

Vom Halm zum Glas

Wie deutsches Bier
gebraut wird





Inhalt

Vorwort	3
Deutsches Bier – aber natürlich!	4
Die fantastischen Vier	6
Was darf es sein: ein kühles Blondes, ein rassiges Brünettes oder ein temperamentvolles Schwarzes?	8
Schritt für Schritt zum kühlen Glück	10
Der schwungvolle Abschluss	12
Von der trockenen Theorie zur erfrischenden Praxis	14
Einfach köstlich!	16
Hätten Sie's gewusst?	18

Impressum:

Herausgeber:
Die deutschen Brauer
 Deutscher Brauer-Bund e. V.,
 Neustädtische Kirchstraße 7A
 10117 Berlin
 info@brauer-bund.de
 www.deutsches-bier.net

Redaktion: Birte Kleppien
Gestaltung: signum[kom, Köln



V o r w o r t

„Komm, lass uns ein Bier trinken!“ – Welche schönere Verabredung könnte es für die vielen Freunde deutscher Biere geben? Ob in der gemütlichen Eckkneipe, dem angesagten Szenelokal, einem schattigen Biergarten bei Sonnenschein und blauem Himmel, in fröhlicher, entspannter Runde nach Feierabend mit Kollegen, Freunden und Bekannten oder zu Hause: Ein köstlich-kühles, frisches Bier schmeckt und erfrischt einfach immer.

Deutsches Bier steht wie kein anderes Getränk für Geselligkeit, Genuss und Lebensfreude. Ein reines Bier ist die verdiente Belohnung nach einer vollbrachten Leistung oder einfach einem anstrengenden Tag. Und das nicht ohne Grund, denn deutsches Bier ist ein richtiger Alleskönner. Es schmeckt, erfrischt und entspannt, es regt an, löscht den Durst, bringt unvergleichlichen Genuss und steigert unser Wohlbefinden. Und es hat für jeden Geschmack und fast jede Gelegenheit etwas zu bieten...

Bier ist noch lange nicht gleich Bier – besonders in Deutschland. Denn hier bieten die einheimischen Brauer den Bierfreunden eine Sorten- und Markenvielfalt und Qualität, die einzigartig auf der Welt ist. Ungefähr 5.000 Biermarken gibt es in Deutschland – Sie können also etwa 13,5 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier probieren. Da lacht doch das Herz eines jeden Bierfreundes!

Doch ob stark oder leicht, ob hell oder dunkel, herb oder mild – ob Weizen, Kölsch, Alt, Bock oder Pils: Das Erfolgsgeheimnis der deutschen Biere liegt in nur vier hochwertigen und natürlichen Zutaten. Einzig aus Brauwasser, Malz, Hopfen und Hefe stellen die deutschen Brauer mit viel Fingerspitzengefühl, Leidenschaft und Innovationsfreude seit Jahrhunderten unverwechselbar leckere Biere her: von der international bekannten Sorte bis zum regionalen Geheimtipp. Jede einzelne Marke und Sorte eine echte Entdeckung für sich!

Doch wie schafft man aus nur vier Zutaten 5.000 verschiedene Biere? Zauberei? Nein, Kunst! Das Bierbrauen war, ist und bleibt auch in der Zukunft eine Kunst, die gleichzeitig hoch kompliziert und doch ganz einfach ist. Und in diese deutsche Braukunst möchten wir Sie gerne einweihen. Wir möchten Ihnen zeigen, wie mit modernster Technik – aber auf ganz natürliche Weise – ein hochwertiges deutsches Bier gebraut wird.

„Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will.“

Benjamin Franklin

Wir laden Sie ein, in dieser Broschüre den spannenden Weg „Vom Halm zum Glas“, vom Rohstoff auf dem Feld zum fertigen Qualitätsprodukt im Glas, mit uns kurzweilig zu entdecken.

Bei der dazu notwendigen „trockenen“ Theorie sollten Sie eines jedoch nie vergessen: Unser köstliches Bier wurde vor allem zum Genießen gebraut – und soll Ihnen hauptsächlich Spaß machen, gut schmecken und Ihnen auch weiterhin unvergleichbaren Genuss ins Glas bringen!

*Die deutschen
Brauer*





Deutsches Bier - aber

Das Reinheitsgebot garantiert höchste Qualität – seit 1516

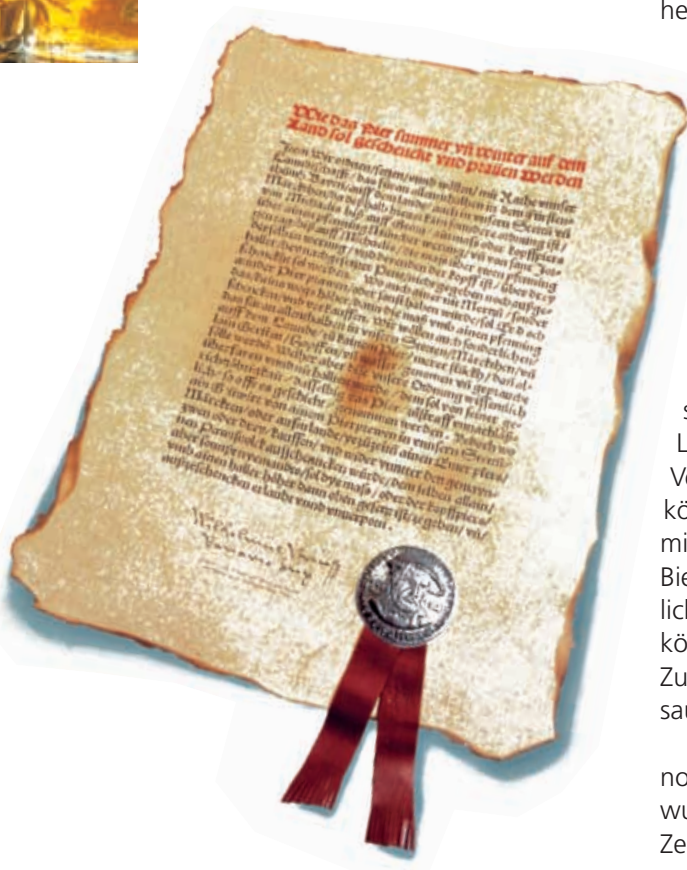
Ein kühles deutsches Bier ist einfach der pure Genuss! Dafür sorgt neben den hohen Qualitätsansprüchen und der Hingabe der deutschen Brauer vor allem die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt: das Reinheitsgebot für deutsches Bier.

