelm IV. das wichtigste Bier-Gesetz überhaupt, nämlich das „altbaierische“ Reinheitsgebot, das später glücklicherweise auf ganz Deutschland ausgedehnt und zum weltbekannten „Deutschen Reinheitsgebot“ wurde. Das Gesetz besagt, dass zum Bierbrauen nichts anderes als (Gersten-) Malz, Hopfen und Wasser verwendet werden darf, wodurch unser Bier bis heute sauber, sprich chemiefrei blieb. Wenn man es ganz genau nimmt, dann ist



Wie das Pier summer vñ winter auf dem Land sol gescheuckt vnd praüen werden

Item Wir ordnen/setzen/vnnd wöllen/ mit Rathe vnnser Lanndtschafft / das fürran allennthalben in dem Fürstenthümb Bayrñ/auff dem lande/ auch in vnsern Stettñ vñ Märckthen/da deßhalb hieuor käin sonndere ordnung ist / von Michaelis biß auff Georij / ain mass oder kopffpiers über ainen pfenning Müncher werung/ vñ von sant Jorgen tag/biß auff Michaelis / die mass über zwen pfenning derselben werung / vnd derenden der kopff ist / über drey haller/bey nachgesetzter Pene/nicht gegeben noch außgeschenckht sol werden. Wo auch ainer nit Mertzñ / sonder annder Pier prawen/oder sonst haben würde/sol Er doch das/kains wegs höher/dann die maß vmb ainen pfenning schencken/vnd verkauffen. Wir wöllen auch sonderlichen/ das fürran allenthalben in vnsern Stetten/Märckthen/vñ auff dem Lannde/zů kainem Pier/ merer stückh / dañ allain Gersten /Hopffen/vñ wasser/genomen vñ geprawcht sölle werdñ. Welher aber dise vnsere Ordnung wissentlich überfaren vnnd nit hallten wurde / dem sol von seiner gerichtzöbrigkait / dasselbig vas Pier/zůstraff vnnachläßlich/ so offt es geschicht / genommen werden. Yedoch wo ain Gastwirt von ainem Pierprewen in vnnsern Stettñ/ Märckten/oder auf m lande/yezůzeitñ ainen Emer piers/ zwen oder drey/kauffen / vnd wider vnntter den gemaynnen Pawrsvolck ausschenncken würde/ dem selben allain/ aber sonnyt nyemandts/sol dye mass / oder der kopffpiers/ vmb ainen haller höher dann oben gesetzt ist/ zegeben/ vñ/ außzeschencken erlaubt vnnd vnuerpotñ.

Reinheitsgebot in Original-Text und -Schrift

das so gerühmte Reinheitsgebot, welches als ältestes Lebensmittelgesetz gilt, eher ein Zufallsprodukt, weil Herzog Wilhelm damit hauptsächlich verhindern wollte (und wohl auch hat), dass der damals knappe Weizen, den man unbedingt als Ernährungsgrundlage, also zum Brotbacken brauchte, nicht zu „weißem Bier“ verbraut wurde. Wie dem auch sei, das Reinheitsgebot war und ist gut fürs Bier. Die gezielte Hefegabe kannte man damals übrigens noch nicht, und so verließ man sich einfach auf die in der Luft umherschwirrenden, wilden Hefen. Die Hefe wurde aber einige Zeit später unwiderruflich als viertes (Bier-) Element in das Reinheitsgebot integriert.

Ein Getränk erobert die Welt

Mit der Qualität nahm auch die Verbreitung des Bieres zu, und es entstanden Brauereizentren wie beispielsweise in Hamburg, Bremen, Braunschweig und Einbeck. Den weltweiten Export selbst übernahm die Hanse, die ein lukratives Geschäft im Vertrieb des süffigen Gerstensaftes witterte. In Hamburg zählte man um 1500 etwa 600 Brauereien, und die Hansestadt Bremen belieferte Skandinavien, England und Holland mit deutschem Bier.

