

Kennerbroschüre 1



*Weiß*  
Weizenbiere

*Aus gutem Haus*



# Hefe, Kristall, Bock...

Bayerische Weißbiervielfalt  
▶▶▶▶  
die schmeckt!



Weißbier oder  
Weizenbier,  
zwei Namen, die  
dasselbe meinen:  
ein Stück Bayern  
wie Neuschwan-  
stein oder das  
Oktoberfest.

**W**eizenbier ist eine urbayerische Angelegenheit: Etwa 9 von 10 in Deutschland getrunkenen Weißbieren kommen aus dem Freistaat. In Bayern selbst ist es mit etwa einem Drittel der Produktion die bedeutendste Biersorte: weit vor Lager/Hell, Pils oder Export.

Doch Weißbier ist nicht gleich Weißbier, denn auch beim Weizen gilt: Vielfalt ist die Stärke der bayerischen Brauer! Kristallklar oder hefetrüb, hell oder dunkel, erfreut es Bierliebhaber in aller Welt. Weizenbock- und Weizen-Doppelbockbiere sorgen für besonders vollmundige Geschmackserlebnisse. Beliebte Durstlöcher sind die Weizenmischgetränke: der erfrischende „Russ“ – halb Hefeweizen, halb klare Zitronenlimonade – und das süffige Cola-Weizen, das zu gleichen Teilen aus Hefeweizen und Cola besteht.

Auch wer Alkohol und Kalorien meiden will, muss auf vollen Weißbiergenuss nicht verzichten. Er trinkt Weißbier alkoholfrei oder das beliebteste aller Light-Biere: ein bayerisches „Leichtes Weizen“ mit etwa 40 Prozent weniger Alkohol und Kalorien als normales Hefe- oder Kristallweizen.



# Obergärig: Die Hefe macht's



Hochwertige Weizenmalze und obergärige Hefe sind das besondere Geheimnis bayerischer Weißbier-Braukunst.

**W**eizenbier ist obergäriges Bier: vergoren mit obergäriger Hefe, die bei Temperaturen von 15 bis 20°C den Gärprozess einleitet und dabei an die Oberfläche des jungen Bieres aufsteigt. Dort bildet sie eine weiße Haube, der das Weizenbier seinen zweiten Namen „Weißbier“ verdankt. Anders die untergärige Hefe: Sie vergärt bei kühleren 6 bis 9°C und setzt sich anschließend am Boden des Gärgefäßes ab.

Typisch für Weißbiere: Sie schmecken und riechen fruchtiger als untergärige Biere. Diese nur bei obergärigen Bieren zu findende aromatische Blume bezeichnet der Brauer auch als „Brimse“. Weniger betont ist die Bittere, da Weißbier milder gehopft ist als zum Beispiel Pils oder Helles. Für spritzigen Biergenuss sorgt der reiche Anteil Kohlensäure. Eine Spezialität von dunklem Weizen: das leichte Malzaroma.

Meist reift Weißbier in der Flasche aus (traditionelle Flaschengärung), wird nicht filtriert und behält seine natürliche Hefetrübung. Wird die Hefe herausgefiltert, entsteht das perlende, blanke Kristallweizen.

Jahrhundertlang war der Weizen in Bayern den herzoglichen Bierbrauern vorbehalten.

**W**eizen ist wertvolles Brotgetreide. Der Einsatz zur Bierproduktion war deshalb lange Zeit untersagt. Mit einer Ausnahme: 1520 verlieh Ludwig X. seinem niederbayerischen Landhofmeister Hans Sigismund von Degenberg das alleinige Recht, Weizenbier für das Gebiet des Bayerischen Waldes zu brauen.

1602 starben die Degenberger aus, und Kurfürst Maximilian I. nahm die Weizenbierproduktion selbst in die Hand: in seinem neuen Münchener „Weissen Hofbräuhaus“ – am Standort des heute weltberühmten Hofbräuhauses. Die Nachfrage wuchs, und schließlich produzierten rund 30 kurfürstliche Weißbier-Brauereien



Maximilian I.

das kostbare Getränk. Und brachten klingende Münze in die Kasse der Wittelsbacher, die bis Ende des 18. Jahrhunderts allein berechtigt waren, Weißbier zu brauen. Um 1800 nahm die Verbreitung der untergärigen Biere zu. Die Popularität des Weißbieres sank. Weißbier-Brauereien wurden geschlossen.