Am 23. April 1516 auf dem Landstängetag zu Ingolstadt von Bayerns Herzog Wilhelm IV. erlassen, bietet das in aller Welt einzigartige Reinheitsgebot bis heute umfassenden und transparenten Verbraucherschutz und damit eine beispielhafte Lebensmittelsicherheit. In Zeiten von Lebensmittelskandalen und Verbraucherverunsicherung können die deutschen Brauer mit Stolz sagen: Deutsches Bier ist und bleibt ein natürliches, reines und vor allem köstliches Produkt aus besten Zutaten – eben eine rundum saubere Sache!

Das war im Mittelalter noch ganz anders. Damals wurde manch „teuflisches Zeug“ ins Bier gemischt – angeblich um es schmackhafter und haltbarer zu machen. Zutaten wie Ochsen-galle, giftige und berauschende

Kräuter, Pech und Ruß fanden im mittelalterlichen Brauprozess häufig Verwendung – oft mit entsprechend dramatischen Folgen. Diesem üblen Treiben der Bierpan-scher hat der bayerische Herzog mit dem Erlass des strengen Reinheitsgebotes endgültig ein Ende gesetzt: Seit fast 500 Jahren darf Bier ausschließlich mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut werden. Im Urtext des Reinheitsgebotes heißt es wörtlich: „... wir wollen auch sonderlichen das füran allenthalben in unsern Stetten, Märckthen un auff dem Lannde zu kainen Pier merer Stückh dan allin Gersten, Hopffen un Wasser genomen und geprauht solle wern.“

Und wo bleibt in dieser Aufzählung die Hefe? Diese wurde in der mittelalterlichen Fassung des Reinheitsgebotes vermutlich nicht erwähnt, weil die Gärung durch Hefesporen, die sich auch heute noch ganz natürlich fast überall in der Luft befinden, eher zufällig ausgelöst wurde – mit entsprechend „zufälligen“ und wenig stabilen Brau- und Geschmacksergebnissen.



n a t ü r l i c h !

„Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier.“

Richard von Weizsäcker

Die systematische Erforschung, Züchtung und Verwendung reiner Heferassen im Brauprozess – und damit die Erzeugung stabiler Brauergebnisse – erfolgte erst im 19. Jahrhundert.

Das Reinheitsgebot ist heute wie ein historisches „Elftes Gebot“ der Brauer im „Vorläufigen Biergesetz“ verankert. Und die Verbraucher wissen dieses Bekenntnis zu Reinheit und Lebensmittelsicherheit zu schätzen. In einer Meinungsumfrage wurde festgestellt, dass 64 % der Befragten das Reinheitsgebot kennen und fast alle es im Detail benennen können, 88 % die deutschen Brauer auffordern, am Reinheitsgebot festzuhalten und 92 % die Auffassung äußerten, dass auch für andere Lebensmittel ähnlich klare Vorschriften erlassen werden müssten.

Das „Reinheitsgebot“ ist damit viel mehr als die reine Beschränkung auf vier natürliche Rohstoffe. Das Reinheitsgebot steht für modernste Kundenorientierung, für höchste Qualität in allen Produktionsstufen und ist damit Garant für das Vertrauen des Verbrauchers. Ein Bekenntnis, das auch die Europäische

Kommission gewürdigt hat: Sie hat unserem Bier als einzigem deutschen Nahrungsmittel das Zertifikat „traditionelles Lebensmittel“ verliehen.

Die deutschen Brauer sind stolz, ein frisches, reines und rundum kontrolliertes Produkt herzustellen. Ein sicheres und köstliches Produkt – vom Halm zum Glas. Mit Sicherheit!

Übrigens: Der 23. April ist wegen seiner historischen Bedeutung der höchste Feiertag der deutschen Brauwirtschaft.

An diesem Tag feiern die deutschen Brauer zusammen mit den Gastronomen, Getränkehändlern und natürlich vor allem den Bierfreunden in ganz Deutschland den Geburtstag des Reinheitsgebotes – mit vielen Aktionen und Veranstaltungen rund ums Bier.

Feiern Sie doch einfach mit!





Die fantastischen Vier

In unser deutsches Bier lassen wir nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe

Das Wasser

Das Brauwasser ist der Hauptbestandteil des Bieres: Zu mehr als 90 Prozent besteht es aus diesem natürlichen Rohstoff. Beim Brauprozess wird besonders hochwertiges Wasser verwendet. Oft übertrifft seine Qualität die des üblichen Trinkwassers. Viele deutsche Brauereien besitzen sogar eigene Brunnen oder Quellen.

Für helle, hopfenbetonte Biere wird in der Regel weiches Wasser eingesetzt, für dunkle und auch für vollere Biere kann härteres Wasser Verwendung finden. Wasser wird in den Brauereien außerdem zum Reinigen und Kühlen benötigt. Hier haben die Brauer in den vergangenen Jahren drastische Einsparungen erzielt – unserer Umwelt zuliebe. Wurden früher insgesamt noch rund 25 Hektoliter Frischwasser für die Produktion eines Hektoliters Bier benötigt, so sind es heute nur noch fünf Hektoliter.

Das Malz

Ob blond, ob braun oder schwarz, bernsteinfarben oder lichthell, ob süßlich oder würzig – das Braumalz gibt dem Bier seine Geschmacksfülle und seine Farbe. Malz entsteht in der Mälzerei durch das Keimen ausgewählter Getreidesorten. Vermälzt wird in Deutschland vor allem Gerste; für bestimmte Biersorten finden aber z. B. auch Weizen- oder Roggenkörner Verwendung. Doch egal, welche Kornsorte in der Mälzerei verarbeitet wird, eines haben sie alle gemeinsam: Sie sind natürliche Lieferanten für Kohlehydrate, Proteine und Vitamine.

Der Hopfen

Die Hopfendolden geben dem Bier sein spezifisches Aroma und seinen typischen herben Geschmack. Und auch die feste Schaumkrone auf einem frisch eingeschenkt Bier verdanken wir u. a. dem Hopfen. Außerdem erhöht der Hopfen die Haltbarkeit des Bieres – ganz natürlich und ohne chemische Zusätze. Je nach Biersorte gibt der Brauer 100 bis 400 Gramm Hopfen auf einen Hektoliter Bier: Biere nach Pilsener Brauart und Starkbiere werden zum Teil erheblich stärker gehopft als z. B. die weniger herben Exportbiere.

Das bis zu sieben Meter hohe Klettergewächs ist als Heilpflanze anerkannt, seine beruhigende Wirkung nutzt der Mensch bereits seit Jahrhunderten. Auch das Bier erhält durch die Hopfenbeigabe seine besonders entspannende Wirkung. Deutschland ist einer der wichtigsten Hopfenproduzenten: Das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt ist die Hallertau in Bayern. 70 Prozent der deutschen Hopfenernte werden exportiert.





