

Kennerbroschüre 7



Lager

Lager/Hell und Export

ehrlich – süffig – bayerisch





Lager/Hell und Export

Der Bayern täglich Brot



Weizen-/Weißbier

34

Lager/Hell

24

Pils

20

Export

11

alle übrigen


11

Bier gilt in Bayern als „Grundnahrungsmittel“. Diesen Ruf verdankt es vor allem zwei Sorten: Dem bayerischen hellen Lagerbier, auch kurz als „Helles“ bezeichnet, und dem Export, der etwas gehaltvolleren Variante des Hellen.

Der Siegeszug der hellen, untergärigen Biere nahm Ende des 19. Jh. in München seinen Anfang. Heute entfällt fast ein Viertel des bayerischen Bierausstoßes auf helle Lagerbiere. Sie sind damit zweitstärkste bayerische Biersorte. Erst vor wenigen Jahren wurden sie durch den anhaltenden Weiß- bzw.

Weizenbier-Trend von ihrem angestammten Spitzenplatz verdrängt. Weitere gut 11 % vereint das Export auf sich.

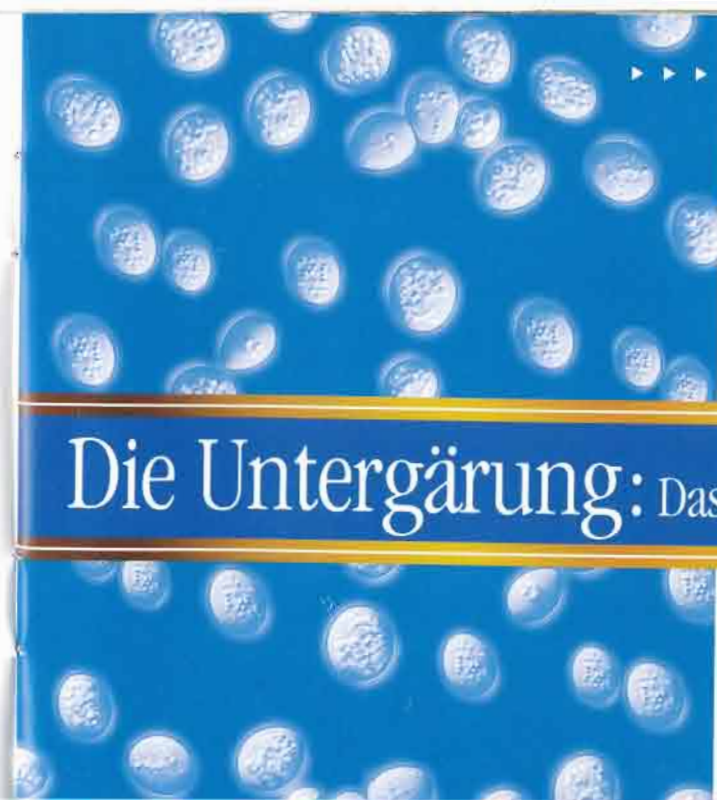
Ob in der Gastwirtschaft oder im Biergarten, in geselliger Runde daheim oder zum Essen, das süffige, milde Helle und das Export sind in Bayern allgegenwärtig. Vor allem im Süden des Freistaates, wo rund 40 % des dort produzierten Bieres auf diese Sorten entfallen, denkt man an helles Lager oder Export, wenn man „Bier“ sagt. Außerhalb Bayerns hingegen gelten beide Sorten weitgehend als Geheimtipp – noch, denn auch dort geht der Trend hin zu milderen, weniger herben Bieren.