Das kurfürstliche Monopol verlor seinen wirtschaftlichen Reiz, und 1798 gab Kurfürst Karl-Theodor es schließlich auf. Bis zur Mitte der 60er Jahre unseres Jahrhunderts standen die Weizenbiere im Schatten der untergärigen Biere. Seitdem stehen sie in der Beliebtheitskala wieder ganz oben.



„Ein Weißbier soll stark perlen und hoch schäumen. Es muss die dem Hopfen eigene Bitterkeit mit sich führen, auf dem Gaumen eine erquickende Empfindung erregen und der kitzelnde Geschmack desselben muss sich auch dem Geruch mitteilen.“

Kurfürstlich-Bayerische  
Vorschrift von 1803

# Weizenbier

- ein echter Schluck Bayern



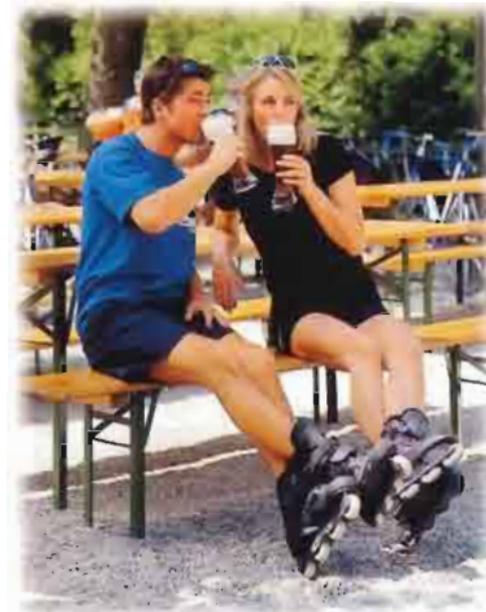
Ob im Biergarten,  
beim Après-Ski  
oder gemütlich  
mit Freunden,  
bayerische  
Weißbiere haben  
immer Saison.

**E**ine zünftige Brotzeit mit Weißwurst, Brezn und Weißbier – das sind die Markenzeichen des „Bavarian way of life“. Gemütlichkeit, gutes Essen, Gaudi und prickelnder Biergenuss in herrlicher Natur: Diese urbayerische Art zu leben wird weltweit bewundert und imitiert.

So hat der Weißbierboom der letzten Jahrzehnte nicht an den weißblauen Grenzen Halt gemacht. Auch im Norden und Osten Deutschlands weiß heute eine wachsende Zahl von Liebhabern bayerischer Bierkultur die vielfältigen Weißbierspezialitäten zu schätzen.

Ob zum Weißwurstfrühstück, im Biergarten, beim Wandern, nach

dem Tennis, Mountainbiking oder Snowboarding: Es sind die Jungen und Aktiven, die gerne und immer öfter zu einem bayerischen Weißbier greifen.



# ▶▶▶▶ G'scheit essen

Lammpastete  
mit Wirsing  
und dazu ein  
dunkles Weizen:  
ein Geschmackserlebnis der  
gehobenen Art.



**B**ayerische Weizenbiere sind ideale Begleiter der traditionellen bayerischen Küche. Sie harmonisieren aber auch ausgezeichnet mit modernen, leichten Gerichten.

Ein fruchtiges Weißbier passt z. B. hervorragend zu Spargelgerichten. Als Begleiter von Käse und Dessert bieten sich vor allem die vollmundigen Weizenbockbiere an.

## und a Weißbier dazu



Und Spitzenköche verwenden bayerisches Weizenbier immer öfter auch als interessante Zutat zur Bereitung ihrer Speisen: Weißbier ist eine raffinierte Würze für Fleisch, Fisch, Geflügel und Saucen. Ausgesprochen gut eignet es sich als Marinade, zum Zartmachen, Beizen und Glasieren von Rindfleisch und Wild. Manche Fischarten gelingen in Weißbier gedünstet besonders delikats.