Die Hefe

Die Hefe bringt die aus dem Malz hergestellte Bierwürze zum Gären. Bei dieser Gärung entstehen aus Malzzucker Kohlensäure und Alkohol. Hefe – das sind Sporenpilze, die fast überall in der Luft vorkommen. Die Wirkung der Hefe war zwar schon sehr früh bekannt, wissenschaftlich erforscht wurde sie jedoch erst Ende des 19. Jahrhunderts. Der Franzose Louis Pasteur und der Däne Emil Christian Hansen wiesen damals verschiedene Heferassen nach, die sich zum Bierbrauen hervorragend eignen. Ohne Hefezellen gäbe es keine Gärung und ohne Gärung wiederum kein Bier. Hefe ist der ökonomischste Rohstoff des Bieres, denn sie vermehrt sich während des Brauens selbst. Und noch besser: Nach dem Brauen können die verwendeten Hefen gereinigt und so mehrfach verwendet werden.

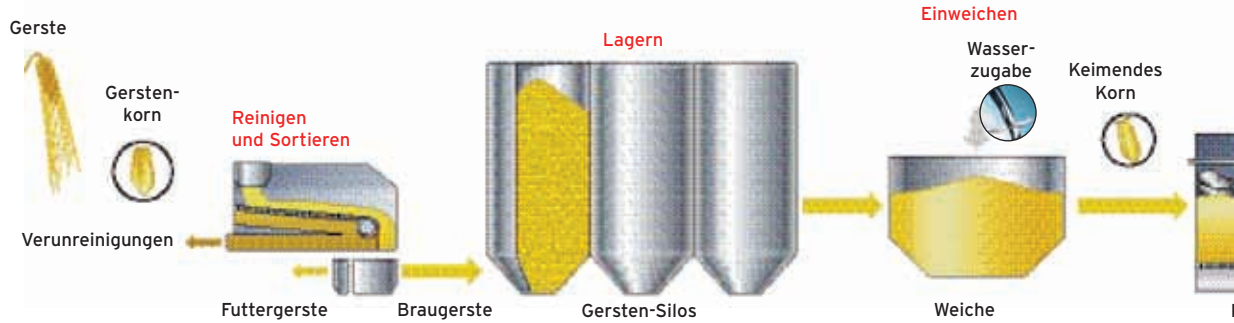
In der Natur kommt Hefe in den unterschiedlichsten Stämmen vor: Heute werden in Deutschland zum Bierbrauen nur noch Reinzuchthefen – also Stämme völlig gleicher Heferassen – verwendet, um

eine gleichbleibende Bierqualität zu erhalten. Dabei unterscheidet der Brauer grundsätzlich zwischen ober- und untergärigen Heferassen. Obergärige Hefe schwimmt bei der offenen Gärung am Ende des Gärprozesses an der Oberfläche des Jungbieres, untergärige Hefe setzt sich am Boden der Gärgefäße ab. Je nach Einsatz dieser verschiedenen Hefen unterscheiden sich obergärige (z. B. Alt, Kölsch, Weizen) und untergärige Biere (z. B. Pils, Export, Märzen).

**„Es gibt nichts, was so erfreuet
und was mehr Vergnügen schafft,
nichts, was die Freundschaft so erneuet,
wie der edle Gerstensaft.“**

Detlev von Liliencron





Was darf es sein: ein kühles oder ein temperamentvolles

Das Braumalz bestimmt den Charakter des Bieres

Wussten Sie, dass der Grundstein für die Farbe und den Geschmack des Bieres nicht in der Brauerei, sondern bereits in der Mälzerei gelegt wird? Zwar bestimmt der Brauer durch seine gezielte Auswahl des Braumalzes den Charakter seines fertigen Bieres, doch wie dieses Malz ent-

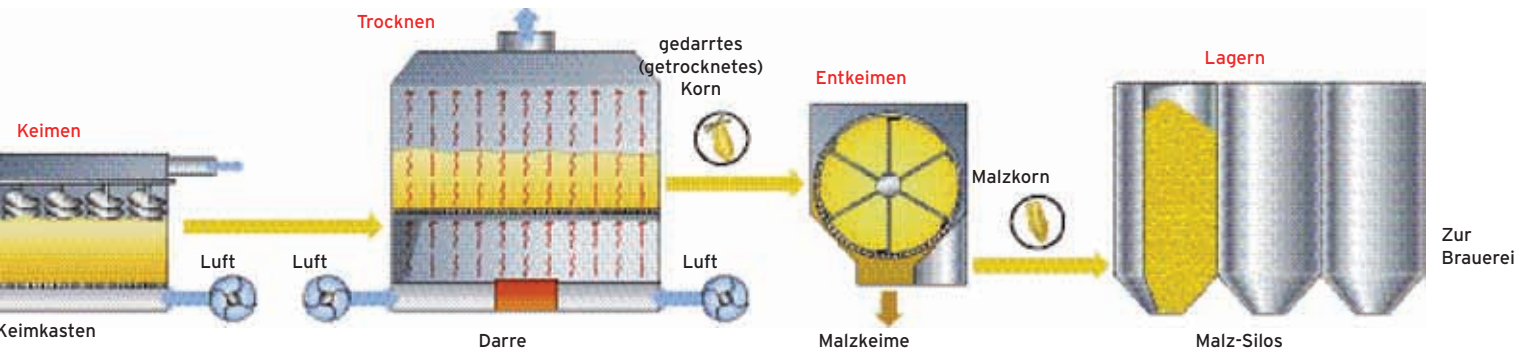
steht und beschaffen ist, liegt überwiegend in der Hand des Mälzers.

Zunächst wählt der Mälzer geeignete Getreidesorten – also Gerste, Weizen, manchmal auch Dinkel oder Roggen – für das Braumalz aus. Die Körner werden maschinell gereinigt und sortiert.

