



# Deutsche Biere

Einzigartige  
Sortenvielfalt



## **Impressum**

*Herausgeber:* Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der  
Deutschen Brauwirtschaft e. V. (GfÖ)  
Annaberger Str. 28  
53175 Bonn

*Redaktion:* Erich Dederichs (verantwortlich)  
und Birte Kleppien

*Bildnachweis:* *Mauritius / Al Ley (Titel), PhotoDisc (S. 11),  
Bayerischer Brauerbund (S. 17, 19, 26), Stone (S. 21),  
Peter Schatz (S. 23), Gerhard Blank (S. 30),*

# Inhalt

	Seite
<b>Kleine Bierkunde</b>	<b>6</b>
<b>Biersorten, die alle kennen</b>	<b>8</b>
Alt	8
Berliner Weisse	10
Bock	12
Kölsch	14
Lager dunkel / Dunkles / Export dunkel	16
Lager hell / Helles / Export hell	17
Pils	18
Schwarzbier	20
Weizenbier / Weißbier	22
<b>Biersorten, die alle kennen (lernen) sollten</b>	<b>26</b>
Diätbier	26
Ice-Beer / Eisbier	27
Keller-, Kräusen-, Zwickelbier, Zoigl	27
Märzen	28
Rauchbier	29
Roggenbier / Dinkelbier	29
<b>Alkoholfrei oder leicht - trotzdem voller Genuss</b>	<b>30</b>
Alkoholfreie Biere	30
Leichtbier	32
<b>Energie und Ausdauer im Glas: Malzgetränke</b>	<b>34</b>
Malztrunk	34
Doppelcaramel	35
<b>Bier kann auch anders: Biermischgetränke</b>	<b>36</b>
<b>Bier schmeckt auch online ...</b>	<b>38</b>







## Vorwort

Bier und Vielfalt – das gehört in Deutschland einfach zusammen. Ein einzigartiger Sorten- und Markenreichtum, höchste Qualitätsansprüche an die Rohstoffe und das Endprodukt und nicht zuletzt eine geradezu leidenschaftliche Beziehung zum Bier – dem liebsten Getränk der Deutschen nach Kaffee – haben die deutsche Brauwirtschaft und ihre zahlreichen Biermarken in aller Welt berühmt und überaus beliebt gemacht.

Deutsches Bier – das steht nicht nur in Deutschland für Geselligkeit, unbeschwerter Lebensfreude und vor allem für abwechslungsreichen, puren Genuss. Ob Pils, Export, Weizen, Helles, Alt, Kölsch, Schwarzbier oder Bierspezialitäten: In aller Welt genießen und schätzen die Bierfreunde die Vielfalt und den Abwechslungsreichtum deutscher Biere.

Die deutschen Brauer haben es mit großem brautechnischen Fingerspitzengefühl, Innovationsfreude und vor allem Hingabe verstanden, aus den im Reinheitsgebot festgeschriebenen vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen, und Hefe eine Sorten- und Markenvielfalt zu schaffen, die in der Welt ihres Gleichen sucht. Im Jahr 2001 gab es in Deutschland mehr als 1.290 Braustätten, die zusammen etwa 5.000 verschiedene Biere herstellen: Wahrhaft paradiesische Zustände für alle Bierfreunde, die in Deutschland – rein theoretisch – mehr als 13,5 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier probieren und genießen könnten!

Für alle, die Anregungen für die nächste Bierprobe suchen, die mehr über die Entwicklungsgeschichte, Eigenheiten und Charakteristika ihres Lieblingsbieres erfahren wollen oder einfach neugierig sind, haben wir diese Broschüre verfasst. Wir möchten Ihnen die bekanntesten deutschen Biersorten näher bringen – können und wollen dabei aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit

erheben: Denn die Beschreibung der bunten Vielfalt deutscher Biere benötigt Raum. Raum, der diese Broschüre bei weitem sprengen würde.

Mit der vorliegenden Broschüre möchten wir ein wenig Licht in den Reichtum deutscher Biersorten bringen und Ihnen Lust und Durst auf die zahlreichen frischen, hochwertigen und vor allem leckeren deutschen Biere machen. Denn: Deutsches Bier – egal welche Marke oder Sorte – ist immer ein reiner Genuss. Versprochen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre – und mit den köstlichen deutschen Bieren!

Ihre  
Gesellschaft für  
Öffentlichkeitsarbeit der  
deutschen Brauwirtschaft e.V.  
(GfÖ)



## Zum Anfang ein kleiner Schluck Fachkunde

### Bier

entsteht durch die alkoholische Gärung aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Bei untergärigen Bieren darf nur Gerstenmalz verwendet werden. Für obergärige Sorten darf auch anderes Malz, zum Beispiel Weizen-, Roggen- oder Dinkelmalz, zum Einsatz kommen. Bier besteht aus Kohlehydraten, Eiweiß, Mineralstoffen, Kohlensäure, Alkohol und zu rund 90 Prozent aus Wasser.

### Biergattungen

siehe „Stammwürze“

### Das Reinheitsgebot

legt fest, dass in Deutschland für die Herstellung von Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Das Gebot wurde am 23. April 1516 von dem bayerischen Herzog Wilhelm IV. vor dem Landständetag zu Ingolstadt verkündet – und ist damit die älteste nahezu unverändert gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

Sie gilt noch heute im Vorläufigen Biergesetz fort und sichert die hohe Qualität des deutschen Bieres. Den Geburtstag des Reinheitsgebotes feiert die deutsche Brauwirtschaft mit dem „Tag des Deutschen Bieres“, der jedes Jahr am 23. April mit unzähligen Events, Veranstaltungen und Aktionen rund um das fröhliche Thema Bier begangen wird.

### Malz

wird aus Gerste, Weizen, Dinkel oder Roggen gewonnen. In der Mälzerei werden die Getreidekörner durch Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht und dann getrocknet (gedarrt).

### Hopfen

gilt als die „Seele des Bieres“. Er verleiht dem Bier seinen herb-bitteren Geschmack, verbessert seine Haltbarkeit und stabilisiert den Schaum. Das größte Hopfenanbaugebiet der Welt ist die Hallertau in Bayern.

### Hefe

bringt die Würze zum Gären und wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Durch die Zugabe untergäriger Hefen (*Saccharomyces carlsbergensis*) entstehen untergärige Biere, mit Hilfe obergäriger Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) entstehen obergärige Biere (siehe dort).

### Stammwürze<sup>1</sup>

bezeichnet den Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe in der noch unvergorenen Würze. Das sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Mineralien. Bei der Gärung wird daraus mit Hilfe der Hefe rund ein Drittel Alkohol und ein Drittel Kohlensäure. Ein Drittel Restextrakt bleibt unvergoren. Je höher der Stammwürzegehalt, desto stärker also das Bier. Die meisten Biere in Deutschland liegen hinsichtlich ihrer Stammwürze zwischen elf und 14 Prozent. Der Alkoholgehalt liegt dann zwischen 4,5 und 5,5 Prozent.



Nach dem Stammwürzegehalt werden Biere in verschiedene Biergattungen unterteilt:

- Einfachbiere (bis 7 % Stammwürze)
- Schankbiere (7 bis unter 11 % Stammwürze)
- Vollbiere (11 bis unter 16 % Stammwürze)
- Starkbiere (16 % und mehr Stammwürze)

### Die Farbe des Bieres

wird allein durch die Farbe des Malzes bestimmt. Je höher die Temperatur ist, bei der das Malz getrocknet – „gedarrt“ – wird, desto dunkler wird es. Es gibt die Farbe im Brauprozess an das Bier weiter. Vor der Einführung der Heißluft-Darre 1807 wurde Malz über dem offenen Feuer getrocknet. Die Temperatur war kaum zu beeinflussen, und die Malze waren alle mehr oder weniger dunkel. Eine ausgefeiltere Mälztechnik machte es dann Anfang des 19. Jahrhunderts möglich, die Malzfärbung zu steuern und helleres Bier zu brauen.

### Obergärig oder untergärig

werden Biere gebraut. Dabei kommt es auf die Hefe und die Gärungstemperatur an. Die obergärige



Brauweise ist die ältere Methode, denn die Gärung erfolgt bei höheren Temperaturen (meist zwischen 15 und 20 Grad Celsius), die vor der Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde im Jahr 1873 leichter zu erzeugen waren.

Der Begriff „obergärig“ leitet sich von der Eigenschaft dieser Hefestämme ab, in den früher meist eingesetzten offenen Bottichen am Ende der Gärung an die Oberfläche des „Jungbieres“ zu steigen, wo die Hefe dann abgehoben und geerntet werden konnte.

Untergärige Hefe benötigt im Vergleich niedrigere Temperaturen und setzt sich nach der Gärung am Boden des Gärgefäßes ab. Ihr Einsatz war früher nur in Gegenden möglich, in denen im Winter genügend Eis geschlagen werden konnte, um auch in der warmen Jahreszeit eine ausreichende Kühlung zu gewährleisten. Mit der Erfin-

dung der Kältemaschine begann dann der Siegeszug des untergärigen Bieres. Es gibt aber auch heute noch viele Spezialitäten, die obergärig gebraut werden, z.B. das Kölsch, das Alt, die Berliner Weisse oder auch das Weizenbier.

### Die Kalorien im Bier

halten sich in Grenzen. Im Schnitt hat ein Liter Bier einen Brennwert von 400 Kilokalorien (1.674 kJ) und kann es damit durchaus mit anderen Getränken aufnehmen. Zum besseren Vergleich: Fruchtsäfte haben durchschnittlich 500 Kilokalorien (2.113 kJ) pro Liter, ein Liter Vollmilch enthält etwa 660 Kilokalorien (2.760 kJ) und deutscher Rotwein enthält gar bis zu 700 Kilokalorien (2.900 kJ) pro Liter. Bier macht also nicht dick und ist auch nicht verantwortlich für den legendären „Bierbauch“.<sup>2</sup>



<sup>1</sup> Bei den Angaben zur Stammwürze geben wir Werte wieder, die in der Praxis der Lebensmitteluntersuchungsämter Anwendung finden.

<sup>2</sup> Quelle: Anton Piendl, „Physiologische Bedeutung der Eigenschaften des Bieres“, (Nürnberg, 1999)



## Alt - das Bier vom Niederrhein

Wer in Düsseldorf oder am Niederrhein unterwegs ist, der darf den Besuch einer typischen Altbier-Gaststätte nicht versäumen. Hier trifft sich ein buntes Völkchen, um „sein“ Altbier zu trinken: Ob Maßanzug oder Jeans, Studenten oder Pensionäre, Touristen oder Alteingesessene – Gegensätze ziehen sich in den Altbierkneipen einfach an. Und „alt“ bezieht sich hier nur auf das Brauverfahren, nicht aber auf die Konsumenten!



Alt ist eine regionale Spezialität, die einen Anteil von etwa zehn Prozent an den in Nordrhein-Westfalen gebrauten Bieren hat. In Deutschlands bevölkerungsreichstem Bundesland stellen rund ein Dutzend Brauereien Altbier her und bringen es zusammen auf einen jährlichen Ausstoß von 3,5 Millionen Hektolitern. Altbier hat seine Heimat im Regierungsbezirk Düsseldorf, einem Gebiet, das im Westen und Norden bis zur holländischen Grenze reicht. Im Süden ist dann bei Leverkusener Schluß, ab da beginnt die Herrschaft des Kölsch.

Alt wird zwar auch in anderen deutschen Regionen, zum Beispiel im Münsterland, gebraut. Aber für die meisten



Menschen des Regierungsbezirks Düsseldorf muss Alt aus den Sudkesseln der Landeshauptstadt oder vom Niederrhein kommen. Dort wird ein Großteil des Ausstoßes produziert – und von dort aus fließt ein Teil auch in andere deutsche Gebiete. Altbier ist auch in Metropolen wie Berlin oder Frankfurt zu haben und ist dort eine willkommene und köstliche Abwechslung für die Einheimischen – oder ein leckerer Gruß aus der Heimat für „Exil-Düsseldorfer“.