Tradition des Hausbrauens

Wann genau die Hausbrauer-Ära begann, vermag natürlich niemand genau zu sagen. Ganz am Anfang gab es wohl nur solche, danach und zwischendurch wurde neben dem berufsmäßigen Brauen auch immer „hausgebraut“.

Jedoch muss man klar zwischen jenen Bierbrauern, welche im frühen und späten Mittelalter gewerbsmäßige Braurechte besaßen, und solchen Mitmenschen unterscheiden, die lediglich ihren Haustrunk herstellten. Genau diese, unsere Hausbrauer-Ahnen nämlich, sind die zu durchleuchtende Zielgruppe.

Ausgehend vom Mittelalter wurde bis in die heutige Zeit stets in den eigenen vier Wänden gebraut. Seit vor dem 1. Weltkrieg ungefähr bis in die achtziger Jahre wurde es allerdings recht still im Hausbrauer-Milieu. Genauer ge-

sagt war es per Gesetz verboten, Rohstoffe und Unterlagen zur Bierherstellung zu erwerben. Dies hatte mit Sicherheit politische und steuerliche Gründe.

Brotbacken und Bierbrauen war einst eine Domäne der Frauen.

Zum Glück wurde dieses Gesetz weitestgehend novelliert. Zurück aber zu unseren frühen und späteren Hausbrauern, besser gesagt „Hausbrauerinnen". Denn Brotbacken und Bierbrauen gehörten seit jeher zu den Aufgaben der Frauen. Erst durch die Mönche gelangte die erwerbsmäßige Braukunst in die Hände der Männer. Die Hausbrauerei blieb dagegen über Jahrhunderte die Domäne der an Haus und Hof gebundenen Frauen. Von Luthers Gattin weiß man beispielsweise, dass sie ein ganz hervorragendes Bier braute, um ihren Reformator bei Laune zu halten. Sie hatte allerdings das Brauen auch richtig erlernt.

Heutzutage lebt die gute alte Tradition des Hausbrauens auch bei uns wieder auf und wird jetzt, was überaus interessant ist, hauptsächlich, um nicht zu sagen ausschließlich, von Männern betrieben. So ändern sich die Zeiten. Was aber hoffentlich nicht zu bedeuten hat, dass sich die Frauen gänzlich vom Brautopf zurückziehen.

Bierlandschaft aktuell

Dass unser Bier zum Lieblingsgetränk avancierte, hörten wir bereits. Aber wie sieht sie heute wirklich aus, unsere deutsche Bierlandschaft mit ihren unzähligen, nuancenreichen Biersorten und -marken? Man kann sagen: „Gar nicht so schlecht." Nach wie vor sind wir unter den ersten fünf Ländern im Pro-Kopf-Verbrauch (ca. 97 Liter/Jahr), besitzen die meisten Brauereien (ca. 1.550) und sind mit nahezu 5.500 Biermarken absolute Weltspitze. Die neuen Bundesländer haben mit altehrwürdigen Bieren erheblich zu dieser Vielfalt beigetragen, zumal viele dieser Biere erst nach der Wende wieder rezeptgetreu wie einst gebraut werden konnten, da die benötigten Rohstoffe zuvor nur teilweise oder eben überhaupt nicht erhältlich waren.

Hinzu kommen die vielen neuen und individuellen, beispielsweise naturtrüben Biere der sich stetig vermehrenden Gasthaus-Brauereien.

Kapitel 2

Etwas „Know-how“ muss sein

Ein wenig stolz dürfen wir einheimischen, um nicht zu sagen eingeborenen, Bier-Freunde schon sein, weil das Bier, wenn vielleicht auch anderswo rein zufällig entdeckt, doch unbestritten ein urdeutsches Produkt ist, welches hierzulande über die Jahrhunderte eine konstante Weiterentwicklung erfuhr und dadurch zu dem wurde, was es heute ist. Nämlich zu einem Getränk ohne Fehl und Tadel, vor allen Dingen aber ohne Chemie, denn nach wie vor gilt, dass in Deutschland die für den Verkauf oder Ausschank hergestellten Biere nach dem Reinheitsgebot gebraut werden müssen.