Danach wird Wasser hinzugegeben, und das Getreide muss darin nun etwa drei Tage einweichen, um die Körner quellen und keimen zu lassen. Während dieses Prozesses wandelt sich die unlösliche Stärke in den Körnern in lösliche Maltose um. Bei guter Belüftung entsteht auf

„Hopfen und Malz
- Gott erhalt's“

Volkswisheit

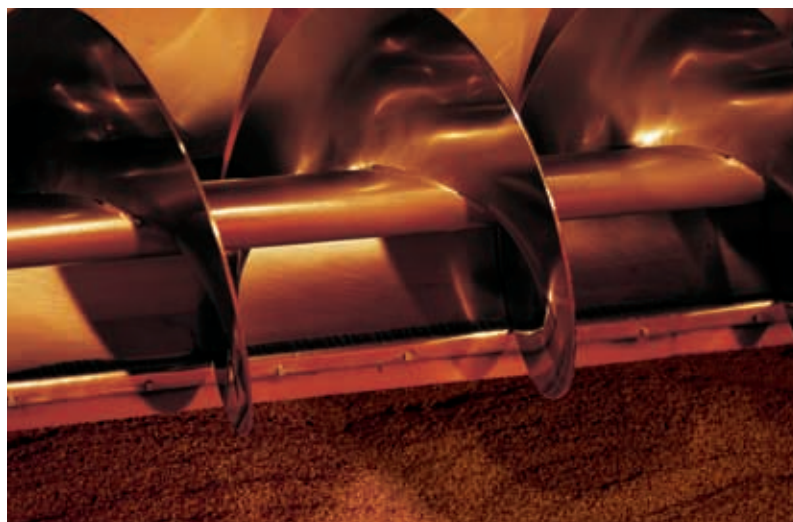


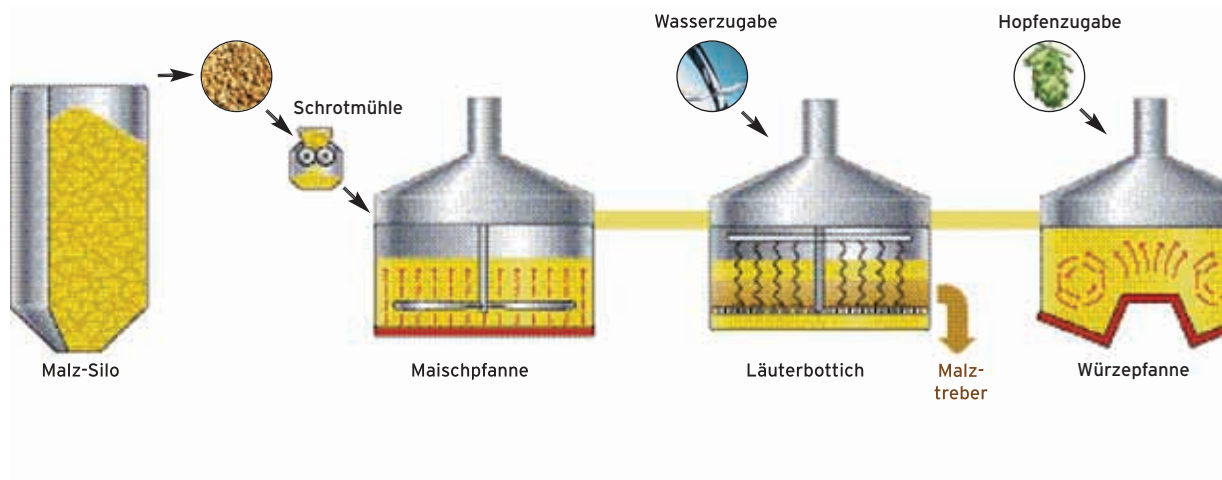
Blondes, ein rassiges Brünettes Schwarzes?

diese Weise Grünmalz, das noch getrocknet – oder in der Brauer- und Mälzer-sprache „gedarrt“ – werden muss. Durch die gezielte Auswahl der Temperatur beim Darren entscheidet der Mälzer über die Farbe des wichtigen Rohstoffes Malz – und damit auch über die Farbe

des fertigen Bieres. Malz für helles Bier wird bei etwa 80 Grad getrocknet, Malz für dunkles Bier bei rund 100 Grad. Alle Vorgänge in der Mälzerei sind natürliche Prozesse ohne jedes chemische Hilfsmittel. Der Mälzer steuert den Ablauf allein durch die optimale Steuerung von

Feuchtigkeit, Temperatur und Belüftung. Das fertige Braumalz wird von den Wurzelkeimen befreit, entstaubt und poliert, bevor es schließlich in Silos gelagert wird. Von hier aus wird das fertige Braumalz dann an die Brauerei geliefert, die es im Brauprozess weiterverarbeitet.





Schritt für Schritt zum kü

Von der Schrotmühle bis zum Lagertank: der Brauprozess

In der Brauerei angekommen, muss das Braumalz zunächst durch die Schrotmühle, in der die Malzkörner gemahlen werden. Anschließend wird das so vorbereitete Malz im Maischbottich mit Wasser zur sog. Maische vermischt. In der Maischpfanne wird diese danach auf verschiedenen Temperaturstufen erhitzt. Dabei wandeln die in den Malzkörnern enthaltenen natürlichen Enzyme die wasserunlösliche Stärke des Getreides in löslichen Malzzucker um. Während dieser

Phase des Brauprozesses gehen die für das Brauen wichtigen Stoffe des Malzes in die Lösung über.

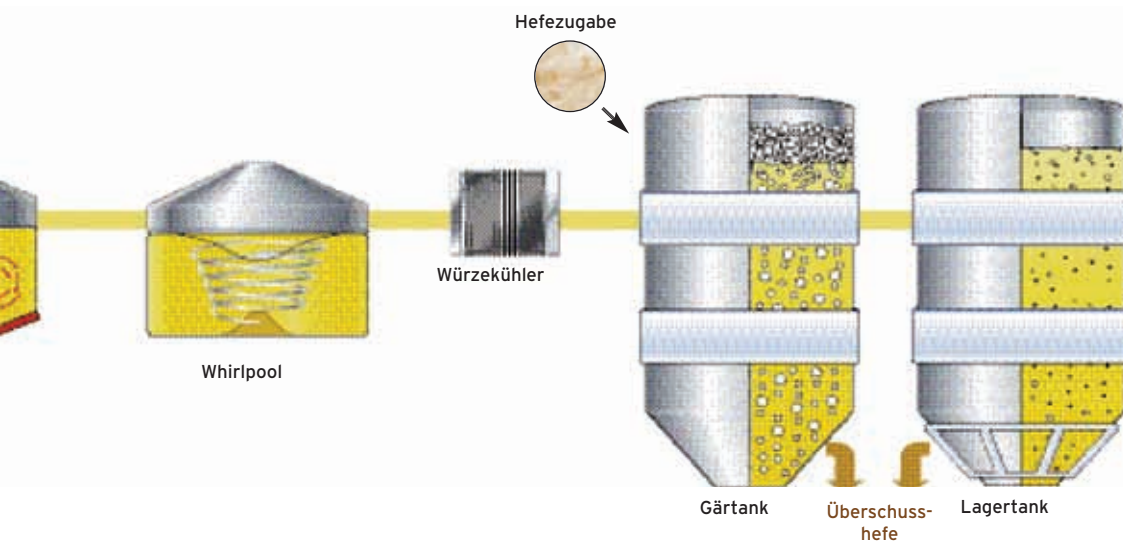
Der nächste Schritt auf dem Weg zum Bier: Der Läuterbottich. In ihm werden die festen Bestandteile der Maische von der Flüssigkeit getrennt. Die Brauer sprechen vom Malztreiber – das sind vor allem die Hüllen der Getreidekörner – und der Würze, in der alle löslichen Stoffe des Malzkornes enthalten sind. Nur die aus dem Läuterbottich abfließende Würze mit ihren wert-