Das Helle wird – wie sein stärkerer Bruder, das Export – untergärig gebraut. Diese Brauweise ist gemessen am Alter der Bierproduktion von über 6.000 Jahren recht jung. Erst im 15. Jh. erreichte sie aus Böhmen kommend Bayern. Zur untergärigen Bierbereitung werden Kulturhefen verwendet, die bei ca. 5–10 °C vergären. Da diese niedrigen Temperaturen jedoch früher nur in der kühleren Jahreszeit erreicht werden konnten, beschränkte man das Sudjahr auf die Zeit zwischen Michaeli (29.9.) und Georgi (23.4.) und untersagte die untergärige Bierproduktion in den Sommermonaten. Die Untergärung setzt auch eine längere Lagerung des Jungbieres

voraus. Von der bis dahin üblichen obergärigen Brauweise kannte man diese nicht. Vielmehr wurde das Bier nach Ende der Gärung in Fässer gefüllt und ohne Lagerung getrunken. Da den Brauereien für die nun erforderliche Lagerung häufig der Platz fehlte, begann man vor allem in Süddeutschland schon im 16. Jahrhundert mit der Auslagerung des sog. „Sommerbieres“, also des Bieres, das für den Verbrauch in den warmen Sommermonaten bestimmt war, in Stollen, Höhlen oder tiefe Felsenkeller, die „Sommerbierkeller“.

Dem Umstand der längeren Lagerung untergäriger Biere wie auch ihrer Auslagerung verdanken sie die Bezeichnung „Lagerbier“.



▶ ▶ ▶
Ob ein Bier ober- oder untergärig ist, hängt von der verwendeten Hefe ab. Während für die Vergärung untergäriger Biere Hefestämme eingesetzt werden, die sich im Verlauf des Gärprozesses unten am Bottichboden absetzen, steigen obergärige Hefen an die Oberfläche des Jungbieres. Daher auch die Namensgebung.

Die Untergärung: Das Geheimnis der Hefe

Vom Natureis zur Kälteanlage

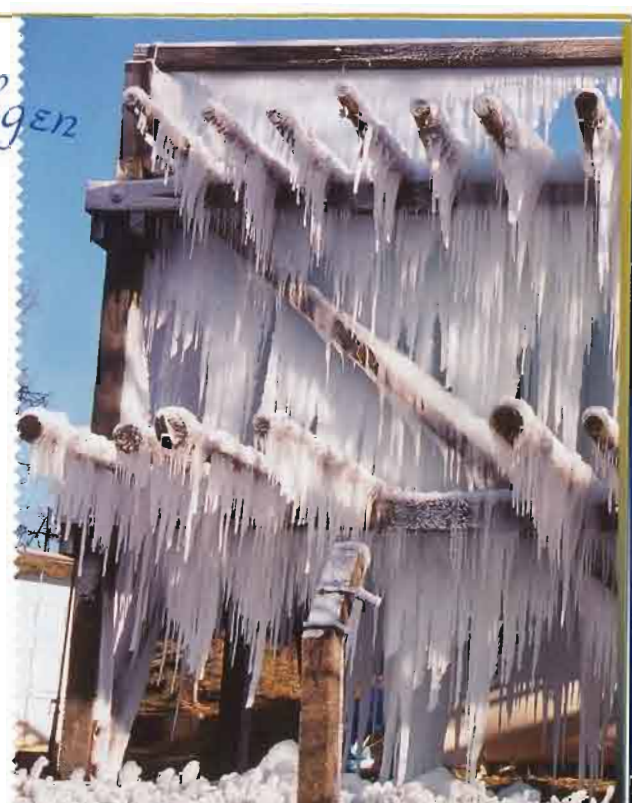
- ▶ ▶ ▶ Damit das untergärige Bier trotz längerer Lagerung nicht verdarb, musste es gekühlt werden. Vor der Erfindung der Ammoniak-Kältemaschine durch Carl von Linde (1874) war man hierzu auf Natureis angewiesen.

Zur Winterzeit, wenn klirrender Frost die Oberfläche der Seen und Teiche gefrieren ließ, zog man also mit Hacken und Sägen aus, um aus der dicken Eisdecke schwere Blöcke zu schneiden. Mit Pferdefuhrwerken wurden diese Eisblöcke in die Bierkeller geschafft, die so bis weit in den Sommer hinein gleichmäßig kühl gehalten werden konnten.