Doch genug des Eigenlobs – wenden wir uns Konkreterem zu. Dazu gehört auch, dass man Bier (im Gegensatz zum Wein) nicht nur bedenkenlos zu allen Speisen und Gelegenheiten genießen kann, sondern dass es zudem entspannt, beruhigt und medizinisch gesehen sogar zur Linderung für so manches „Wehwehchen“ taugt. Selbst zum Kochen, Backen, wie auch zur Unterstützung bei Ernährungsproblemen (z.B. in Form von Malzbier) ist es geradezu prädestiniert. Ja, sogar als gesunder Haarfestiger mit glanzbringendem Nebeneffekt ist es kaum zu übertreffen. Doch dies nur am Rande. Der Hausbrauer wird es dennoch gerne zur Kenntnis nehmen. Für ihn sind aber sicherlich nachfolgende Angaben mehr von Bedeutung, da ihm diese ermöglichen, Biere zu unterscheiden und einzuordnen – auch im Bezug auf sein „Selbstgebrautes“.

Zuvor aber noch ein Blick in Richtung Rohstoffe.

Der Bier-Sommelier

Ja es gibt ihn wirklich, den Bier-Sommelier!
Was bis vor einiger Zeit den Wein-Kennern vorbehalten war, hat nun auch im Bier-Sektor Einzug gehalten. Nämlich der sensiblere Umgang mit Bieren und deren Präsentation und Bewertung durch geschulte Bier-Kenner. Wieso eigentlich nicht, denn die Vielfalt unserer Biere macht diese zum idealen Begleiter für zahlreiche Gerichte und Speisen.

Der Stoff, aus dem die Biere sind

Gerstenmalz (in Ausnahmen auch Weizenmalz), Wasser, Hopfen und Hefe sind nach dem Reinheitsgebot die einzigen erlaubten Rohstoffe zur Bierherstellung. Jedoch gelten diese Richtlinien im Prinzip nur für Deutschland, bzw. für jene Länder und Brauereien, welche sich ebenfalls zum Reinheitsgebot bekennen. In nicht wenigen ausländischen Brauereien werden Malzersatzstoffe sowie auch chemische Mittel zur Klärung, Haltbarmachung und für eine bessere Schaumstabilität verwendet. Sofern solche nicht naturreinen Mittel in diesem Buch erwähnt werden, dann lediglich zur Information und mit entsprechendem Hinweis. Dem Hausbrauer sei deren Einsatz im Sinne eines ehrlichen Bieres nicht angeraten.

Jedoch verweist der Autor bewusst auf solche Ersatz- und Zusatz-Braustoffe, welche zwar nicht dem Reinheitsgebot entsprechen, aber wie Mais-, Hafer-, Reis- und Gerstenflocken und auch Laktose (Milchzucker) und Haushaltszucker völlig naturrein sind und deshalb in bestimmten Mengen hin und wieder bei einigen ausländischen, insbesondere englischen Bier-Rezepten, durchaus verwendet werden können und sollen.

Auch bei individuellen Brauversuchen und Malzextrakt-Bieren darf mit solchen naturreinen Rohstoffen ruhig einmal experimentiert werden, weil diese durchaus geschmackspositive Aspekte einbringen.

Unterscheidungsmerkmale

Bierarten

Die übergeordnete Definition der Biere in Bierarten ist recht einfach und unkompliziert, da es nur zwei Möglichkeiten gibt. Grundsätzlich unterscheidet man weltweit, aufgrund der verwendeten Hefe, zwischen „obergärigen“ und „untergärigen“ Bieren.

Biergattungen

Hier unterscheidet man nach dem Stammwürzegehalt (= Extraktgehalt der Würze in Prozent) vor der Gärung in Bezug auf Steuerklassen.