### Gebraut nach alter Tradition

Altbier ist keineswegs alt, nur älter als viele andere Biere, wenn man das Brauverfahren betrachtet. Es stammt aus der Zeit, als es noch keine technischen Kühlverfahren gab und zur Herstellung von Bier fast überall in Deutschland obergärige Hefe verwendet wurde. Sie benötigt für die Umwandlung des Malzzuckers in Alkohol Temperaturen von 15 bis 20 Grad Celsius, stieg in den früher meist ver-

### Alt

<b>Verbreitung:</b>	Überwiegend am Niederrhein und in Düsseldorf, aber auch bundesweit erhältlich
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Durchschnittlich 11,5
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 4,8
<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Charakteristik:</b>	Dunkel-bernsteinfarbenes, hopfenbetontes blankes Bier
<b>Brauprozess:</b>	Wird mit obergäriger Hefe bei 15 bis 20 Grad Celsius vergoren
<b>Geschichte:</b>	Ursprüngliches, traditionelles Brauverfahren, das es ermöglichte, Bier auch bei höheren Außentemperaturen gären und reifen zu lassen
<b>Bierpflege:</b>	Altbier wird aus kurzen, gedrunghenen 0,2l-Gläsern oder Altbierpokalen getrunken und häufig vom Fass ausgeschenkt; ideale Trinktemperatur 8 bis 10 Grad Celsius

wendeten offenen Gärbottichen nach dem Gärprozess an die Oberfläche des frischgebrauten Bieres und konnte dann dort abgeschöpft werden. Damit war es auch während der warmen Jahreszeiten möglich, ein gutes Bier zu brauen. Untergärige Hefe, die zum Beispiel für das Brauen von Pils oder Export eingesetzt wird, braucht Temperaturen von vier bis neun Grad Celsius. Sie setzt sich nach der Gärung unten am Boden ab. Dieser Brauprozess verlangt eine stetige Kühlung, und die wurde allgemein erst nach Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde im Jahre 1873 möglich.

Die Brauer aus Düsseldorf und vom Niederrhein haben über die Jahrhunderte ein erstklassiges obergäriges Bier entwickelt: Grund genug, dem traditionellen Brauverfahren bis heute treu zu bleiben. Und die Liebhaber des bernsteinfarbenen Bieres von Rhein und Niederrhein danken es ihren Brauern mit einer leidenschaftlichen und oft sogar lokalpatriotischen Bindung an „ihr“ Altbier. Altbier ist an der längsten Theke der Welt in Düsseldorf und am Niederrhein ein Stück gelebter – und gern getrunkenener – Identität!

Alt ist ein klassisches Vollbier. Es wird mit einer Stammwürze von durchschnittlich 11,5 Prozent gebraut und hat einen Alkoholgehalt von etwa 4,8 Prozent. Doch natürlich haben die Altbier-Brauer auch ein offenes Ohr für die Wünsche der Verbraucher von

heute: Wer zum Beispiel wegen einer bevorstehenden Autofahrt auf Promille verzichten möchte, kann zum alkoholfreien oder „leichten“, dem kalorien- und alkoholreduzierten Alt greifen.

### **Ausdruck rheinischer Lebensart - nicht nur am Rhein**

Alt hat einen erfrischend herben Geschmack, der sich bei einer Temperatur zwischen acht und zehn Grad am besten entfaltet. In ganz Deutschland wird Altbier mittlerweile von Bierkennern geschätzt, auch wenn dieses bernsteinfarbene Bier besonders gern in einer der urigen Düsseldorfer Gaststätten oder in den rustikalen Landgasthöfen der Umgebung getrunken wird.

Dort zapfen die Wirte das Bier ohne zusätzlichen Kohlendruck direkt aus dem Stichfass auf der Theke. Der Fassbieranteil vieler Altbierbrauereien ist deshalb relativ hoch, er liegt bei einigen Marken bei mehr als 60 Prozent. Oft sind es handliche 20-Liter-Fässer, die mit einem speziellen Aufzug aus dem kühlen Bierkeller direkt auf den Tresen kommen – und dort mit dem schweren Zapfhahn aus

Messing angeschlagen werden.

Das Altbier wird meist in einem zylindrischen 0,2-Liter-Glas oder in einem Altbierpokal serviert. Da Alt ausgesprochen süffig ist, hat der Wirt alle Hände voll zu tun, die schnell geleerten Gläser nachzufüllen. In Altbierkneipen herrscht eine fröhliche Ausgelassenheit, die dem lebenslustigen rheinischen Temperament entspricht – und bei der sich auch Gäste aus aller Welt wohlfühlen. Das dunkle Obergärige gehört zu dieser fröhlichen und unbeschwerten Lebensart der Region einfach dazu!





## Berliner Weisse - leicht und erfrischend

Sie ist so typisch für die Hauptstadt wie das Brandenburger Tor: die Berliner Weisse – ein spritziges obergäriges Bier, das mit einer Mischung aus Weizen- und Gerstenmalz gebraut wird. Pur schmeckt die Berliner Weisse leicht säuerlich, sie wird deswegen gern mit einem Schuss Himbeer- oder Waldmeistersirup getrunken.

Berliner Weisse „rot“ oder „grün“ ist vor allem im Sommer beliebt, denn sie ist spritzig, erfrischend und lässt sich wunderbar durch einen Strohhalm genießen.

### Erschaffen vor mehr als 300 Jahren

Der Überlieferung nach entstand dieses Bier im 16. Jahrhundert. Der in der Gegend von Hannover geborene Brauer Cord Broihan kehrte nach einem Aufenthalt in Hamburg 1526 in seine Heimat zurück. Dort versuchte er, das damals sehr beliebte Hamburger Bier nachzubrauen. Doch das misslang. So erfand er ein Weizenbier, das unter dem Namen „Halberstädter Broihan“ schon bald in Mode kam. Berliner Brauern gelang es, die Rezeptur weiterzuentwickeln und ein Weizen zu brauen, das besser schmeckte und bekömmlicher war. Das „Berlinische Weizenbier“ war geboren und wurde schon 1642 von dem

Berliner Arzt J.S. Elsholz lobend hervorgehoben. In einer Urkunde von 1680 wird es dann zum ersten Mal offiziell erwähnt.

Auch Wallenstein wusste die Weisse zu schätzen. In den Wirren des 30-jährigen Krieges war Weizen jedoch knapp. Die Lage in der Mark Brandenburg war so prekär, dass sich Wallenstein in einem Brief an seinen Unterfeldherrn Arnim von Boitzenburg bitter beklagte, „...dahero denn nicht weiß, wie den Durst löschen muss, dieweil ich das Gerstenbier nicht trinken kann ...“

### Janz Berlin is eene Kneipe

Die Berliner des 19. Jahrhunderts hatten dieses Problem nicht mehr. Die Berliner Weisse war zu jeder Zeit und praktisch überall zu haben. Spezialbrauereien wie Landré in der Münzstraße, Breithaupt in der Palisadenstraße oder Willner in Pankow brauten ein ausgezeichnetes Bier. Kurz nach der Jahrhundertwende kam auf jedes zweite Grundstück in Berlin eine Gaststätte, darunter unzählige Weissbierlokale. Sie schossen wie Pilze aus dem Boden.

Die Wirte waren oft typische Berliner Originale, die die Kunst, die Weisse einzuschenken, perfekt beherrschten. Das Bier wurde in große Tonflaschen, sogenannte „Kruken“, abgefüllt. Beim Einschenken mussten Flasche und Glas in gleicher Höhe gehalten werden, um die Hefe

in der Kruke zurückzuhalten. Das Weisse-Glas war damals breit und hoch und hatte weder Fuß noch Henkel. Den Schuss Sirup im Bier kannte man noch nicht. Die Gäste tranken ihre Berliner Weisse mit einem klaren Schnaps, meist Kümmel oder Korn.



### Leichter Genuss im Freien

Heute lassen sich Einheimische und Touristen die Berliner Weisse am liebsten im Freien, in Biergärten, Waldgaststätten und Terrassenrestaurants schmecken. Das typische Glas ist ein breiter Kelch mit Fuß, in den zuerst der Sirup kommt. Danach wird

mit Schwung eine halbe Flasche Weisse eingegossen und der Rest langsam nachgeschenkt. So entsteht die feste cremige Schaumkrone.

Die Berliner Spezialität ist nicht mit dem bayerischen Weißbier zu verwechseln. Ihren leicht säuerlichen Geschmack, der die Berliner Weisse im Sommer so beliebt

macht, verdankt sie einem einzigartigen Brauverfahren. Die Gersten- und Weizenmalze werden mit Hilfe einer Mischung aus obergärigen Bierhefen und Milchsäurebakterien vergoren. Ein anderer Vorteil in der warmen Jahreszeit: Die Berliner Weisse ist ein Schankbier, das mit einem Stammwürzegehalt von sieben bis acht Prozent eingebraut wird. Der Alkoholgehalt liegt dann bei etwa 2,8 Prozent, ein Bier also, das nicht so leicht zu Kopf steigt.

Und noch etwas anderes ist typisch für die Berliner Weisse: Sie wurde zunächst nahezu ausschließlich in Flaschen angeboten, heute gibt es die Berliner Weisse in ihren verschiedenen Varianten auch in Dosen. Früher vergruben die Berliner Laubenpieper oft vor dem Winter einige Flaschen Berliner Weisse in ihren Schrebergärten. Da lag das Bier kühl und dunkel und konnte in Ruhe nachreifen. Im Frühjahr wurde es wieder ausgebuddelt und mit Genuss getrunken.

### Berliner Weisse

<b>Verbreitung:</b>	Vorwiegend in und um Berlin
<b>Biergattung:</b>	Schankbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	7 bis 8
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 2,8
<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Charakteristik:</b>	Spritziges, leicht hefetrübes dunkelgelbes Bier mit leicht säuerlichem Geschmack
<b>Brauprozess:</b>	Verarbeitung von Gersten- und Weizenmalzen; die Würze wird mit einer Mischung von obergäriger Hefe und Milchsäurebakterien vergoren
<b>Geschichte:</b>	Urkundlich nachgewiesen seit 1642, im letzten Jahrhundert Hauptgetränk der Berliner; war ursprünglich eine Verbesserung des Halberstädter Broihans
<b>Bierpflege:</b>	Wird in Flaschen und Dosen angeboten; die richtige Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10 Grad Celsius
<b>Sonstiges:</b>	Beliebtes Getränk vor allem im Sommer; früher wurde die Berliner Weisse mit Kümmel oder Korn getrunken, heute gibt man einen Schuss Waldmeister- oder Himbeersirup ins Glas, bevor dieses mit Bier aufgefüllt wird; wird meist mit Strohalm serviert

## Bockbier - starker Genuss mit langer Tradition

Jedes Jahr überträgt das Fernsehen Anfang März eine ur-bayerische Zeremonie: den feierlichen Salvator-Anstich auf dem Nockherberg in München. Dann steht das Bockbier im Mittelpunkt, ein leicht dunkles, vollmundiges Bier mit einem kräftigen Malzgeschmack. Und der Salvator-Anstich steht auch für die Atmosphäre, in der dieses starke Bier genossen wird: mit Freunden in gemütlicher Runde, wo man es sich fern von der Hektik des Alltags gut gehen lässt und Zeit hat. Es ist ein Bier für besondere Gelegenheiten. Deshalb wird auch relativ wenig davon gebraut. An der jährlichen Bierproduktion von knapp 110 Millionen Hektolitern haben Bockbiere einen Anteil

von weniger als ein Prozent. Aber als Spezialität ist dieses starke Bier überall in Deutschland bekannt. Weniger bekannt ist, dass Bockbier keine bayerische Erfindung ist. Es stammt aus Norddeutschland.

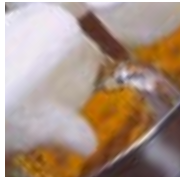
### Flüssige Geschichte im Glas

Nach der bekanntesten Überlieferung wurde schon 1351 in Einbeck bei Hannover ein kräftiges Bier gebraut, das wegen seiner hervorragenden Qualität bis nach Bayern exportiert wurde. Dort kamen auch die Herzöge und Fürsten auf den Geschmack. Statt sich das beliebte, aber teure Bier weiterhin aus dem Norden kommen zu lassen, nahmen sie einen Einbecker Braumeister in ihre Dienste. Das Bier „nach einpöck-scher Brauart“ wurde in München heimisch, und da die Münchner praktische Leute sind, blieb es nicht bei dem

sperrigen Namen. Es wurde zum „Bock“.

Doch nicht nur weltliche Braumeister verstanden sich auf die Kunst, ein starkes und wohlschmeckendes Bier zu brauen. Auch die Mönche in den Klöstern Süddeutschlands wussten, wie sie ihre täglichen Mahlzeiten durch flüssige Nahrung aufbessern konnten. Das kam ihnen vor allem in der Fastenzeit zugute, wenn die ohnehin schon schmale Kost noch spärlicher wurde. Denn „Flüssiges bricht Fasten nicht“. Das schmackhafte, kräftige und dank seiner Inhaltsstoffe auch gesunde Bockbier half, die mageren Wochen zu überstehen und tröstete über den knurrenden Magen hinweg.

Die meisten Starkbiere stammen heute noch aus Bayern. Hier enden die Namen der besonders starken Doppelbockbiere traditionell mit der Silbe „ator“, und auch das hat seine Geschichte: Seit Beginn des 17. Jahrhunderts – in Europa tobte der 30-jährige Krieg – brauten die Mönche des Heiligen Franz von





Paula ihr starkes Fastenbier und nannten es zu Ehren ihres Ordensgründers „Sankt-Vaters-Bier“. Das Bier schmeckte nicht nur den Mönchen, sondern auch den Münchnern: ein gutes Geschäft für das Kloster. Den „weltlichen Brauern“ war das natürlich nicht recht, und so setzten sie bei ihrem Kurfürsten durch, dass auch sie das „Sankt-Vaters-Bier“ brauen und ausschenken durften. Den Namen verballhornten sie mit der Zeit zu „Salvator“. Das brachte den Zacherl-Brau auf den Plan, dem vom Bayernkönig Ludwig I. das alleinige Recht zugesprochen worden war, sein Starkbier unter diesem Namen zu vertreiben. Die anderen Brauer mussten sich etwas einfallen lassen, und es entstanden die Bockbiernamen mit der Endung „-ator“.