Das Eisschneiden

Der Eisgalgen

Wo es keine stehenden Gewässer gab, behalf man sich mit sog. „Eisgalgen“: Ein hölzernes Gerüst wurde über den Kellern errichtet und an sehr kalten Tagen mit Wasser besprengt, so dass sich lange, schwere Eiszapfen bildeten. Diese wurden abgeschlagen, „geerntet“, wie man früher sagte, und durch Öffnungen in die darunter liegenden Zwischenräume der Kellergewölbe geschafft. Die Deckenöffnung wurde danach wieder verschlossen, um die Kühle möglichst lange im Keller zu halten.





Um zu verhindern, dass sich das Erdreich über den Bierkellern unter der Sommersonne zu stark erwärmte, pflanzte man großblättrige Laubbäume darüber, bevorzugt Linden oder Kastanien. So entstanden oft in Ortsrandlage große, schattige Gärten, die sich als sonntägliches Ausflugsziel großer Beliebtheit erfreuten, zumal die Brauereien hier ihr frisches, kühles Lagerbier ausboten.

Der Biergarten, bis heute Symbol bayerischer Bierkultur, war geboren. An seine Ursprünge wird man vor allem in Franken erinnert, wo man auch heute nicht „in den Biergarten“, sondern „auf den Bierkeller“ geht.

Die florierenden Sommerkeller riefen nun die Wirte auf den Plan,

denen im Kellerbetrieb unliebsame Konkurrenz erwuchs. Sie verlangten von der Obrigkeit, dem Treiben auf den Kellern Einhalt zu gebieten – vergebens, denn auch mit den einflussreichen Brauern wollte man es sich nicht verderben. Man ersann einen Kompromiss: Den Brauern wurde weiterhin gestattet, an ihren Lagerkellern Bier auszuschenken, Speisen jedoch durften sie nicht anbieten. Dieses Privileg blieb den Wirten vorbehalten. Die Sommerkellerbesucher durften jedoch ihre Brotzeit selbst mitbringen – ein Recht, das bis heute jeden echten bayerischen Biergarten auszeichnet.



Der Biergarten

Kleinod bayerischer Bierkultur

Bis heute gilt: In einem stilechten bayerischen Biergarten dürfen sich die Besucher aus dem eigenen Brotzeitkorb verpflegen.



Das Export:

Das Bier der Wirtschaftswunderjahre

Mit Ausbau des deutschen Eisenbahnnetzes entstanden im 19. Jh. vor allem in Oberfranken zahlreiche „Exportbierbrauereien“, die ihre Biere in alle Teile des damaligen Deutschen Reiches lieferten. Heute werden jährlich über 1,6 Mio. hl Bier aus Bayern in alle Welt exportiert.



Wer „Export“ hört, denkt an Lieferungen bayerischen Bieres in aller Herren Länder. Doch mit der Ausfuhr hat die Sortenbezeichnung „Export“ heute nur hinsichtlich ihrer geschichtlichen Wurzeln zu tun: Um Bier nämlich unbeschadet auch weiter transportieren zu können, wurde es früher stärker eingebraut. Der höhere Alkoholgehalt bewirkte, dass dem Bier so auf natürliche Weise eine verbesserte Haltbarkeit verliehen wurde. Die Sorte „Export“ war noch bis in

die 70er Jahre die in Deutschland mit Abstand führende. Nach einer entbehrrungsreichen Zeit genoss man in den 50er und 60er Jahren nicht nur deftige Speisen, sondern auch das gehaltvollere, vollmundigere Exportbier. Doch durch den in den 80er Jahren vor allem in Norddeutschland aufkommenden Pilstrend wurde es von seinem Spitzenplatz verdrängt. Export wird heute vor allem in Bayern, aber auch in Baden-Württemberg getrunken. Gemäß geltenden



Herstellungsvorschriften muss es einen Stammwürzegehalt von mindestens 12 % aufweisen. Wenn Exportbier auch als „Edel“, „Spezial“ oder „Gold“ bezeichnet wird, dann ist auch das Ausdruck dieser besonderen Qualität.