Steuerklasse	Stammwürzegehalt
Einfachbier (Biere mit niedrigem Stammwürzegehalt)	alles unter 7 %
Schankbier	7-10,99 %
Vollbier	11-15,99 %
Starkbier	16 % und mehr (Doppelbock ab 18 %)

Derzeit erhebt der Staat die Biersteuer nach Grad Plato, bzw. je Prozent Stammwürze (z.B. **P** (Prozent) 11 = 11,0-11,9 %), also ignoriert die Nachkommastellen und bietet somit die Möglichkeit auch „zwischendrin" zu brauen. Jedoch müssen kommerzielle Biere auf ihren Etiketten den Alkoholgehalt (in Vol.-%) und nach Möglichkeit auch die biersteuerrelevante Stammwürze (z.B. P-11) oder auch den tatsächlichen Stammwürzegehalt (z.B. P-11,6 %) ausweisen.

Sogenannte „Lückenbiere" (z.B. 5,6-6,9 % oder 8,1-10,9 %) sind wegen befürchteter Steuermanipulationen nicht zulässig.

Damit der Endverbraucher nicht übervorteilt wird, bestimmt das neue Biersteuergesetz (seit 1.3.1993) Mindestgehalte für die Stammwürze spezieller Biere (Biersorten).

Mindeststammwürzegehalte:

Lagerbier	= 10 %
Pils, Dunkel, Hell, Weizenbiere	= 11 %
Export	= 12 %
Märzen, Festbier	= 13 %
Oktoberfest-Bier (muss aus München kommen)	=13,5 %
Bockbiere	= 16 %

Üblicherweise wird der Hausbrauer dazu tendieren, ein Bier mit einem Stammwürzegehalt von ca. 11-13 % zu brauen. Dieses Bier entspricht der gewohnten Norm und ermöglicht ausreichende Braumöglichkeiten mit Alkoholgehalten von ca. 3,5-5,0 %.

Weiteres über Stammwürze und Alkoholgehalt im Kapitel „Wissenswertes vor dem Brauen".

Biertypen

Neben der relativ einfachen Gliederung in Bierarten unterscheidet man oftmals auch noch nach Biertypen, deren ursprüngliche Merkmale gebietsbezogen sowie von der Wasserqualität, der Hopfenmenge, dem Vergärungsgrad und dem Malzcharakter abhängig waren.

Biertyp	Malzcharakter	Wasser	Hopfengabe	Vergärungsgrad
Pilsener (Pils)	extrem hell	extrem weich	sehr hoch	sehr hoch
Münchner	hell o. dunkel	mittelhart	gering	niedrig
Dortmunder	hell	hart	hoch	hoch

Ein weiterer, noch erwähnenswerter Biertyp ist der „Wiener“ mit mittelfarbigem Malz im Stil eines Märzen.

Die vorstehenden Angaben sind heute jedoch nur noch rein zuordnungstechnisch interessant (auch für den Hausbrauer), da selbst in München kaum noch jener Biertyp gebraut wird. Auch in Dortmund, wie fast überall, überwiegt mit über 80 % Anteil der Pilsener Biertyp.

Bier-Trinktemperaturen

Pils	=	7-9 °C
Helles	=	8-9 °C
Weizen	=	7-8 °C
Dunkel	=	8-10 °C
Export	=	8-9 °C
Bock	=	8-10 °C

Biersorten nach der Gärungsmethode

Eine letzte, jedoch konkretere Zuordnungsmöglichkeit stellen die Biersorten dar, welche ebenfalls nach der Gärungsmethode aufgegliedert sind.

Obergärige Biersorten:

Weizen, Weizenbock, Weizendoppelbock (sowohl kristallklar, als auch hefetrüb), Berliner Weiße, Malzbier, Alt, Kölsch, Dampf-, Stein-, Roggen-, Dinkel- und Emmerbier sowie Stout, Porter und Ale, wobei die drei letztgenannten Sorten englischer Herkunft sind.

Untergärige Biersorten:

Export, Pils (Pilsener), Lager, Dunkles, Helles, Märzen, Spezial, Kellerbier, Bock, Doppelbock, Eisbock, Rauchbier, Diätbier sowie alkoholfreie und alkoholarme Biere.