### Wie stark ist Starkbier?

Es gibt auch obergärige Weizenbock- und Weizendoppelbockbiere. Doch die allermeisten Bock- und Doppelbockbiere werden untergärig aus Gerstenmalz gebraut. Die Bezeichnung Stark- oder Bockbier ist dabei in Deutschland gesetzlich geschützt. Danach darf Bier unter der Bezeichnung Starkbier oder einer sonstigen Bezeichnung, die den Anschein erweckt, als ob das Bier besonders stark eingebraut sei, nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Stammwürzegehalt des Bieres nicht unter die festgesetzte Grenze (von 16 Prozent) herabgeht. Unter der Bezeichnung „Bockbier“ darf nur Starkbier in Verkehr gebracht werden.

Unter „Stammwürze“ versteht man dabei den Anteil an gelösten Stoffen im Biersud, bevor er vergoren wird, wie Eiweiße, Vitamine, Mineralien, Aromastoffe oder Malzzucker. Die 16 Prozent Stammwürze bedeuten also, dass in 1.000 Gramm Bierwürze vor dem Gären 160 Gramm Extrakt enthalten sein müssen. Der Extrakt entsteht durch die natürlichen Zutaten, die nach dem Deutschen Reinheitsgebot für das Brauen von Bier erlaubt sind: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Bockbier braucht seine Zeit zum Reifen und deshalb sollte man sich auch Zeit für den Genuss lassen. Außerdem: Starkbier hat es durchaus in sich. Bockbier kommt auf einen Alkoholgehalt von rund sieben Prozent, der Doppel-

bock weist noch höhere Werte auf. Hier liegt die Stammwürze bei mindestens 18 Prozent und der Alkohol bei mehr als 7,5 Prozent. Es hat auch mehr Kalorien als ein „normales“ Vollbier.

Mit dem Doppelbock-Anstich auf dem Nockherberg wird die Saison der Frühjahrsstarkbiere in Bayern offiziell eingeläutet. Sie dauert traditionsgemäß rund zwei Wochen. Doch auch im Mai werden Bockbier und Doppelbock gern getrunken. Beide Biere sind auch zu Weihnachten beliebt, wenn alles etwas gemütlicher und besinnlicher wird.

### Bockbier

<b>Verbreitung:</b>	Dunkle Starkbiere besonders im Süden; helle (u.a. Maibock) stark im Norden
<b>Biergattung:</b>	Starkbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	16 und mehr
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 7
<b>Bierart:</b>	Untergärig als Bock und Doppelbock (u.a. – ator – Fastenstarkbiere in Bayern), obergärig als Weizenbock und Doppelweizenbock
<b>Charakteristik:</b>	Vollmundig, goldfarben, goldbraun oder dunkelbraun
<b>Brauprozess:</b>	Im Vergleich z.B. zu einem Pils wird beim Brauen mehr Malz eingesetzt; dadurch erhöht sich der Stammwürzegehalt
<b>Geschichte:</b>	Kommt aus Norddeutschland, nämlich aus Einbeck bei Hannover; bekannt seit 1351; ab 1615 wurde es in München vom Einbecker Braumeister Elias Pilcher gebraut; aus „Ainpöckisch Bier“ wurde „Bockbier“
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur zwischen 8 und 10 Grad Celsius
<b>Sonstiges:</b>	Saisonprodukt: Maibock, Weihnachtsbock, Fastenstarkbiere; in Bayern ist die Starkbierzeit die „5. Jahreszeit“; um Josephi (19. März) erfolgt in München der feierliche Salvator-Anstich auf dem Nockherberg

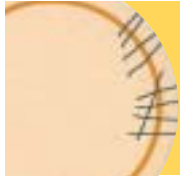


## Kölsch - das Bier der Domstadt



Dass die Kölner ihren eigenen Kopf haben, merkt man schon beim Karneval. Hier gibt es keine Karnevalsprinzessin, sondern ein „Dreigestirn“, bei dem nicht nur Prinz und Bauer, sondern auch die Jungfrau männlichen Geschlechts sein müssen. Dieser Hang zum Besonderen prägt natürlich auch das Bier der rheinischen Metropole: das Kölsch.

Das helle, hochvergorene, obergärige Vollbier zeichnet sich nicht nur durch Qualität, Geschmack oder feinherbes



Aroma aus, es gibt auch Privilegien und Eigenwilligkeiten, die für alle Kölsch-Brauer bindend und für alle Kölsch-Fans unverzichtbar sind. Kölsch brauen darf nämlich nicht jeder.

### Die „Kölsch-Konvention“

24 Brauereien unterzeichneten im März 1986 die „Kölsch-Konvention“. Mit ihr wurde „Kölsch“ als geschützte geographische Herkunftsbezeichnung festgeschrieben. Das Bundeskartellamt erkannte diese Wettbewerbsregeln des Kölner Brauereiverbandes e.V. an, und damit dürfen nur diese Brauereien aus Köln und dem direkten Umland Kölsch brauen. Bei allem Traditionsbewusstsein haben natürlich auch die Kölsch-Brauer den

Zug der Zeit erkannt. Kölsch gibt es nicht nur als Vollbier, sondern – in Übereinstimmung mit der Kölsch-Konvention – auch in alkoholfreier oder leichter Form. Das leichte Kölsch hat dabei in der Regel etwa die Hälfte des Alkoholgehaltes der klassischen Kölner Bierspezialität.

### In Köln ist Kölsch überall

Mit einem Anteil von rund neun Prozent am Bierausstoß in Nordrhein-Westfalen ist Kölsch nach Pils und Alt die beliebteste Biersorte in diesem Bundesland. Es wird im weiteren Umkreis der Domstadt, in Wuppertal, Leverkusen oder Koblenz gern getrunken und ist ein Ausdruck rheinischer Lebensart.



### Kölsch

<b>Verbreitung:</b>	Konzentriert auf den Regierungsbezirk Köln und die daran anschließenden Gebiete
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Durchschnittlich 11,3
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 4,8
<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Charakteristik:</b>	Hellgelbfarbenes, hopfenbetontes Bier
<b>Brauprozess:</b>	Gärung bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad Celsius; Hefe steigt an die Oberfläche, daher obergärig
<b>Geschichte:</b>	Brautradition seit 874; das Kölner Brauamt gab es bereits im Jahre 1250, Standesvertretung der Brauer; 1396 Kölner Brauer-Korporation
<b>Bierpflege:</b>	Wird aus schlanken „Kölsch-Stangen“ mit einem Inhalt von meist 0,2 l getrunken
<b>Sonstiges:</b>	Biersorte mit rechtlich definiertem Herkunftsschutz; darf lediglich in Köln bzw. von den Brauereien des Kölner Brauereiverbandes gebraut werden. EU-weit geographisch geschützte Herkunftsangabe

Doch Kölsch wird ausschließlich in Köln und Umgebung gebraut, und es wird größtenteils auch dort konsumiert. Die Beliebtheit des hellen Obergärigen zieht sich quer durch alle Alters-, Bildungs- und Einkommensgruppen. Es wird bei offiziellen Anlässen genauso selbstverständlich angeboten wie in der Gasthaus-Brauerei oder im Edel-Restaurant.

Wer als Nicht-Rheinländer in eine Kölschkneipe einkehrt, sieht schnell, dass Kölsch einen wirklich völkerverbindenden Charakter hat. Es passt zu den geselligen und weltöffenen Bewohnern der alten Römerstadt. Kölsch trinken alle, besonders die Frauen.

Und der Kölner ist gern unter Leuten. Rund die Hälfte des jährlich gebrauten Obergärigen wird in der Gastronomie serviert. Das ist ein Wert, den keine andere Biersorte erreicht. Der Fassbieranteil liegt deswegen mit 50 Prozent entsprechend außergewöhnlich hoch: Im Bundesdurchschnitt werden nur etwa 20 Prozent des Bieres in Fässer abgefüllt.

### Kölner Besonderheiten

In seiner typischsten Form ist der Kellner, der dem Gast das Kölsch an den Tisch bringt, auch kein Kellner. Er ist ein „Köbes“, eine Kölner Institution mit blauem Strickwams, Wickelschürze und der Geldtasche vor dem Bauch. Sein Revier sind die urigen Brauerei-Gaststätten und gemütlichen Kneipen der Domstadt. Hier bringt er den Gästen ihr Getränk in einer schlanken Kölsch-Stange an den Tisch – und ist meist so

unkompliziert und schlagfertig, dass sich auch Touristen sofort heimisch fühlen. Da die Stange 0,2 Liter fasst und die Gäste durstig sind, ist er ständig mit seinem „Kranz“, einer speziellen Serviereinrichtung, unterwegs, um nachzuliefern. In einigen Gaststätten bekommt man auch „Stößchen“, die nur 0,1 Liter fassen und praktisch sofort wieder leer sind.

In der Gaststätte werden zum Kölsch gern kölsche „National-Gerichte“ gegessen.

Scheibe mittelaltem Gouda – auf Wunsch mit Zwiebeln. Lädt der Kölner Gäste zu sich nach Hause ein, sind die „Pittermännchen“ unverzichtbar: handliche Fässer von zehn bis 30 Litern, aus denen das Kölsch frisch gezapft wird.



Deren Bezeichnungen können den Uneingeweihten allerdings in die Irre führen. Kölscher Kaviar ist nämlich Blutwurst und der „Halve Hahn“ ein Roggenbrötchen mit einer dicken



## Dunkles Lagerbier, dunkles Export - wieder im Kommen



Dunkle Lagerbiere hatten es in den vergangenen Jahrzehnten nicht leicht, sich am Markt zu behaupten. Aber in letzter Zeit lässt sich ein gegenläufiger Trend erkennen. Die dunklen Biere bauen langsam aber sicher ihre Position wieder aus. Fast alle bayerischen Brauereien haben dunkles Lagerbier, „Dunkel“ genannt, im Sortiment und im Süden wird es auch am meisten getrunken.

Das dunkle Lagerbier ist genau wie sein heller „Bruder“ ein untergärig gebrautes Vollbier, dessen Stammwürzegehalt zwischen zehn und 14 Prozent liegt. Das ergibt einen Alkoholanteil zwischen 4,6 und 5,6 Volumenprozent.

Dunkel wird unter Verwendung von mindestens 50 Prozent dunklem Malz, dem sogenannten „Münchener Typ“, hergestellt. Wie bei den anderen dunklen Bieren, etwa dem Alt, ist das Malz für die Farbe des Bieres verantwortlich. Es wird bei Temperaturen zwischen 100 und 110 Grad Celsius getrocknet und nimmt dabei die dunkle Farbe an, die es dann an das Bier weitergibt.

Dunkles Lagerbier hat ein malziges Aroma und einen runden, leicht süßlichen Geschmack. Bei einer Temperatur von rund acht Grad Celsius schmeckt es am besten – auch den Frauen, die dieses vollmundige Bier aus Bayern zu schätzen wissen. Von dort aus findet es seinen Weg auch in nördlichere Gefilde. Die Konsumenten von heute mögen die Abwechslung und probieren gern mal etwas Neues. Als „exotische“ Alternative gewinnt das Dunkle aus Bayern auch nördlich des Weißwurst-Äquators zunehmend an Beliebtheit.

### Lager dunkel / Dunkles / Export dunkel

<b>Verbreitung:</b>	Bundesweit mit Schwerpunkt Bayern
<b>Biergattung:</b>	Voll- oder Schankbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Zwischen 10 und 14, Export üblicherweise bei 12
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Zwischen 4,6 und 5,6
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Bier, leicht gehopft, vollmundig, malzaromatisch
<b>Brauprozess:</b>	Gärung mit untergäriger Hefe unter Verwendung von dunklen Malzen Münchener Typs
<b>Geschichte:</b>	Lagerbiere nannte man noch im 19. Jahrhundert alle untergärigen Vollbiere mit einem Stammwürzegehalt zwischen 11 und 14 Prozent. Dunkle Lagerbiere haben in den letzten Jahren ihren Marktanteil wieder steigern können
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur liegt bei 8 Grad Celsius

# Helles Lagerbier - ein Klassiker mit festem Freundeskreis

Obwohl die malzigen, kräftigen Lagerbiere in den hopfenbetonten Bieren Pilsner Brauart eine starke Konkurrenz haben, ist es ihnen gelungen, ihr Stammpublikum zu halten. Als „Bayrisch Hell“ sind sie im Süden Deutschlands oder in Baden-Württemberg nach wie vor beliebte Biere. In Bayern ist das Helle geradezu ein Grundnahrungsmittel, das zu den meisten Mahlzeiten selbstverständlich mit dazu gehört.