vollen Inhaltsstoffen gelangt nun in die Würzpfanne. Das Nebenprodukt Malztreiber dient zum Beispiel als nährstoffreiches natürliches Tierfutter.

In der Würzpfanne wird der flüssigen Würze der Hopfen zugegeben, dann wird sie etwa eineinhalb Stunden gekocht. Je mehr Hopfen der Brauer zugibt (etwa 100 bis 400 Gramm pro Hektoliter), desto hopfenbetonter – also herber – schmeckt später das fertige Bier. Nach diesem Kochen in der Würzpfanne

**„Wenn Du einen Freund hast, dann gebe ihm ein Bier aus.
Wenn Du ihn wirklich liebst, dann lehre ihn das Brauen.“**

Alte persische Weisheit

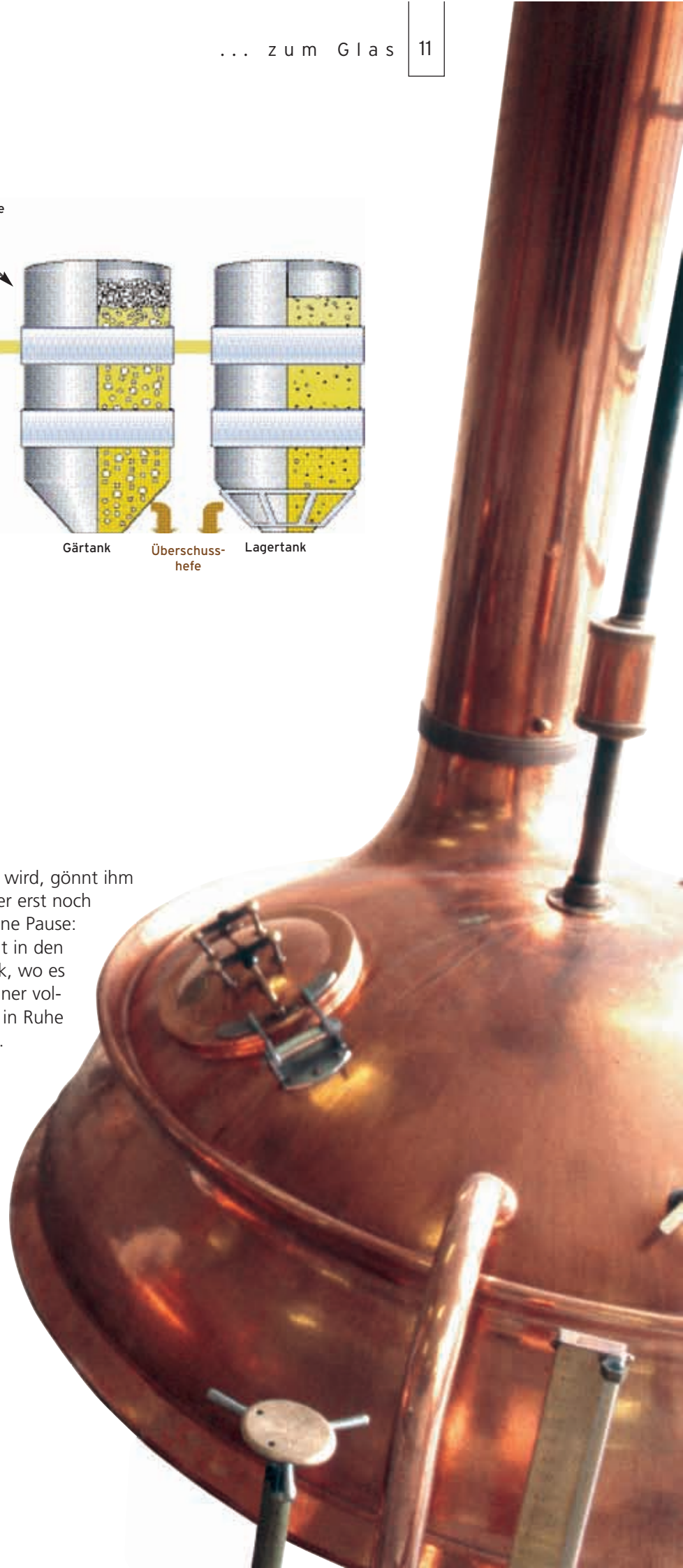


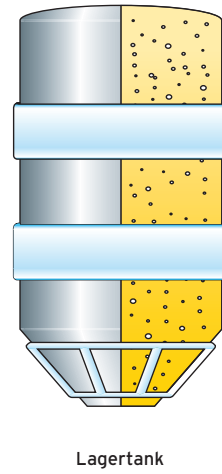
h i e n G l ü c k

werden im Whirlpool anschließend noch verbliebene Trübstoffe aus der Lösung entfernt. Dann wird die Würze im Würzekühler heruntergekühlt, bevor die Hefe hinzugegeben wird – und die Gärung beginnen kann.

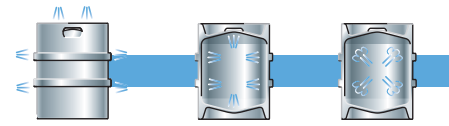
Im Gärtank waltet dann die Hefe ihres Amtes: Sie wandelt den in der Würze gelösten Malzzucker in Kohlendioxid und Alkohol um. Nachdem die Hefe ihre Arbeit verrichtet hat, wird sie abgezogen und das sogenannte „Jungbier“ ist fertig. Doch bevor das Bier

abgefüllt wird, gönnt ihm der Brauer erst noch einmal eine Pause: Es kommt in den Lagertank, wo es bis zu seiner vollen Reife in Ruhe nachgärt.