Das Lager/Hell - 1 x 1



Lager/Hell

Geschmack

- feinwürzig
- süffig
- schlank bis leicht vollmundig
- mild

Blume (Geruch)

- feinwürzig

Aussehen

- hell
- blank

Stammwürze

> 11 %

Alkoholgehalt

ca. 5 Vol.-%

Das bayerische helle Lagerbier hat i. d. R. zwischen 11 % und 12 % Stammwürzegehalt. So nennt man den Anteil aller gelöster Inhaltsstoffe aus Malz und Hopfen in der Würze vor der Vergärung. Der spätere Alkoholgehalt entspricht etwa 40 % des Stammwürzegehaltes. Er beträgt beim Hellen also rund 5 %. Bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt reift es in Ruhe aus, was ihm besondere Bekömmlichkeit verleiht. Vom Pils unterscheidet sich Lager/Hell vor allem durch seine weit weniger ausgeprägte Bittere. Sie wird in sog. „Bittereinheiten“ (BE) gemessen. Während diese beim hellen Lagerbier bei rund 20 BE liegen, sollte ein Pils mindestens 25 BE aufweisen.

Das bayerische Export hell hat einen Stammwürzegehalt von mindestens 12 %, der Alkoholgehalt liegt bei etwa 5,5 %. Export ist also etwas stärker eingebraut als Lager/Hell. Das bedeutet, dass zur Herstellung der Würze mehr Malz verwendet wird.

Wie Lager/Hell gehört auch das Export zu den Vollbieren – also jenen Sorten mit einem Stammwürzegehalt von 11 bis 16 %. Der etwas höhere Gehalt beeinflusst natürlich auch den Geschmack. Export hell ist deutlich vollmundiger als Lager/Hell. Und während das schlank mündet, klingt beim Export ein dezentes Malzaroma an.

Das Export - 1 x 1



Export hell

Geschmack

- süffig
- vollmundig
- weich
- leicht malzaromatisch
- abgerundete Bittere

Blume (Geruch)

- leicht malzblumig

Aussehen

- goldgelb
- blank

Stammwürze

> 12 %

Alkoholgehalt

ca. 5,5 Vol.-%

Die goldenen Regeln



- 1 Gut gekühlt schmeckt's am besten! Lager/Hell und Export sollten bei ca. 7–9°C getrunken werden. Mit dem Kühlen darf man es aber auch nicht übertreiben, sonst können die Biere ihren typischen Sortencharakter nicht entfalten.
- 2 Schlicht, elegant oder zünftig? Das passende Glas ist beim Hellen wie beim Export eine Frage der Gelegenheit. Während im Biergarten nach wie vor am liebsten zum zünftigen Maßkrug gegriffen wird, dominiert in der Wirtschaft das traditionelle, schlichte Becherglas unterschiedlicher Größe. Export wird auch aus dem klassischen Glaskrug getrunken.
- 3 Die Mischung macht's! Helles und Export sind Grundlage für Bayerns beliebtestes Biermischgetränk: das Radler, das zu gleichen Teilen aus hellem Lagerbier oder Export und klarer Zitronenlimonade besteht.

- 
- 4 Prost – und guten Appetit! Grundsätzlich gilt: schlanke, milde Biere zu leichten Gerichten, vollmundigere Biere zu kräftigeren Speisen. Lager/Hell mündet mit Vorspeisen und Salaten, milden Fleischgerichten, Geflügel, Fisch, Gemüse und Käse. Export empfiehlt sich u. a. zu dunklem Fleisch, Wild und würzig angerichtetem Fisch.
 - 5 Biergarten-Klassiker: Die Maß Hell unter schattenspendenden Kastanien passt zum Würstlsalat ebenso wie zum Leberkäse, zum weißen oder roten Presssack, zu Radieschen oder gut gesalzenem Radi (Rettich) und zum Biergartenklassiker: dem Obatzdn. Zur Schweinshaxe, zum Schäufelr oder zum Spanferkel hingegen passt das kräftigere Export besser.