## Bier mit Historie

Noch im 19. Jahrhundert war „Lagerbier“ die Bezeichnung für alle untergärigen Vollbiere, die mit einem Stammwürzegehalt von elf bis 14 Prozent eingebraut wurden. In England hat sich dieser Name bis heute so erhalten. Der Alkoholgehalt bewegt sich nach dem Brauprozess zwischen 4,6 und 5,6 Prozent. In Deutschland hat sich der Begriff „Lagerbier“ dagegen eingeschränkt. Er gilt heute meist nur noch für untergärige Biere, die unter zwölf Prozent Stammwürze haben und zum anderen nicht der stark gehopften Richtung „Pilsener“ angehören. Helle Lagerbiere haben einen Alkoholgehalt von 4,6 bis 5,6 Prozent. Helles Exportbier hat etwa 65 Kilokalorien (275 kJ) auf 0,1 Liter.

Helle Lagerbiere sind etwas weniger stark gehopft und schmecken ein wenig süß. Sie sind blank gefiltert und meist von hellgelber Farbe – daher die Bezeichnung „Helles“. Gebraut werden diese Biere vor allem in Bayern und Baden-Württemberg. Untergäriges Bier braucht für den Brauvorgang besonders niedrige Temperaturen. Im Voralpenland gab es den ganzen Winter über genügend Natur-Eis, um Lagerbier herstellen zu können. Das Bier lagerte den Sommer über in Felsstollen und reifte aus, um dann im Herbst getrunken zu werden.



## Lager hell / Helles / Export hell

<b>Verbreitung:</b>	Vorwiegend in Bayern, Baden-Württemberg und im Ruhrgebiet
<b>Biergattung:</b>	Voll- oder Schankbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Zwischen 10 und 14, Export üblicherweise bei 12
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Zwischen 4,6 und 5,6
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Malzaromatische hell-goldgelbe blanke Biere, kräftig und ein wenig süß
<b>Brauprozess:</b>	Gärung mit untergäriger Hefe, Export manchmal stärker gehopft als Lager hell
<b>Geschichte:</b>	Export verdankt seinen Namen seiner Bestimmung: Es wurde für weite Transporte in ferne Länder traditionell stärker eingebraut
<b>Bierpflege:</b>	Lagerbier und Helles werden gern aus einem Becherglas getrunken, Exportbiere werden oft im Glasseidel mit Henkel serviert; die optimale Trinktemperatur liegt bei ca. 8 Grad Celsius



## Pils - der Deutschen liebste Bier



Pils ist mit Abstand die beliebteste Biersorte in Deutschland. Sein Anteil am gesamten Bierausstoß liegt bei mehr als 65 Prozent. Ein edles Pils kann sich überall sehen lassen und wird ganz selbstverständlich auch als Getränk zu einem Fünf-Sterne-Menü bestellt.

### **Bayerische Braukunst in Pilsen**

Ähnlich wie beim Bockbier, das nicht aus Süd-, sondern aus Norddeutschland stammt, war es nicht ein Böhme, sondern ein Bayer, der das Pils erfunden hat.

Die böhmische Stadt Pilsen gehörte Mitte des vergangenen Jahrhunderts zur österreichischen k.u.k. Monarchie. Aber von kaiserlicher Herrlichkeit konnte bei dem Bier, das in der Stadt gebraut wurde, nicht die Rede sein. Die Qualität war so schlecht, dass der Pilsener Magistrat im Februar 1838 sogar verfügte, 36 Fässer Bier vor dem Rathaus öffentlich auslaufen zu lassen. Um diesem unhaltbaren Zustand ein Ende zu machen, beschloss noch im selben Jahr eine Gruppe „brauberechtigter Bürger“ den gemeinschaftlichen Bau eines „Bürgerlichen Brauhauses“. Am 15. September 1838 erfolgte der erste Spatenstich.

Auch bei der Bierart wollten die Einwohner

von Pilsen neue Wege gehen. In Böhmen wurde nach alter Art obergäriges Bier gebraut. Aber der Geschmack hatte sich gewandelt. Dunkles untergäriges Bier, auch bayerisches Bier genannt, war in Mode gekommen, und so brauchte man für das neue Brauhaus auch einen neuen Braumeister. Die Wahl fiel auf den 29 Jahre alten Josef Groll aus dem bayerischen Vilshofen. Dessen Vater war Brauereibesitzer und Bierbrauer und hatte lange an der Rezeptur eines untergärigen Biers getüftelt. Groll junior nahm das Rezept mit nach Pilsen.

Ähnlich wie die Bayern hatten auch die Böhmen die Möglichkeit, Eis, das im Winter gesammelt wurde, in tiefen Kellern und Höhlen aufzubewahren. So konnten sie das ganze Jahr über bei einer Temperatur von vier bis neun Grad Celsius Bier brauen, Voraussetzung für den Einsatz untergäriger Hefe. Am Martinstag, dem 11. November 1842, war es dann soweit: In den Gasthöfen „Zum Goldenen Adler“, „Zur weißen Rose“ und „Hanes“ wurde zum ersten Mal das neue Pilsener Bier ausgetrunken. Josef Groll hatte jedoch nicht viel Zeit, sich seines Bieres zu erfreuen. Sein Vertrag lief nach fünf Jahren aus und wurde auch nicht verlängert. Zu Ruhm und Ehre kam das Pilsener Bier in Deutschland zuerst in Preußen. Erst viele Jahrzehnte später zogen die Bayern zögernd nach.

## Pils - vorzugsweise ein Männerbier?

Auch heute noch hat das hell-goldfarbene Pils besonders viele Freunde im Norden, Westen und Osten der Bundesrepublik. Im Süden, wo es die meisten Brauereien in Deutschland gibt, greift man noch eher zu den anderen Biersorten. Aber das Pils bleibt das beliebteste Bier der Deutschen. Vor allem Männer wissen den hopfig-herben Geschmack zu schätzen: Jeder zweite deutsche Mann trinkt mindestens einmal in der Woche ein Pils, ein Drittel sogar mehrmals in der Woche. Mit einer Stammwürze von rund elf Prozent und einem Alkoholgehalt von 4,8 Prozent ist Pils ein Vollbier. Alkoholfreie und -reduzierte Marken sorgen aber dafür, dass der Pilsfreund in keiner Lebenslage auf sein Lieblingsbier verzichten muss.

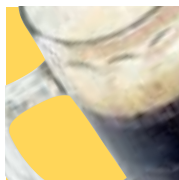
## Ein gutes Pils braucht drei Minuten

Pils schmeckt am besten, wenn es eine Temperatur von acht Grad hat – und wenn man sich beim Zapfen nicht zuviel Zeit lässt. Der Spruch „Ein gutes Pils braucht sieben Minuten“ ist genauso alt wie falsch: Ein Bier, an dem so lange herumgezapft wurde, kann nicht mehr frisch sein. Statt dessen sollte das Pilsglas zunächst langsam mit der ersten Schaumkrone bis zum oberen Rand gefüllt werden. Nun wartet man, bis sich der Schaum gesetzt hat. Wenn man nun zwei- bis dreimal nachzapft, erhält man eine wunderschöne Schaumkrone und hat bereits nach etwa drei Minuten ein frisches reines Pils. Prost!



### Pils

<b>Verbreitung:</b>	Gesamte Bundesrepublik
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Mindestens 11
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 4,8
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum
<b>Brauprozess:</b>	Gärung bei niedrigen Temperaturen
<b>Geschichte:</b>	Das Bier Pilsener Brauart ist rund 150 Jahre alt und wurde von dem bayerischen Braumeister Josef Groll am Martinstag 1842 in Pilsen erstmals ausgeschenkt
<b>Bierpflege:</b>	In mehreren Zügen in höchstens 3 Minuten einschenken; die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 Grad Celsius



## Schwarzbier - Eine dunkle



Das sehr dunkle, vollmundige und oft malzbetonte Bier findet seit der Wende immer mehr Freunde. Das mag daran liegen, dass der Konsument von heute die Abwechslung liebt und

gern einmal etwas anderes probiert. In vielen Szenekneipen hat sich das Schwarzbier mittlerweile seinen festen Platz erobert und bereichert auch in Gaststätten und Restaurants die Bierpalette.

in Bayern das „Dunkel“ und in Thüringen und Sachsen das „Schwarzbier“.

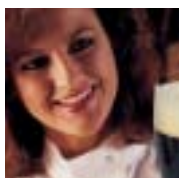
### Schwerpunkt in den neuen Bundesländern

Vor dem Fall der Mauer war dunkles Bier östlich der Elbe eher ein Nischenprodukt. Doch mit der Wiedervereinigung wurde die alte Brautradition in Ostdeutschland wiederbelebt. Heute wird dort ein hochwertiges Bier gebraut, das dem modernen Geschmack der Verbraucher entspricht. Das gilt sowohl für das Produkt als auch für den Markenauftritt. So liegt der Schwerpunkt des Schwarzbierbrauens in den neuen Bundesländern, vor allem in Thüringen und Sachsen, aber auch in Mecklenburg-Vorpommern. Ähnlich wie Bautzener Senf oder Spreewälder Gurken gehört das Schwarzbier zu den kulinarischen Spezialitäten aus Ostdeutschland, die zunehmend ihren Weg in die alten Bundesländer finden. Gerade auch Frauen haben das spritzige Schwarzbier, das bei einer Temperatur von acht Grad Celsius aus dem typischen Schwarzbierpokal am besten schmeckt, zu schätzen gelernt.

### Bier hat eine „dunkle“ Vergangenheit

Damit meldet sich das Bier in seiner ursprünglichsten Form zurück. Denn der Siegeszug der hellen Biere begann erst vor etwa hundert Jahren. Die Brau- und Mälztechnologie hatte sich so weit entwickelt, dass es möglich wurde, auch mit hellem, weniger langgedarrtem Malz ein wohlschmeckendes Bier zu brauen. Davor waren alle Biersorten mehr oder weniger dunkel. In Thüringen zum Beispiel ist das Schwarzbierbrauen seit 1543 urkundlich belegt. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde überwiegend dunkles Bier getrunken.

Mit der Verbreitung der helleren Biere, vor allem des Dortmunder und Pilsner Typs, gerieten die dunklen Biere mehr und mehr in Vergessenheit. Sie wurden zu regionalen Spezialitäten: am Niederrhein und in Düsseldorf das obergärige „Altbier“,



# Spezialität meldet sich zurück

## Von Natur aus schwarz

Anders, als seine kräftige Farbe vielleicht vermuten lässt, ist Schwarzbier kein Starkbier. Es wird mit einer Stammwürze von mindestens elf Prozent gebraut und gehört damit zu den Vollbieren. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,8 bis 5 Prozent. Hergestellt wird es auf der Grundlage alter, traditionsreicher Rezepturen, unter Einsatz modernster Technologie und dem entsprechenden Know-how. Seine tiefdunkle Farbe erhält Schwarzbier übrigens ausschließlich durch die Verwendung von dunklen Spezial- oder Röstmalzen. Alles streng nach dem deutschen Reinheitsgebot.



### Schwarzbier

<b>Verbreitung:</b>	Bundesweit
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Mindestens 11
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 4,8 – 5
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Sehr dunkles Bier, vollmundig: keine einheitliche Geschmackscharakteristik
<b>Brauprozess:</b>	Gärung mit untergäriger Hefe unter Verwendung dunkler Spezial- und Röstmalze
<b>Geschichte:</b>	Dunkelfarbige Braunbiere waren früher die vorherrschende Biersorte in Deutschland – seit 1543 ist Schwarzbier in Thüringen nachgewiesen; damals obergärig gebraut
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur liegt bei 8 Grad Celsius; wird gern aus Schwarzbierpokalen getrunken

## Weizenbier - Spritziges aus dem Süden



Weizenbier ist wohl das bayerischste aller Biere, seine Hochburg liegt eindeutig in Bayern. Doch von hier aus hat es in den letzten Jahren einen beachtlichen Siegeszug nach Norden angetreten: nicht nur bei den Brauereien, sondern vor allem bei den Verbrauchern. Weizenbier, übrigens nicht zu verwechseln mit der „Berliner Weisse“, hat eine bewegte Vergangenheit:

### Ein Bier von Adel

Weizenbier, auch Weißbier genannt, war in Bayern schon in früheren Jahrhunderten beliebt. Bürgerliche und adelige Braumeister machten sich dabei Konkurrenz. Das änderte sich schlagartig, als das bayerische Herrscherhaus 1567 das Brauen von Weizenbier verbot. Die Begründung war faden-

scheinig: Es sei „ein unnützes Getränk, das weder führe noch nähre, noch Kraft und Macht gäbe, sondern nur zum Trinken reize“. In Wahrheit sollte der kostbare Weizen nicht weiter zum Bierbrauen verwendet werden. Eine Ausnahme machte der bayerische Herzog nur beim niederbayerischen Geschlecht der Degenberger. Diesem hatte Wilhelm IV., der Begründer des Reinheitsgebotes, schon 1529 das Recht verliehen, aus Weizen Bier zu brauen.