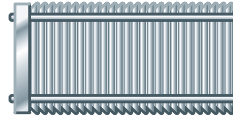




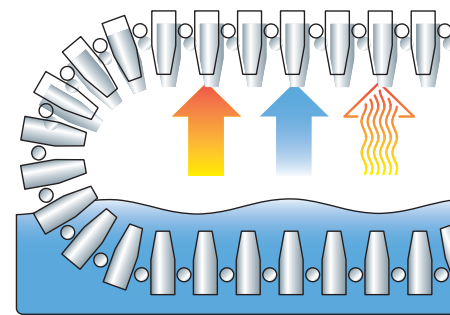
Lagertank



Fass außen und innen reinigen



Bierfilter



Flaschen reinigen

Der schwungvolle Abschluss

Ob Flasche oder Fass – Abfüllen in Rekordzeit

Nach der Lagerruhe kommt unser Bier dann noch einmal richtig auf Touren. Bei der abschließenden Filtration wird zumindest bei sogenannten „blanken“, also klaren Bieren die letzte im Bier verbliebene, noch in der Schwebe befind-

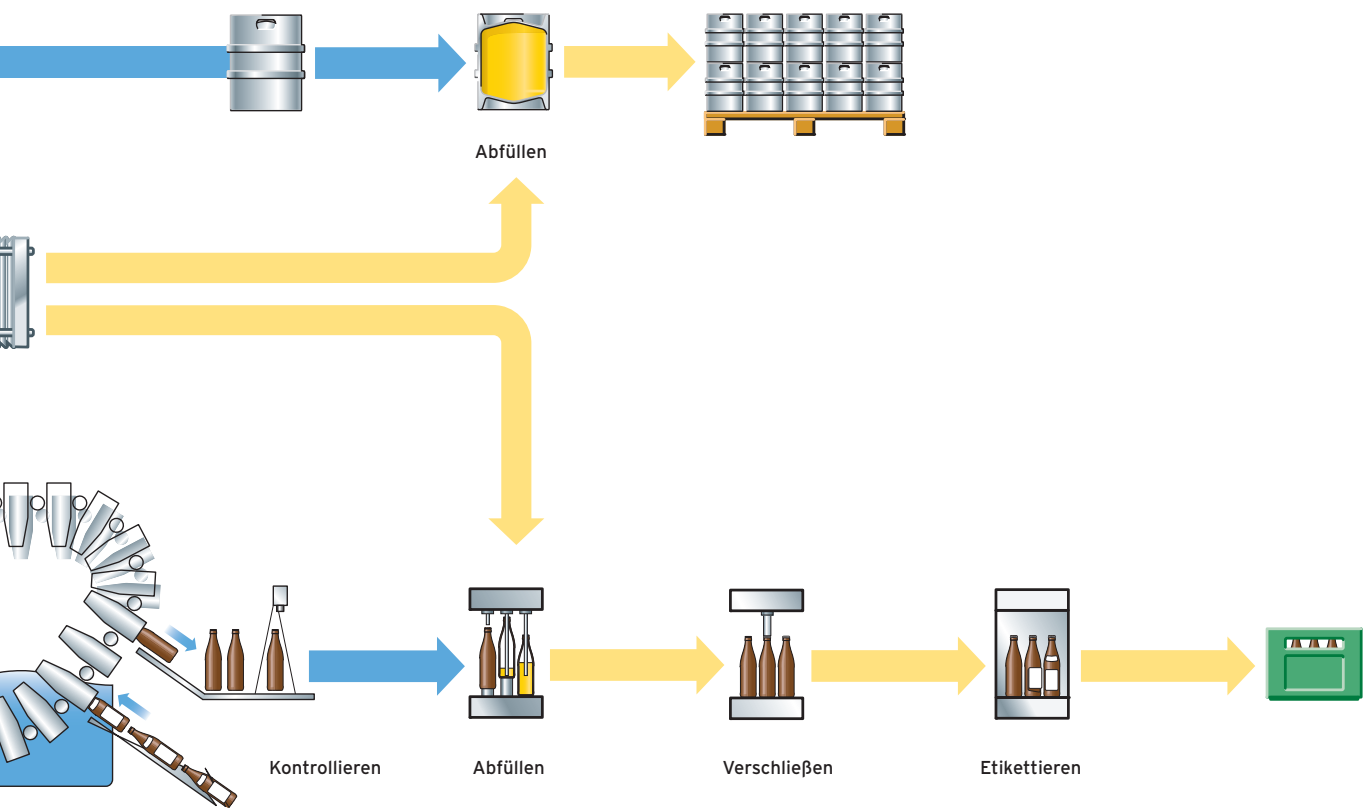
liche Hefe entfernt. Danach kann das Bier in handlichere Gefäße abgefüllt werden – Flaschen, Dosen oder auch Fässer. Und das passiert in einem geradezu atemberaubenden Tempo: Moderne Abfüllanlagen schaffen bis zu

100.000 Flaschen pro Stunde.

Flaschen und Fässer werden gründlich gereinigt und können so immer wieder verwendet werden.

„Optimismus ist der Glaube daran, dass aus einem Gerstenkorn irgendwann einmal ein Fass Bier wird.“

Pater Anselm Bilgri, Kloster Andechs





Von der trockenen Theorie

Eine kleine Bierkunde

Die deutschen Brauer verwenden also viel Energie, Leidenschaft und Finger-spitzengefühl darauf, Ihnen immer die bestmögliche Qualität und Frische und den gewohnten Genuss zu bieten. Damit das Ergebnis ihrer Bemühungen Ihnen auch zu Hause immer richtig gut schmeckt, möchten wir Ihnen hier ein paar Tipps für die richtige Bierpflege mit auf den Weg geben.

Die richtige Vorbereitung

Gewusst wie - Das richtige Lagern

Bier sollte immer kühl und in dunklen Räumen gelagert werden. Grelles (Sonnen-) Licht sowie starke Temperaturschwankungen schaden dem Geschmack des Bieres – und das wollen Sie doch sicher auf jeden Fall verhindern. Weizenbier sollte darüber hinaus wegen der enthaltenen Resthefe stehend gelagert werden.

Manche mögen's kühl - Die richtige Temperatur

Bier sollte 7 bis 9 Grad kalt sein, wenn es getrunken wird. Dafür sorgt ein normal temperierter Haushalts-Kühlschrank. Aber: Bier sollte nie

zu schnell heruntergekühlt werden! Zugunsten des guten Geschmacks also Finger weg von der Tiefkühltruhe! Das gleiche gilt übrigens auch für das Erwärmen von Bier: Heißes Wasser ist tabu!