Zum Lockern und Treiben von Soufflés, Teig und Puddings zeigt sich Weißbier als findige Küchenhilfe.

Das aromatische Weißbier bringt die Geschmacksnuancen so mancher Zutat erst richtig zur Geltung.



# Das bayerische Weißbier-1x1

**A**us über 1.000 bayerischen Weizenbieren können Bierliebhaber auswählen, da ist für jeden Geschmack und Anlass eine Spezialität dabei.

Kenner unterscheiden und beschreiben Weißbiere nach dem Geschmack, der „Blume“ (dem Geruch) und dem Aussehen. Vor allem reines Brauwasser, obergärige Hefe und erstklassiges Malz (ca. 60% Weizen- und 40% Gerstenmalz) prägen Geschmack und Blume eines Weizens, das Aussehen variiert je nach Malzsorte und Hefetrübung.

Die Stammwürze beschreibt den Anteil des Malzzuckers und der aus Malz und Hopfen gelösten wertvollen Inhaltsstoffe an der Würze vor der Vergärung. Der Alkoholgehalt entspricht etwa 40 Prozent des Stammwürzegehalts.

Einzige Ausnahme ist das jüngste Kind der bayerischen Weizenbierfamilie: das alkoholfreie Weißbier. Es bietet vollen Weißbiergenuss auch ohne Alkohol. Der wird – je nach Herstellungsverfahren – dem herkömmlichen oder leichten Hefeweizen nachträglich schonend entzogen.



## Weizen/ Weißbier hell

### Geschmack

- spritzig
- mild
- teilweise frucht-aromatisch

### Blume (Geruch)

- teilweise hefeblumig
- leicht fruchtig
- leicht würzig

### Aussehen

- hell bis gold
- trüb

### Stamm- würze in %

> 11

### Alkohol in Vol.-%

ca. 5,3

## Weizen/ Weißbier dunkel

- spritzig
- mild
- leicht malz-aromatisch

- teilweise hefeblumig
- dezent malz-blumig

- dunkel
- trüb

> 11

ca. 5,3

## Kristallweizen

- rezent
- sehr spritzig
- champagnerartig

- leicht hefe-blumig

- hell
- blank
- perlend

> 11

ca. 5,3

## Leichte(s) Weiße/Weizen

- schlank
- spritzig
- mild
- hefearomatisch

- hefeblumig
- leicht fruchtig

- hell bis bernstein
- trüb

> 7

ca. 3

## Weizen-/ Weißbierbock

- vollmundig
- fruchtig
- wenig

- hefeblumig

- gold bis dunkel
- trüb

16-18

ca. 7,5

Übersicht

# Die goldenen Regeln

- 1** Weizenbier wird an einem kühlen und dunklen Ort – zum Beispiel im Keller – stehend gelagert.
- 2** Das Auge genießt mit! Das bayerische Weizenbier wird aus einem typisch geschwungenen hohen, schlanken Glas getrunken, damit es Rezenz und Blume ganz entfalten kann.
- 3** Wer den Schaum auf seinem Weizen genießen will, sorgt für fettfreie Gläser, damit die Krone nicht zusammenfällt.
- 4** Weißbiergläser mit klarem, kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen (verhindert das Übersäumen beim Einschenken!).

- 5** Der wahre Weizenkenner schenkt in einem Zug vorsichtig ein und hält das Glas dabei fast waagrecht. Beim Hefeweizen wird dann – je nach individuellem Geschmack – nach leichtem Schwenken der Flasche die Hefe ins Glas gespült.
- 6** In ein bayerisches Weißbier gehört keine Zitrone! Sie zerstört den Schaum und verfälscht den Geschmack. Auch Reiskörner haben im Weizenbier nichts zu suchen. Sie treiben die Kohlensäure aus dem Bier und berauben es seiner Spritzigkeit („Rezenz“).
- 7** Je leichter das Essen, desto leichter und heller sollte auch das dazu getrunkene Weißbier sein, damit sich die Geschmackseindrücke nicht überlagern.