Am 10. Juni 1602 starb Hans Sigmund von Degenberger als letzter Spross seines Geschlechts. Da er keinen männlichen Nachkommen hinterließ, fiel sein Besitz, und damit auch das alleinige Recht, Weizenbier zu brauen, an das bayerische Herrscherhaus unter Maximilian I. zurück. 1605 wurde in München – an dem Ort, wo heute das weltberühmte Hofbräuhaus steht – das Weisse-Brauhaus gegründet. Hier ließ Herzog Maximilian das Weizenbier nun selber brauen und verkaufen.





### Die bayerischen Kurfürsten als Brauerherren

1623 avancierte Herzog Maximilian zum Kurfürsten. Für seinen aufwändigen Hofstaat waren die Gewinne des Weisse-Brauhaus unentbehrlich. Um weitere Geldquellen zu erschließen, kam der clevere Wittelsbacher auf die Idee, Verträge mit den Münchner Wirten einzugehen. Diese wurden verpflichtet, neben dem bürgerlichen Braunbier auch das hochherrschaftliche Weizen auszuschenken. Gehorchten sie nicht, wurde ihnen das Wirtsrecht entzogen.

Die Nachkommen Maximilians I. hielten „aus gewichtigen Ursachen“ für andere Stände das Verbot aufrecht, aus Weizen Bier zu brauen. Die Herstellung von Weißbier wurde zum „Regal“: zum wirtschaftlich nutzbaren Hoheitsrecht des bayerischen

Herrscherhauses. Sehr zum Verdruss der bürgerlichen Braunbierbrauer entstanden überall kurfürstliche Brauhäuser. Und die Untertanen ließen sich ihr Weizenbier, das angeblich so „unnützlich“ war, schmecken.

### Weizenbier

<b>Verbreitung:</b>	Breitet sich, von Süden kommend, immer weiter nach Norden aus
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Mindestens 11 und 14
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 5,4
<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Charakteristik:</b>	Kristallklares oder leicht hefetrübes, spritziges Bier mit einem fruchtigen und würzigen Geschmack, helle oder dunkle Färbung
<b>Brauprozess:</b>	Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 Prozent, der Rest ist Gerstenmalz
<b>Geschichte:</b>	Wittelsbacher Weizenmonopol seit 1602, zum Schutze dieser Einnahmequelle allen anderen Brauern immer wieder verboten, blieb aber weiter beliebt: mehr als 80% der Weizenbiere kommen aus Bayern
<b>Bierpflege:</b>	Schmeckt am besten gut gekühlt aus dem Kühlschrank – ohne Zugabe von Zitronenscheibe oder Reis



### Das Weißbier wird bürgerlich

Mitte des 18. Jahrhunderts kam das kurfürstliche Weißbier dann eine Weile aus der Mode. Die bürgerlichen Brauer hatten ihre Methoden, Braunbier herzustellen, entscheidend verbessern können. Es schmeckte den Bayern noch besser als das Weizen aus den Hofbräuhäusern. Weizenbier wurde so wenig getrunken, dass es als Einnahmequelle für das Herrscherhaus nichts mehr hergab. Als großzügige Geste gegenüber seinen Untertanen verzichtete dieses auf sein Privileg. Das Recht, Weizenbier zu produzieren, wurde auf alle Brauer im Lande ausgedehnt.

### Erfrischender Genuss von heute

Der Erfolg von heute würde selbst die geschäftstüchtigen Wittelsbacher neidisch machen: Etwa sechs Millionen Hektoliter Weizenbier werden heute jährlich allein im Lebensmitteleinzelhandel und in

Abholmärkten verkauft. Rund 14 Millionen Genießer in Deutschland – meist junge Menschen – lassen sich das Obergärige mehr oder weniger regelmäßig schmecken. Darunter sind auch viele Frauen. Mehr als vier Millionen Deutsche, vor allem Bayern, trinken mindestens einmal in der Woche Weizenbier.

Weizenbier muss mindestens 50 Prozent Weizenmalz enthalten. Da es bei der Lagerung hoch gespundet wird, hat es relativ viel Kohlensäure. Dies und der fruchtige Geschmack machen dieses Bier so erfrischend. Deshalb ist es im Sommer besonders beliebt, wenn Jung und Alt in Biergärten und auf Restaurant-Terrassen zusammenkommen.

Etwa die Hälfte des gesamten Weißbieres wird in der Gastronomie getrunken. Meistens ist es – sowohl beim Wirt als auch

im Handel – in Flaschen zu haben. Doch in Restaurants und Gaststätten kommt das Weizenbier immer mehr vom Fass. Die Auswahl ist groß. Neben den klassischen naturtrüben, ungefilterten Hefeweizen in Hell und Dunkel bieten viele Brauereien auch klare oder Kristall-Weizen an. Dazu kommen alkoholfreie und – vor allem in Bayern – leichte Weißbiere. In einigen Regionen werden auch bekannte Weizen-Starkbiere angeboten.

### Die Kunst, ein Weißbier einzuschenken

Wer als Laie schon einmal versucht hat, ein Weizen einzuschenken, weiß, dass dieses Bier ein – im wahrsten Sinne des Wortes –

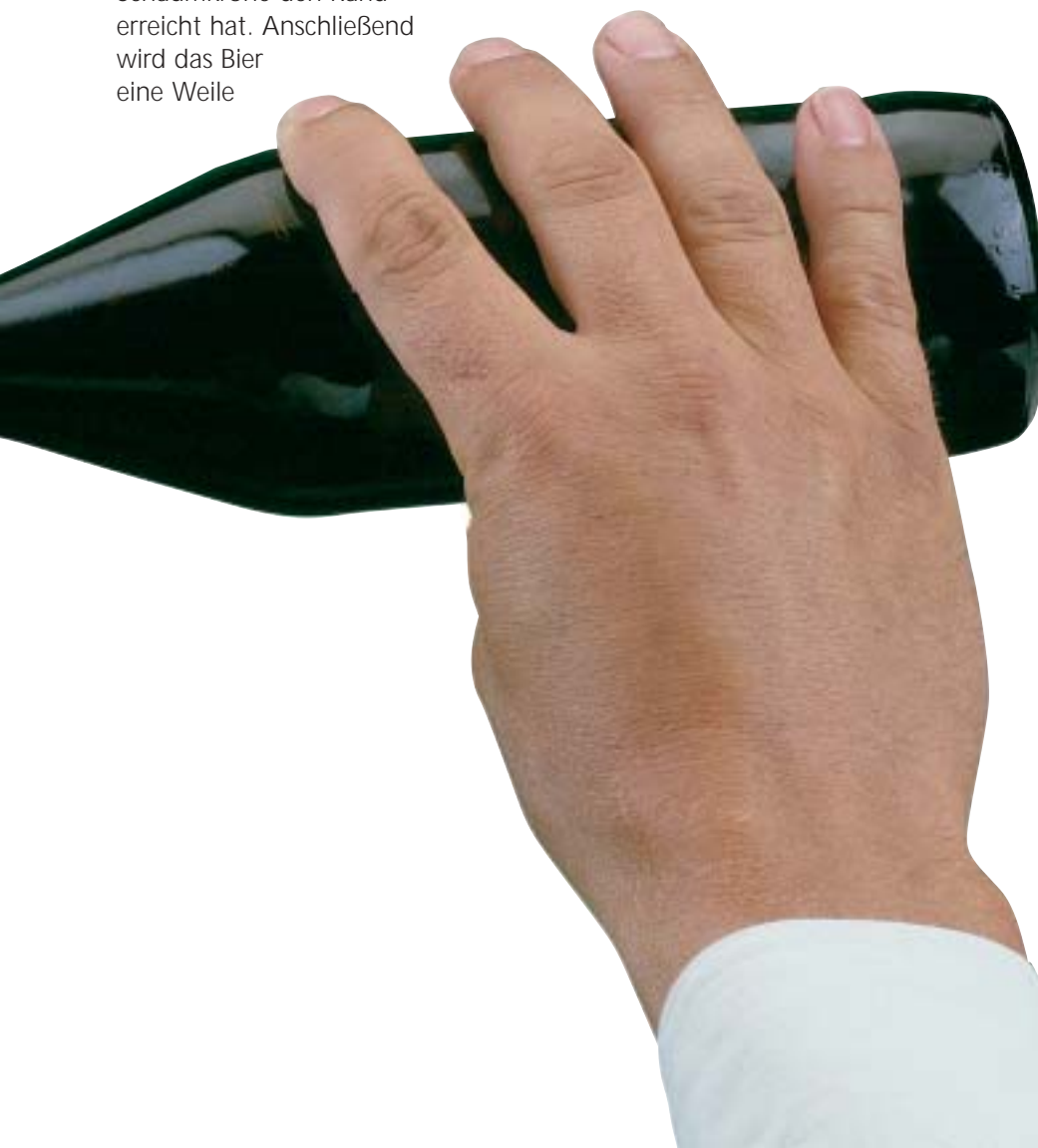


überschäumendes Temperament entwickeln kann. Zunächst braucht man die typischen Weißbiertgläser, denn nur aus ihnen schmeckt es richtig gut. Sie sind hoch und leicht geschwungen. Deshalb kann die Kohlensäure im Weizen beim Einschenken eine schöne Schaumkrone entwickeln.

Wie bei anderen Biersorten auch sollte das Glas vor dem Einschenken mit klarem Wasser ausgespült werden. Die Flasche wird schräg zum Glas gehalten, dann das Weizenbier eingeschenkt, bis die Schaumkrone den Rand erreicht hat. Anschließend wird das Bier eine Weile

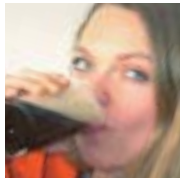
stehen gelassen, bis sich der Schaum abgesetzt hat. Dann kann vorsichtig nachgegossen werden, um die Schaumkrone zu erhalten.

Auch wenn einige es für schick halten sollten: Zitronenscheiben haben im Weißbier nichts zu suchen. Sie verfälschen den Biergeschmack und lassen die schönste Schaumkrone in sich zusammenfallen. Auch Salz- oder Reiskörner machen das Weizen nicht besser. Sie sorgen nur dafür, dass die Kohlensäure schneller entweicht und das Bier schal wird.





# Bierspezialitäten - vielseitig und abwechslungsreich



Wohl kaum ein Getränk in Deutschland ist so vielseitig wie das Bier. Es gibt Hunderte von Bierspezialitäten, die in Handel und Gastronomie das Angebot abrunden. Seien es traditionsreiche Biersorten, die typisch für eine bestimmte Region sind, oder neue Kreationen, mit denen die deutschen Brauer den Bedürfnissen der Konsumenten nach Abwechslung entgegenkommen: Gäste und Kunden haben nahezu unbegrenzt Gelegenheit, immer wieder aufs Neue auf den Biergeschmack zu kommen.

Die Auswahl ist riesig – und deshalb wird an dieser Stelle nur eine Auswahl der zahlreichen Bierspezialitäten exemplarisch vorgestellt, um Ihnen einen kleinen Eindruck der Vielfalt des deutschen Biermarktes, des Ideenreichtums der deutschen Braumeister und nicht zuletzt der Wahlmöglichkeiten der Bierfreunde zu geben: Entdecken Sie diese Vielfalt auch für sich!

## Diätbier

**Verbreitung:** Bundesweit

**Biergattung:** Meistens Vollbier, aber auch als Schankbier erhältlich

**Stammwürzegehalt in %:** Als Vollbier zwischen 11 und 12, als Schankbier unter 11

**Alkoholgehalt in % vol.:** Zwischen 4 und 5

**Bierart:** Untergärig

**Charakteristik:** Stark gehopfte Biere: deshalb besonders trockener Geschmack

**Brauprozess:** Mit speziellen Gärmethoden können beim Brauprozess die verwertbaren Kohlehydrate zu 100 Prozent vergoren werden. Diätbiere haben daher einen extrem niedrigen Gehalt an Kohlehydraten und einen geringen Brennwert von rund 32 Kalorien (153 kJ) auf 0,1 Liter

**Bierpflege:** Ideale Trinktemperatur bei 7 Grad Celsius

## Diätbier

Einige Brauereien bieten Biere an, die auch für Diabetiker geeignet sind. Maßvoll genossen, können sie nach Rat des Arztes im Diätplan eines Diabetikers berücksichtigt werden.

Diätbiere haben praktisch keine belastenden Kohlehydrate, enthalten aber Alkohol. Bei alkoholfreien Bieren ist es umgekehrt. Die beiden Biersorten dürfen daher nicht miteinander verwechselt werden.

Diätbiere dürfen nicht mehr Alkohol enthalten als die vergleichbaren Vollbiere.