Sauberer Weg zum reinen Genuss - Das reine Glas

Bier ist ein absolut reines Getränk – also sollten Sie auch dieselben Maßstäbe an Ihre Gläser anlegen: Fassen Sie Ihre Gläser niemals an der Innenseite mit Fingern an – Biergläser oder -krüge müssen nämlich absolut fettfrei sein. Sonst wird der Schaum zerstört. Das gilt auch für Tenside in Spülmitteln: Damit keine Spülmittelreste im Glas zurückbleiben, muss ein Bierglas nach dem eigentlichen Abwaschen deswegen unbedingt noch einmal mit kaltem Wasser nachgespült werden.

Flaschenbier

Der Weg zum perfekten Genuss - Das richtige Einschenken

Halten Sie die Flasche zunächst schräg zum Glas und gießen Sie das Bier so lange ein, bis die Schaumkrone den oberen Rand erreicht hat. Nun lassen Sie das Glas stehen, damit sich

der Schaum absetzen kann. Schließlich gießen Sie so viel nach, bis sich eine schöne, feste Schaumkrone gebildet hat.



Das ca. 8 Grad kühle Bier zügig einschenken



Etwa eine Minute setzen lassen



Jetzt nachschenken

„Bier wird nur zu dem Zweck gebraut, um getrunken zu werden, und dasjenige Bier, das nicht getrunken wird, hat eben seinen Beruf verfehlt.“

Alexander Meyer,

preußischer Abgeordneter, 1880

zur erfrischenden Praxis

Fassbier

„O'zapft is“ - Der richtige Fassanstich

So manche private Party beginnt für den Gastgeber mit einem richtigen Fiasko. Nach dem Anstich darf er sich erst einmal umziehen, da er Opfer eines unfreiwilligen Schaumbades aus dem Fass geworden ist. Das ist zwar für die Gäste recht unterhaltsam – um das gute Bier ist es jedoch sehr schade. Vom Fass schmeckt unser Bier vielen Bierfreunden bekanntlich am besten, aber der richtige Anstich will eben gelernt sein.

Das Fass sollte nach dem Transport einige Zeit kühl stehen, damit sich das Bier beruhigen kann. Sonst kommt nach dem Anstich lange Zeit nur Schaum aus dem Zapfhahn. Im Sommer sollten Sie das Fass so spät wie möglich beim Bierverleger abholen – damit es dort möglichst lang in der Kühlung bleiben kann. Zu Hause können Sie dann z. B. mit feuchten Tüchern oder Eiswürfeln, die Sie in der Badewanne oder einem entsprechenden Behältnis um das Fass legen, die Kühlung fortsetzen. Auf keinen Fall sollte das Fass in der Sonne stehen.

Doch nun zum eigentlichen Anstich. Wichtigste Vorgabe: Stecken Sie den geschlos-

senen Hahn mit dem leicht angefeuchteten Dichtungsgummiring gerade in die untere Öffnung des Fasses (Holzhähne sollten vor dem Anstich einige Zeit in Wasser eingelegt werden!). Drehen Sie den Hahn zunächst ganz leicht in die Öffnung und schlagen ihn dann mit ein bis zwei kräftigen Schlägen hinein. Den ersten Schuss Bier gießen Sie bitte weg, dann zapfen Sie zunächst langsam weiter. Erst wenn der Druck im Fass nachlässt, schlagen Sie oben in die zweite Fassöffnung ein Zapfventil oder notfalls einen zweiten Hahn ein, das/den man dann dem gewünschten Druck entsprechend öffnet.

Eine Kunst für sich - Das richtige Zapfen

Halten Sie das gut gespülte Glas schräg unter den Zapfhahn und öffnen Sie erst dann den Hahn. Warten Sie, bis sich der erste kräftige Schaum abgesetzt hat. Jetzt können Sie in mehreren Schritten nachzapfen, bis sich eine schöne, feste Schaumkrone gebildet hat. Alt und Kölsch lassen sich relativ zügig zapfen, Pils dauert etwas länger. Keinesfalls aber die berühmten sieben Minuten, die immer wieder gern

zitiert werden. Das ist eine Legende! Ein gutes Pils dauert höchstens drei Minuten – und schmeckt in jedem Falle besser als das „Sieben-Minuten-Pils“, bei dem sehr viel natürliche Kohlensäure verloren geht und das schal schmeckt. Und das wäre doch wirklich schade!



Den geschlossenen Hahn mit dem leicht angefeuchteten Dichtungsgummiring gerade in die untere Öffnung des Fasses stecken. Dann den Hahn leicht in die Öffnung drehen und ihn mit ein bis zwei kräftigen Schlägen hineinschlagen.



Zunächst langsam und vorsichtig zapfen.



Erst wenn der Druck nachlässt, oben in die zweite Fassöffnung ein Zapfventil oder notfalls einen zweiten Hahn hineinschlagen und dem gewünschten Druck entsprechend öffnen.



„Bier ist für mich flüssige
Arznei aus dem Fass.“

Prof. Dr. Hademar Bankhofer,
Medizinjournalist



Einfach köstlich!

Was macht unser Bier so bekömmlich?

In Maßen genossen ist Bier ein sehr bekömmliches, gesundheitsförderliches Getränk, das bei regelmäßigem, vernünftigem Verzehr einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten kann. Das ist in zahlreichen medizinischen und wissenschaftlichen Studien eindrucksvoll belegt worden.

Maßvoll, das heißt mit Vernunft und mit bewusstem Genuss. In einem Liter Bier sind rund 40 Gramm Alkohol enthalten. Diese Menge pro Tag ist für einen gesunden erwachsenen Mann nach

medizinischen Erkenntnissen unter normalen Umständen unbedenklich; für eine gesunde Frau gilt eine Grenze von einem halben Liter Bier pro Tag. Bei einem regelmäßigen maßvollen Genuss kann Ihnen Bier folgende Vorzüge bieten:

- Bier enthält viele für den Organismus wichtige Vitalstoffe wie Vitamine, Kohlehydrate, Mineralstoffe, Aminosäuren, Hopfenbitterstoffe, Spurenelemente sowie organische Säuren.
- Darüber hinaus ist Bier auch fast frei von Fett und

enthält keinerlei Cholesterin. Bier enthält weniger Kalorien als manche Fruchtsäfte oder Wein – und macht deswegen auch nicht etwa dick, sondern höchstens Appetit.

- Bier enthält natürlich auch Alkohol. Doch selbst die Weltgesundheitsorganisation WHO hat klar festgestellt: Wer geringe Mengen Alkohol trinkt, mindert das Risiko einer Herzerkrankung. Die sogenannte 4-H-Regel besagt: Alkohol im Blut steigert die Hirndurchblutung, erweitert die



Herzkranzgefäße, erhöht die Harnausscheidung und dehnt die Blutgefäße der Haut.