## Ice-Beer / Eisbier

Der sehr milde und weiche Geschmack macht das Ice-Beer vor allem bei Frauen und jüngeren Bierfreunden beliebt.

## Kellerbier

Dieses junge Bier wird nicht gefiltert und nicht gespundet, das heißt bei der Nachgärung wird dem Bier fast kein Gegendruck entgegengesetzt. Hefetrüb und mit weniger Kohlensäure kommt es frisch aus dem Brauhauskeller direkt ins Glas des Gastes.

## Kräusenbier

Diese helle Spezialität wird sowohl im Fass als auch in Flaschen angeboten. Seinen Namen verdankt dieses Bier der Kräuselung, die sich auf der Oberfläche der Würze zeigt, wenn die Vergärung beginnt. Sie wächst dann zu einer dicken Schaumschicht an.

## Zwickelbier

Der keilförmige Holzapfen, den man früher in das Spundloch eines Lagerfasses schlug, gab diesem Bier seinen Namen. Im eigentlichen Sinne handelt es sich um die Probe, die der Braumeister dem Lagertank entnimmt, um den Reifegrad des Bieres festzustellen. Einige Brauereien bieten Zwickelbier zu bestimmten Zeiten an, es ist aber auch das ganze Jahr über in Flaschen zu haben. Diese Spezialität wird nicht gefiltert. Sie enthält besonders viele Vitamine und Mineralien und schmeckt erfrischend leicht.

## Ice-Beer / Eisbier

<b>Verbreitung:</b>	Stammt ursprünglich aus Nordamerika, seit einigen Jahren auch in deutschen Brauereien
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Mindestens 11
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Mehr als 5
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Sehr helle, blanke Biere: sehr weich, sehr mild und schlank mit dezenter Blume
<b>Brauprozess:</b>	Setzt einen hohen technischen Aufwand voraus: Nach dem Brauprozess wird das junge Bier bei extrem niedrigen Temperaturen gelagert. Dabei bilden sich feinste Eis-Kristalle, die die Bitterstoffe binden. Sie werden anschließend herausgefiltert, deshalb hat Ice-Beer einen besonders weichen und milden Geschmack
<b>Bierpflege:</b>	Das Ice-Beer sollte – wie der Name schon sagt – sehr kalt getrunken werden

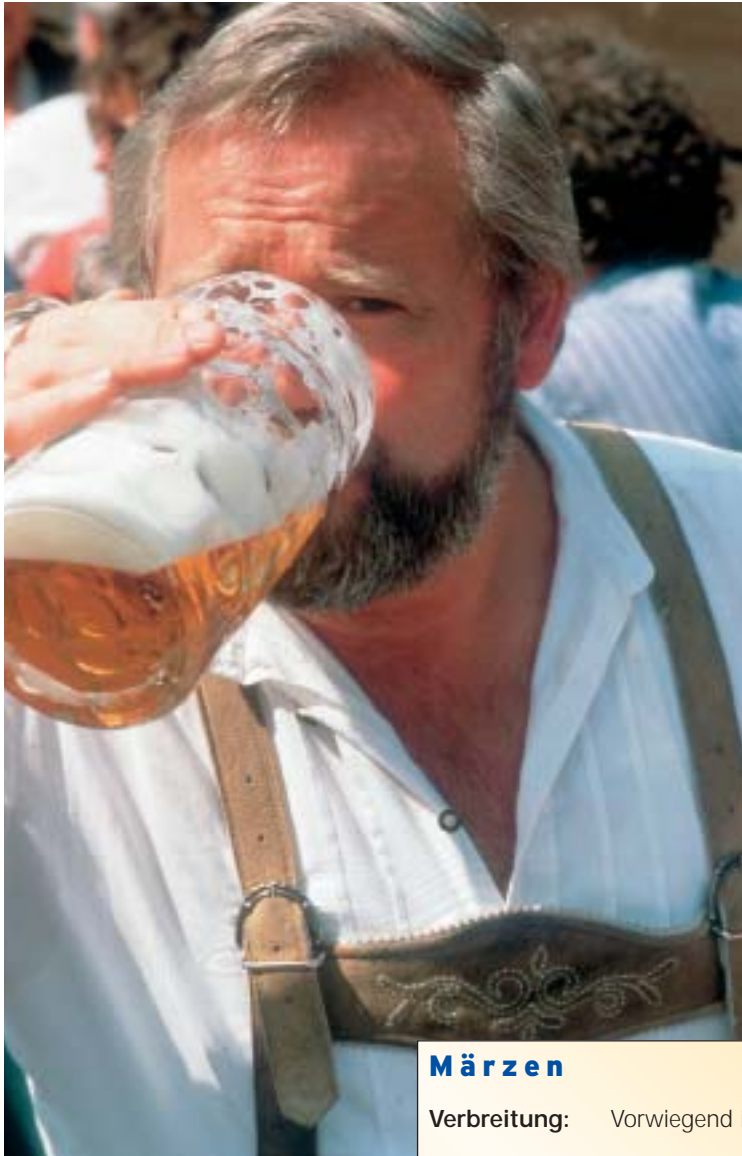
## Zoigl

Das Zoiglbier gibt es nur in der nördlichen Oberpfalz: Dort wird es seit Jahrhunderten in Kommunbrauhäusern eingebraut, anschließend in einem großen Fass zum Keller des Zoiglwirtes gefahren und dann mit untergäriger Hefe vergoren und gelagert. Der Zoigl wird nach der Lagerung mit der Hefe direkt aus dem Lagertank ausgeschenkt. Der

Name „Zoigl“ leitet sich von dem „Bierzeigl“ ab, einem sechszackigen, an einer Stange befestigten Stern, den der Kommunbrauer während seines 14 Tage bis vier Wochen dauernden Bierausschanks an seinem Haus befestigte, um auf diesen Bierausschank hinzuweisen. Aus dem ursprünglichen Wort „Zeiger“ wurde im Oberpfälzer Dialekt der „Zeigl“ und später der „Zoigl“.

## Kellerbier / Kräusenbier / Zwickelbier / Zoigl

<b>Verbreitung:</b>	Inzwischen bundesweit (Ursprung: Franken und nördliche Oberpfalz)
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	11 – 14
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	4,5 – 5,5
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Helle bis bernsteinfarbene Biere, meist vollmundig, hefeblumig, ausgeprägtes Malzaroma, Zwickelpils/Kellerbier sind hopfenbetonte Varianten. Spezialitäten, die noch Bierhefe, Eiweißstoffe und weitere Geschmacksträger enthalten.
<b>Brauprozess:</b>	Bei einigen dieser Spezialitäten werden dunkle Spezialmalze verwendet.
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur bei 8 Grad Celsius



## Märzen

Das Märzen gehört zu den stärkeren Vollbieren – darf jedoch nicht mit den Starkbieren verwechselt werden. Helles oder dunkles Märzenbier wurde – wie der Name schon sagt – ursprünglich in Bayern im Monat März, also gegen Ende der Brausaison – stärker eingebraut, damit es trotz der fehlenden Kühlmöglichkeiten möglichst lange in den Sommer haltbar blieb.



## Märzen

<b>Verbreitung:</b>	Vorwiegend in Bayern und Baden-Württemberg
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Mindestens 13 (Oktoberfestbier mindestens 13,5)
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	4,8 – 5,6
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Weiches, malzbetontes, körperreiches, kräftiges, süffiges Bier mit einer leichten Hopfenbittere
<b>Geschichte:</b>	Stärkeres Lagerbier, das sich aus dem Sommerbier entwickelte. Die Bezeichnung „Märzen“ geht auf den Monatsnamen zurück: Im März wurde früher ein stärkeres Bier eingebraut, das lagerfähiger war. Da von Georgi (23.04.) bis Michaeli (29.09.) nicht gebraut werden durfte, ermöglichte das Märzen den Brauereien den Bierausschank in den Sommermonaten
<b>Brauprozess:</b>	Oft unter Verwendung von Spezialmalzen; geringere Vergärung als zum Beispiel beim Pils
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 9 Grad Celsius

## Rauchbier

Diese Spezialität ist typisch für Bamberg. Das Bier erhält sein besonderes Aroma durch Gerstenmalz, das über dem Rauchofen gedarrt wird: Die ursprüngliche Befehung mit Buchenholz wird auch heute noch in einigen Rauchbierbrauereien betrieben.

## Rauchbier

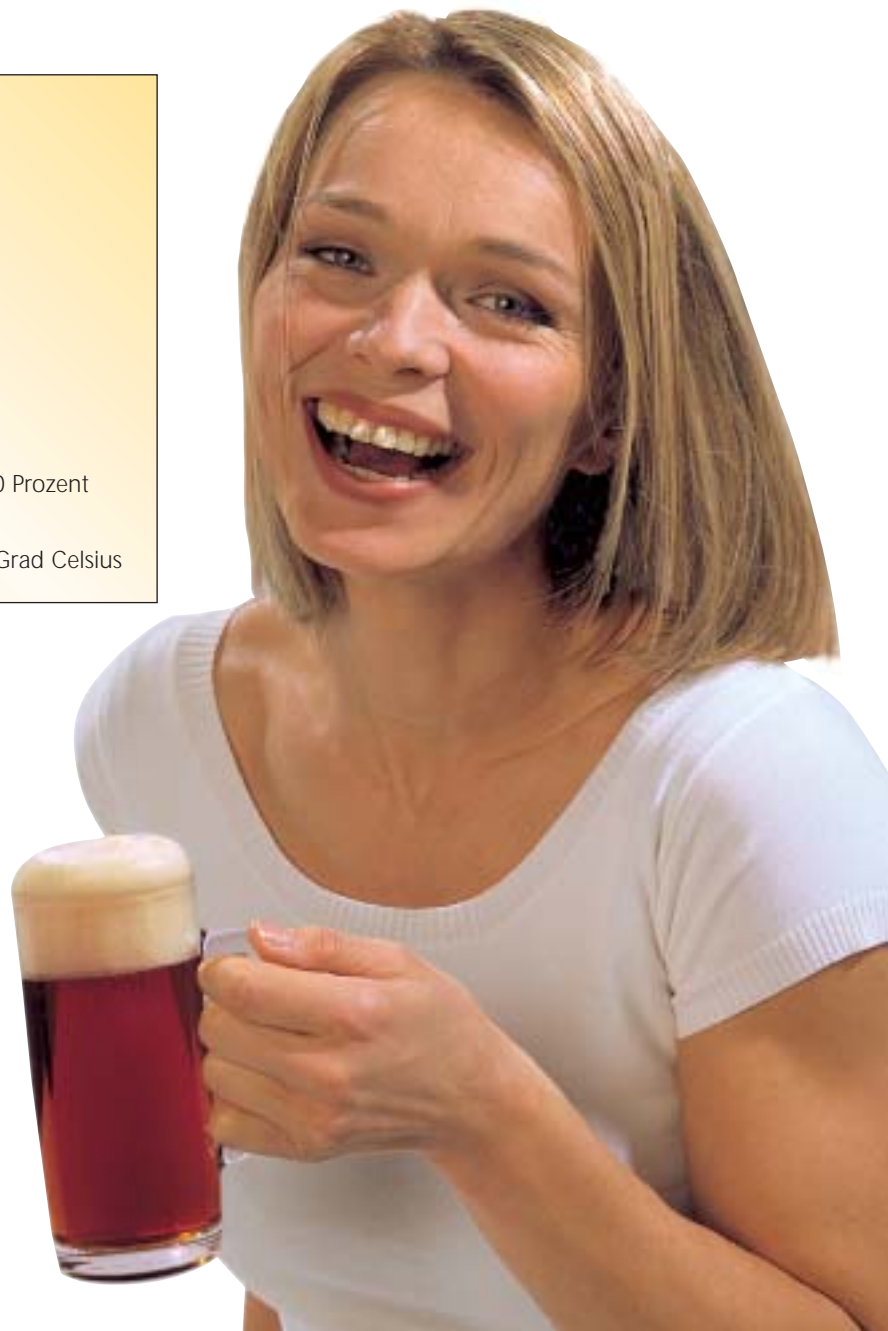
<b>Verbreitung:</b>	Bamberg und Umgebung
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	11 – 14 (Rauchbier gibt es auch als Bock)
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	4,5 – 5,5
<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Bernsteinfarbene bis dunkle Biere, dezent malzblumig und vollmundig – mit leichterem – bis ausgeprägterem Raucharoma/-geschmack
<b>Brauprozess:</b>	Verwendung speziell hergestellter Rauchmalze: Spezielles Aroma wird durch Befehung mit Buchenholz auf der Darre erzielt.
<b>Geschichte:</b>	Rauchbier hat in Bamberg und Umgebung bereits eine Jahrhunderte alte Tradition
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 10 Grad Celsius

## Roggenbier / Dinkelbier

<b>Verbreitung:</b>	Hauptsächlich Bayern
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Mindestens 11
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ca. 5
<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Charakteristik:</b>	Dunkle, vollmundige Biere
<b>Brauprozess:</b>	Unter Verwendung von mindestens 50 Prozent Roggen- oder Dinkelmalzen
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 9 Grad Celsius

## Roggenbier

Bis zum 15. Jahrhundert wurde Bier üblicherweise aus Roggenmalz gebraut. Danach durfte Roggen aufgrund von Missernten nur noch zum Backen verwendet werden. Die Brauer wichen als Grundlage für ihr Malz auf Gerste aus, die für die Herstellung von anderen Nahrungsmitteln weniger geeignet ist. Erst 1988 wurde in Bayern die alte Tradition wiederbelebt.





## Verzicht auf Alkohol -

Als vor etwa 20 Jahren die ersten deutschen Brauereien anfangen, alkoholfreies Bier auf den Markt zu bringen, waren sie ihrer Zeit ein gutes Stück voraus. Sie folgten einem Trend, der sich zu dieser Zeit gerade erst herauskristallisierte: Der Wunsch, körperlich und geistig fit zu bleiben, ein neues Körperbewusstsein und eine Fitnesswelle weckten das Interesse an neuen Produkten. Viele Menschen haben im Zuge dieses Trends ihr gewohntes Ess- und Trinkverhalten kritisch überprüft. Sie entscheiden heute individuell, welches

Getränk der jeweiligen Situation am besten entspricht. Und das ist in manchen Fällen das alkoholfreie Bier.

### **Alkoholfreie Biere: die Alternative für bewusstes Genießen**

Bier ist kein beliebiges Getränk, zur Geselligkeit gehört es einfach dazu. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von mehr als 120 Litern steht Bier nach wie vor ganz oben auf der Beliebtheitskala. Ob auf Partys oder beim Essen, nach dem Sport oder bei offiziellen Anlässen: Ein kühles Bier schmeckt

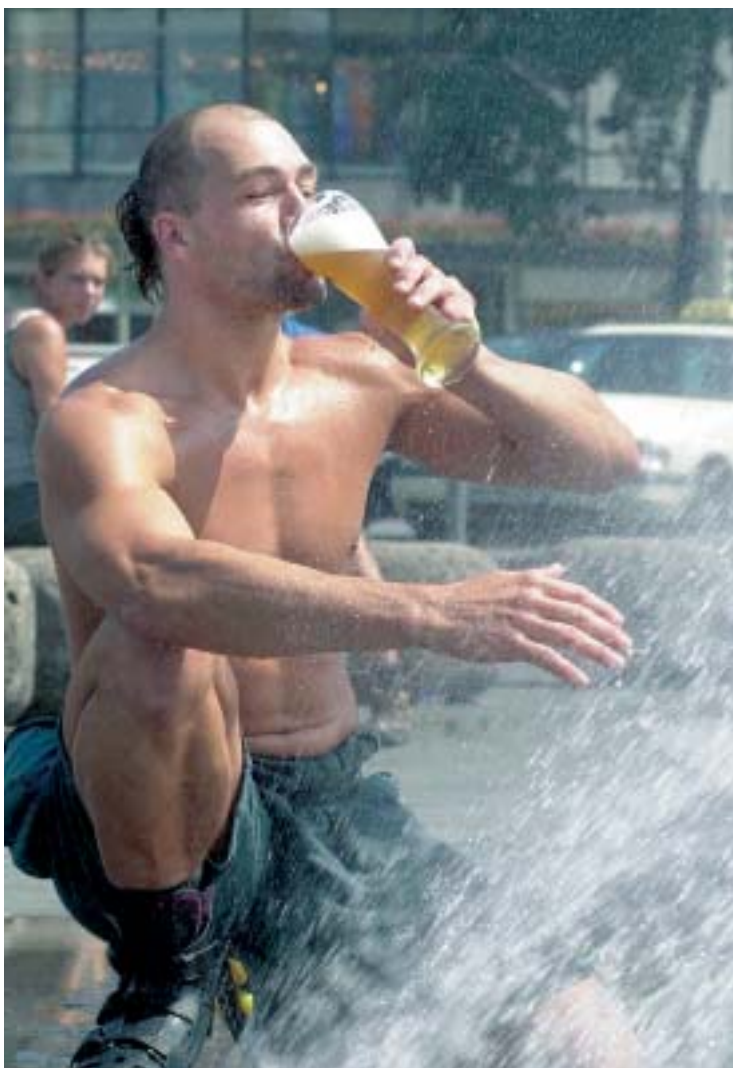
vielen einfach am besten. Nur soll es eben nicht immer eines mit Alkohol sein. Und der Pormille-Verzicht fällt dem Genießer leicht. Wer zu alkoholfreien Bieren greift, muss weder bei der Qualität noch beim Geschmack Abstriche machen. Mit hohem zeitlichem und technischem Aufwand haben die deutschen Brauer Verfahren entwickelt, auch anspruchsvollste Bierfreunde, die einen klaren Kopf behalten wollen, zufrieden zu stellen.

Mittlerweile können die Konsumenten zwischen rund 70 verschiedenen Marken auswählen. Ob Pils und Weizenbier oder auch regionale Spezialitäten wie Kölsch oder Alt: Alkoholfreies Bier ist so vielseitig, dass jeder auf seinen Geschmack kommt.

Deshalb ist es kein Wunder, dass sich alkoholfreies Bier seinen festen Platz im Markt erobert hat. Der jährliche Verbrauch hat sich bei rund 2,5 Millionen Hektolitern eingependelt. Und es ist überall zu finden. In der gemütlichen Kneipe genauso wie im First-class-Restaurant, im Lebensmitteladen um die Ecke ebenso wie im Getränkegroßhandel. Die Alkoholfreien sind fest im Alltag verankert.

### **Genuss in jeder Lebenslage**

So gehört es heute zum guten Ton, als Gastgeber auch alkoholfreies Bier anzubieten. Wer noch fahren muss, steigt auf Alkoholfreies um. Alkohol am Steuer ist kein Kavaliersdelikt: Ein entsprechendes Verantwortungsbewusstsein beim Fahrer gilt



## und nicht auf Bier

als selbstverständlich, zumal er oft andere Gäste nach Hause bringt. Auch werdende Mütter können guten Gewissens ihr alkoholfreies Bier genießen. Und in der Mittagspause bietet es ebenfalls eine wohlschmeckende Alternative.

Hinzu kommt, dass 0,2 Liter alkoholfreies Bier weniger als 60 Kilokalorien (239 kJ) hat. Das ist weniger als die gleiche Menge Apfelsaft – und so ein „gewichtiges“ Argument für alle, die auf ihre Figur achten.

### Idealer Fitmacher nach dem Sport

Nach dem Sport ist alkoholfreies Bier das ideale Getränk, um den Körper wieder aufzubauen. Denn Bier enthält wertvolle Inhaltsstoffe, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind: Kohlehydrate, die vom Körper leicht aufgenommen werden, Eiweißbestandteile, Mineralstoffe und Vitamine. All diese Stoffe sind auch in alkoholfreiem Bier vollständig erhalten. Sie steigern die sportliche Leistungsfähigkeit und Ausdauer, fördern die geistige Konzentration und unterstützen das vegetative Nervensystem. Alkoholfreie Biere ersetzen die durch das Schwitzen verlorenen Elektrolyte und helfen so, Muskelkrämpfen vorzubeugen. Gerade nach Wettkämpfen tragen sie dazu bei, den Körper mit wichtigen Stoffen zu versorgen und zu regenerieren.

Alkoholfreies Bier ist für Leistungs- und Freizeitsportler Erfrischung, Aufbaugesränk und isotonische Ausgleichs-

nahrung für Muskeln und Geist. In wissenschaftlichen Untersuchungen wurde alkoholfreies Bier gerade für Sportler als idealer isotonischer Durstlöscher bezeichnet.

### Stichwort: alkoholfrei

Wie jedes andere Bier wird auch das alkoholfreie streng nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut: aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Beim Brauprozess vergären diese Rohstoffe, und es bildet sich auf natürlichem Wege Alkohol. Um diesen Alkoholgehalt so weit wie möglich zu reduzieren, haben die Brauer zwei unterschiedliche Verfahren entwickelt: Entweder wird die Bildung von Alkohol während des Gärprozesses eingedämmt oder der Alkohol wird dem Bier nach abgeschlossenem Brauvorgang schonend entzogen.



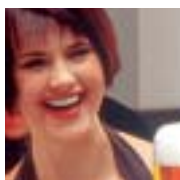
Ein winziger Rest Alkohol ist zur geschmacklichen Abrundung auch im alkoholfreien Bier enthalten. Ein Bier darf als „alkoholfrei“ bezeichnet werden, wenn der Alkoholgehalt höchstens 0,5 Prozent beträgt. Selbst Fruchtsäfte dürfen nach dieser Vorgabe Spuren von Alkohol enthalten: So dürfen zum Beispiel Traubensäfte bis zu 1 % und Erfrischungsgetränke bis zu 0,3 % vol. enthalten. Der Alkoholgehalt muss allerdings so gering sein, dass er keinen nachweisbaren Einfluss auf die Konsumenten hat, auch nicht auf besonders empfindliche Menschen wie Kranke. Dies gilt für Biere mit höchstens 0,5 Volumenprozent – und die meisten Marken liegen weit unter diesem Wert.

### Alkoholfreie Biere

<b>Verbreitung:</b>	Bundesweit
<b>Biergattung:</b>	Schankbier oder Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	7 – 12
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Höchstens 0,5 = kein feststellbarer physiologischer Einfluss
<b>Bierart:</b>	Obergärig und untergärig
<b>Charakteristik:</b>	Gibt es in vielen Geschmacksvarianten, z.B. als Pils, Alt, Kölsch oder Weizenbier
<b>Brauprozess:</b>	Wie alle deutschen Biere aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut (Reinheitsgebot); während der Gärung wird entweder die Bildung von Alkohol verhindert oder der Alkohol wird nach der Gärung weitgehend entfernt
<b>Bierpflege:</b>	Optimale Trinktemperatur bei 6 bis 7 Grad Celsius



## Leichtbierspezialitäten ergänzen die klassischen Vollbiere



In den letzten Jahren haben sich die Verbrauchereinstellungen in hohem Maße verändert. Die meisten Bürger wollen das Leben möglichst in vollen Zügen genießen, dabei aber aktiv sein und fit bleiben. Dazu gehört für sie eine bewusste Ernährung höchster Qualität. Jung, frisch und leicht ist die Devise, vorwiegend der jüngeren und jung gebliebenen Verbraucher – ohne dass davon die tägliche Kalorienaufnahme berührt würde.

### Weniger Alkohol und weniger Kalorien

Leichtbiere sind ebenso wie alkoholfreie Biere immer ein geeignetes Getränk, wenn man sein Bier sprichwörtlich „unbeschwert“ zu einem schmackhaften Essen oder in froher Runde trinken möchte. Sie sind als eigenständige Spezies die ideale Ergänzung der Vollbiere und die bierige Alternative zu anderen Getränken.

Bei normalem Genuss dieser Leichtbiere ergeben sich Blutalkoholwerte, die deutlich niedriger sind, als es der um 30 Prozent verminderte Alkoholgehalt

erwarten lässt. Der Grund: Bei diesen Bieren ist der Alkoholgehalt in eine größere Wasser- und Nährstoffmenge „eingebettet“ als beim Vollbier.

### Kalorienreduzierung allein durch spezielle Brauverfahren

Für die Brauer in der Bundesrepublik ist es selbstverständlich, dass sie auch die leichten Biere nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 herstellen. Leichtbier wird also, ebenso wie alle deutschen Biere, ausschließlich unter Verwendung von Wasser, Malz, Hopfen, und Hefe gebraut.

Bei den speziellen Brauverfahren für die Leichtbiere wird ein großer Teil des aus diesen natürlichen Rohstoffen bei der Gärung entstandenen Alkohols entzogen. Die Bildung von Alkohol



kann aber auch während der Gärung vermindert werden. Damit wird auch der Kalorienwert reduziert.

Somit enthält Leichtbier bei normaler Vergärung mindestens 30 Prozent weniger Brennwert bzw. Alkohol als im Durchschnitt ein normales Vollbier, wie beispielsweise das in Deutschland am meisten getrunkene Pils, das durchschnittlich etwa 430 Kilokalorien (1.800 kJ) pro Liter aufweist. Zum Vergleich sei daran erinnert, dass beispielsweise ein Liter Weißwein rund 700 Kilokalorien (2.930 kJ) oder ein Liter Traubensaft 740 Kilokalorien (3.096 kJ) enthält.

### **Stammwürze und Alkoholgehalt**

Leichtbiere können einen Stammwürzegehalt von sieben bis zwölf Prozent haben.

Entweder wird der entstandene Alkohol anschließend reduziert oder aber die Gärung nach speziellen Verfahren auf schonende Weise unterbrochen. Damit wird für das Leichtbier sowohl ein geringer Alkoholgehalt erzielt als auch die Kalorienzahl niedrig gehalten.

Am besten mundet Leichtbier bei einer Trinktemperatur von etwa sieben Grad Celsius, also so, wie es aus einem normalen Haushaltskühlschrank entnommen wird.



### **Leichtbier**

<b>Verbreitung:</b>	Gesamte Bundesrepublik
<b>Biergattung:</b>	Leichtbier wird meist als Schankbier, aber auch als Vollbier (Pils, Weizen, Alt, Kölsch) hergestellt
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	7 – 12
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Ab 2 bis ca. 3,2
<b>Bierart:</b>	Die „leichte“ Form gibt es bei vielen Biersorten, also sowohl unter- wie auch obergärig.
<b>Charakteristik:</b>	Bierige Alternative für kalorienbewussten Genuss
<b>Brauprozess:</b>	Während der Gärung wird entweder die Bildung von Alkohol verhindert oder der Alkohol nach der Gärung teilweise entfernt
<b>Bierpflege:</b>	Ideale Trinktemperatur ca. 7 Grad Celsius
<b>Sonstiges:</b>	Leichtbier hat etwa die gleiche Kalorienzahl wie Magermilch; es hat 30 Prozent weniger Brennwert bzw. Alkohol als Vollbier



## Warum es eigentlich kein Malzbier mehr gibt



Lange Zeit sprach man vom „Malzbier“. Das änderte sich nach dem sogenannten „Süßbier-Krieg“, der 1960 für Schlagzeilen sorgte. In Bayern ist es verboten, Malzbier mit Zuckerzusatz herzustellen. Deshalb wurden die Malzbier-Lieferungen nach Bayern beschlagnahmt. Nach einer Reihe von Prozessen entschied der Bundesgerichtshof, dass Malzbier künftig unter der



Bezeichnung „Malztrunk“ in den Handel zu bringen ist. Damit war der Zuckerzusatz erlaubt. Der braune Gerstensaft konnte ungehindert auch nach Bayern fließen.

### Energie und Ausdauer im Glas - Malzgetränke

Malzgetränke sind eine natürliche Energiequelle für alle, die körperlich und geistig viel leisten müssen, denn die wertvollen Nährstoffe werden vom Organismus schnell aufgenommen und verarbeitet. Der Körper kann sich leichter regenerieren. Spitzen- und Freizeitsportler greifen deshalb gern zu Malzgetränken, Besonders für Jugendliche ist der Malztrunk ein ideales Getränk, das dem Körper die

Energie liefert, die für ein gesundes Wachstum gebraucht wird.

Kein Wunder also, dass Malzgetränke ihr Image als „Kinderbier“ längst abgelegt haben. Gerade unter aktiven Menschen haben sie sich ihren Markt erobert.

### Ein echtes Bier - bis auf einen Unterschied

Malzgetränke sind Vollbier, die obergärig mit einer Stammwürze von meist elf bis zwölf Prozent gebraut werden. Der Brauprozess ist, was Wasser, Hopfen und Malz betrifft, der gleiche wie bei anderen Bieren. Der Hopfenanteil ist relativ gering – neben der Zugabe des Brauzuckers auch ein Grund für



#### Malztrunk

<b>Verbreitung:</b>	Bundesweit
<b>Biergattung:</b>	Vollbier
<b>Stammwürzegehalt in %:</b>	Durchschnittlich 11,7
<b>Alkoholgehalt in % vol.:</b>	Unter 0,5
<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Charakteristik:</b>	Dunkel-bernsteinfarbenes, blankes Getränk
<b>Brauprozess:</b>	Hefezugabe bei 0 Grad Celsius, keine Vergärung und dadurch kein Alkohol; Zugabe von Invertzucker und Zuckerkulör sowie natürlicher Kohlensäure
<b>Geschichte:</b>	Einer der Vorläufer war die Braunschweiger Mumme, die 1492 erstmals gebraut wurde und zum wohlschmeckenden Energielieferanten weiterentwickelt wurde
<b>Bierpflege:</b>	Schmeckt am besten gut gekühlt aus dem Kühlschrank
<b>Sonstiges:</b>	Hat weniger Kalorien als Limonaden, Fruchtsäfte und Milch

den süßeren Geschmack des Malztrunks. Die Hefe wird bei sehr niedriger Temperatur (fast auf dem Nullpunkt) zugegeben. Dadurch vergärt der Malzzucker nicht, das heißt: Es entsteht auch kein Alkohol.

Zuckerulör – eine Karamell-Lösung aus Rübenzucker – intensiviert die Farbe des Getränks. Unmittelbar nach dem Filtern setzen die Brauer natürliche Kohlensäure zu, die dem Malztrunk seine prickelnde Frische und seine Schaumkrone geben. Danach wird er abgefüllt und pasteurisiert.

### Schnelle Energiespender

Malzgetränke enthalten Eiweiß, Mineralien und Kohlenhydrate, die als wichtige

Energielieferanten für Gehirn, Nerven und Muskeln gelten. Bei niedriger Leistung wird der Stoffwechsel durch Fette und Kohlehydrate mit Energie versorgt. Bei sportlich und geistig aktiven Menschen muss verbrauchte Energie rasch ersetzt werden. Für die Umsetzung von Fett in Energie braucht der Körper etwa zehn Prozent mehr Sauerstoff als zur Umsetzung von Kohlehydraten. Das ist zuviel, wenn es schnell gehen muss. Kohlehydrate werden als Glycogen in der Leber und in den Muskeln gespeichert – Reserven, die rascher zu mobilisieren sind.

Auch Frucht- und Traubenzucker spenden schnell Energie. Als „einwertige“ Zucker gelangen sie praktisch sofort

ins Blut. Zwei- oder dreiwertige Zucker müssen dagegen erst im Magen-Darm-Trakt gespalten werden, bevor die Energie umgesetzt werden kann.

Malztrunk enthält zudem die Vitamin-B-Komplexe der Bierhefe und unterstützt den Körper mit Elektrolyten und Spurenelementen wie Magnesium, Kalium und Kalzium. Seine Eiweiße, zum Teil wertvolle Aminosäuren, wirken gegen Stress und geben Kraft bei anhaltender körperlicher Anstrengung.

Verglichen mit ihrem hohen Nährwert haben Malzgetränke relativ wenig Kalorien. Mit rund 46 Kilokalorien (192 kJ) auf 0,1 Liter liegen sie niedriger als Fruchtsäfte oder Milch.

### Doppelcaramel

Diese Spezialität entwickelte sich in den 50er Jahren in der ehemaligen DDR und ist der Gruppe der Malzgetränke zuzuordnen: Wie diese ist das Doppelcaramel durch seine wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Aminosäuren sowie einen durchschnittlichen Brennwert von nur 44 Kilokalorien (186 kJ) auf 0,1 Liter ein idealer Energiespender.

### Ein ideales Getränk für sportlich Aktive

Das Doppelcaramel unterscheidet sich von anderen Malzgetränken durch den etwas höheren Alkoholgehalt und die Hefetrübung. Der

Alkohol dient bei dieser regionalen Spezialität als wichtiger Geschmacksträger:

Er verstärkt den Caramelgeschmack und prägt so den unverwechselbaren Charakter.

#### Doppelcaramel

**Verbreitung:** Neue Bundesländer

**Biergattung:** Vollbier

**Stammwürzegehalt in %:** Durchschnittlich 11

**Alkoholgehalt in % vol.:** Durchschnittlich 1,2

**Bierart:** Untergärig

**Charakteristik:** Dunkel, hefetrüb

**Brauprozess:** Ein mit Röst- und Caramelmalz hergestellter Sud wird mit Wasser verdünnt und vergoren, danach unter Zugabe von Invertzucker und Zuckerulör abgefüllt und nach kurzer Flaschengärung pasteurisiert.

**Geschichte:** Entstand in den 50er Jahren in den neuen Bundesländern

**Bierpflege:** Sollte gut gekühlt getrunken werden

## Biermischgetränke setzen junge Akzente

Es ist eigentlich keine neue Idee, Bier mit Limonade oder Cola zu mischen. In Gaststätten und Biergärten gehören „Radler“, „Russ'n-Maß“, „Alsterwasser“ oder „Diesel“ zum festen Repertoire. Auch die Berliner Weisse mit einem Schuss Himbeer- oder Waldmeistersirup ist ein klassisches Biermischgetränk. Bedingung war allerdings bis Ende 1992, dass die Mischung „vor den Augen des Gastes“ entstehen musste.

Erst seit der Änderung des Biersteuergesetzes 1993 ist es den deutschen Brauereien erlaubt, Biermischgetränke direkt herzustellen und abzufüllen. Und viele Brauer setzen mit einem erweiterten Angebot und neuen Produktideen neue Akzente in ihrer Produktpalette: Die modern gestylten, frisch beworbenen und mit viel Innovationsfreude kreierten Biermischgetränke sind gerade für junge Erwachsene eine willkommene und attraktive alkoholarme Abwechslung zu den sogenannten „Soft-Drinks“ und deshalb gut geeignet, diese aufgeschlossene, neugierige und anspruchsvolle Zielgruppe auch für Bier zu begeistern.

### Klassiker für den Sommer

Der „Urvater“ aller Biermischgetränke ist sicher das „Radler“, seit jeher ein Sommerhit in den Biergärten. Radler wird aus hellem Bier und Zitronenlimonade im Verhältnis 1:1 gemischt und soll von einem bayerischen Gastwirt aus der Not heraus erfunden worden sein. Der kam eines schönen Sommertages durch den Ansturm vieler Radfahrer mit seinen Biervorräten ins Schleudern und streckte sein Helles kurzerhand mit Limo. Die erfrischende „Radler-Maß“ kam an.

Eine Variante des „Radler“ ist die „Russ'n-Maß“, die zu gleichen Teilen aus Zitronenlimonade und Weizenbier gemischt wird. Der Legende nach entstand sie in München zur Zeit der Revolution von 1918. Die kommunistischen Anhänger der Räterepublik – vom Volksmund „Russ'n“ genannt – trafen sich bevorzugt im Münchener Matthäuser-Keller. Sei es, dass die Revolutionäre einen klaren Kopf behalten wollten, oder dass das Weizenbier knapp





## Biermischgetränke

**Verbreitung:** Bundesweit

**Alkoholgehalt in % vol.:** Hängt ab vom Mischungsverhältnis; Alkoholgehalt ist immer auf dem Etikett angegeben

**Charakteristik:** Gibt es in vielen Geschmacksvarianten; z.B. Radler, Alsterwasser, Russ'n, Diesel etc. Biermischgetränke können unter Verwendung aller Biersorten hergestellt werden. Sie bestehen aus – nach dem Reinheitsgebot gebrautem – Bier, das zum Beispiel mit Limonade, Cola, Fruchtsäften oder anderen Zusätzen gemischt wird

**Geschichte:** Als Fertiggetränk ein junges, schnell wachsendes Segment; der Verkauf als bereits gemischtes Getränk in Flaschen oder Dosen wurde erst nach der Änderung des Biersteuergesetzes 1993 möglich; in der Gastronomie schon lange Tradition

**Bierpflege:** Optimale Trinktemperatur liegt zwischen 7 und 8 Grad Celsius



wurde. Auf jeden Fall soll hier zum ersten Mal die „Russ'n-Maß“ gemischt worden sein.

In Norddeutschland greift man im Sommer gern zum „Alsterwasser“, das aus Pils und Limonade gemixt wird. Und auch die Mischung aus Bier mit Cola, oft „Diesel“ genannt, ist bei vielen Konsumenten beliebt. Gerade bei hohen Temperaturen sind sie für Jung und Alt eine willkommene Alternative zu Vollbieren. Der Alkoholgehalt der meisten Biermischgetränke liegt bei rund 2,5 Prozent.



Foto: stone

### Jung und innovativ: Biermischgetränke sind angesagt

Die Brauereien kommen den Bedürfnissen vor allem der jungen Verbraucher entgegen und bieten Biermischgetränke in den unterschiedlichsten Varianten an. Dabei setzen sie nicht nur auf traditionell bekannte Mischungen, sondern schaffen zum Teil völ-

lig neue Geschmackserlebnisse. Diese jungen Getränke-creationen sind aus Bier mit Limonade, Fruchtsäften oder Erfrischungsgetränken komponiert und setzen zusätzliche fruchtige Akzente. Probieren Sie es einfach einmal aus!

Ob Pfirsich oder Cassis, Kirsche oder Zitrone, Himbeere, Waldmeister oder Drachenfrucht, Koffein, Guaraná oder

Mineralien – der Phantasie sind fast keine Grenzen gesetzt. Und die Biermischgetränke finden in Szenekneipen und Diskotheken eine hohe Akzeptanz. Für die Brauer bieten die Getränkeinnovationen mit Bier die große Chance, gezielt eine moderne und unkonventionelle Konsumentengruppe anzusprechen und neue Märkte zu erobern.



[www.deutsches-bier.net](http://www.deutsches-bier.net)



[www.bierfieber.de](http://www.bierfieber.de)



[www.night-rider.org](http://www.night-rider.org)