- Auch das Risiko, einen Schlaganfall durch den Verschluss einer Hirnarterie zu erleiden, ist bei moderaten Biergenießern kleiner als bei völligen Abstinenzlern.
- Bier schützt außerdem vor Arterienverkalkung, Osteoporose und Bluthochdruck, neueste Forschungen belegen sogar eine krebopräventive Wirkung des Bieres durch seine Hopfeninhaltsstoffe.
- Wegen seines isotonischen Charakters eignet sich Bier in alkoholfreier Form auch ideal als Sportlergetränk.
- Gerade in unserer stressgeplagten Zeit ist Bier in vernünftigen Mengen damit auch ein sanftes, erfrischendes Beruhigungsmittel. Hopfen und der Alkohol entspannen unsere Nerven, unterstützen das so wichtige „Abschalten“ – und können Schlafstörungen entgegenwirken.

Bier ist ein fröhliches Getränk, mit dem Sie natürlich vor allem Spaß haben sollen: Aber eben nur im richtigen Maß und zum richtigen Zeitpunkt.

In guter Laune, entspannt und mit Vernunft genossen – dann ist unser Bier wirklich das reinste Vergnügen. Denn nur wer Bier mit Verstand genießt, geht gut mit sich selbst – und seinen Mitmenschen – um!

Die deutschen Brauer treten deshalb für einen maßvollen Alkoholgenuss ein.

H ä t t e n S i e ' s g e w u s s t ?

A

Alkoholfreies Bier: Eine mittlerweile in vielen Sorten (z.B. Pilsener, Weizen, Kölsch, Alt) angebotene erfrischende Biervariante. Das Bier ist praktisch ganz alkoholfrei (max. 0,5 Vol.-% Restalkohol sind erlaubt).

Alkoholgehalt: Die Konzentration der in der Würzpfanne entstandenen Würze bestimmt den Alkoholgehalt des Bieres. Ein gutes Drittel dieser sog. Stammwürze wird

bei der Gärung in Alkohol umgewandelt. Vollbiere – rund 95 % der in Deutschland gebrauten Biere gehören zu dieser Gattung – haben mit 11 bis unter 16 Prozent Stammwürze meistens einen Alkoholgehalt von 4,8 bis 5,5 Volumenprozent (Vol.-%). Damit ist Bier das alkoholische Getränk mit dem geringsten Alkoholgehalt. Wein enthält z. B. 9 - 13 Vol.-%, Spirituosen durchschnittlich 40 Vol.-% Alkohol.

Altbier: Ein bernsteinfarbenes Bier, das nach „alter Art“, also mit obergäriger Hefe, gebraut wird.

B

Bier: Ist ein erfrischendes Getränk, das durch alkoholische Gärung aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser entsteht. Bei untergärigen Bieren darf nur Gerstenmalz, bei

obergärigen Sorten darf auch Roggen-, Weizen- oder Dinkelmalz verwendet werden. Bier besteht aus Kohlehydraten, Eiweiß, Kohlensäure, Alkohol, Mineralstoffen, Vitaminen und zu 90 % aus Wasser.

Bierausstoß: Das ist die Gesamtmenge Bier, die eine Brauerei in einem bestimmten Zeitraum braut. 2003 wurden in Deutschland von allen Brauereien z. B. 105 Mio. Hektoliter Bier gebraut.

Biermarken: Mit mehr als 5.000 verschiedenen Biermarken bieten die deutschen Brauer den Verbrauchern eine Bier-Vielfalt wie sonst nirgends auf der Welt.

Biersorten: Die in Deutschland meistgetrunkenen Biersorten sind Pils, Export, Weizenbier, Helles, Alt und Kölsch.

Bockbier: Das sind ober- oder untergärige Biere mit einem Stammwürzegehalt von mindestens 16 %. Es gibt in Deutschland helle und dunkle Bockbiere.

Brauereien: Nirgendwo auf der Welt ist die Brauereilandschaft so vielfältig wie in Deutschland. 1.300 Braustätten sorgen dafür, dass jeder Verbraucher ein Bier nach seinem Geschmack genießen kann.

D

DBB: Deutscher Brauer-Bund e.V., die Dachorganisation der Brauereien in Deutschland.

Doemens-Lehranstalt e.V.: Das Institut ist eine Einrichtung zur Aus- und Weiterbildung von Fachleuten für das Brauwesen und die Getränketechnik aus aller Herren Länder.

Doppelbock: Ein besonders starkes Bier, das mit einer Stammwürze von mindestens 18% eingebraut wird.

E

Einbeck: Die „Wiege des Bockbieres“ steht in Niedersachsen. Das „ainpöckisch Pier“ schmeckte den bayrischen Herzögen im Mittelalter so gut, dass sie den Braumeister aus Einbeck abwarben.

Export: Ein helles, untergäriges Vollbier, das etwas weniger herb ist als das Pils.

G

Gärung: Bei der Gärung wandelt die Hefe Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.

Gambrinus: Er ist einer der Schutzpatrone der Brauer.

Gerste: Dieses Getreide ist der Haupt-Rohstoff für unser Bier. Zum Brauen muss es allerdings in der Mälzerei erst einmal zu Malz umgewandelt werden. Die zweizeilige Sommergerste eignet sich wegen ihres niedrigen Eiweißgehaltes am besten zum Brauen.

H

Hefe: Sie bringt die Würze zum Gären und wandelt dabei den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Obergärige Hefe arbeitet am besten bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad und steigt am Ende der Gärung an die Oberfläche des Jungbieres. Untergärige Hefe gärt hingegen optimal bei Temperaturen zwischen 4 und 9 Grad und setzt sich nach dem Gären unten am Boden der Gärgefäße ab.

Hopfen: Als „Würze des Bieres“ gibt Hopfen unserem Bier u.a. seinen herb-bitteren Geschmack, verleiht ihm Haltbarkeit und stabilisiert den Schaum. Das größte Hopfen-Anbaugebiet der Welt ist die Hallertau in Bayern.

**J**

Jungbier: So nennen die Brauer das Bier nach der Hauptgärung.

K

Kalorien: Bier hat pro Liter etwa 400 kcal (1600 kJ). Nur Mineralwasser, Kaffee und Tee sind kalorienärmer. Bier allein macht also nicht dick – bei manchen regt es aber den Appetit an.

Kölsch: Diese Sorte ist ein helles, obergäriges Vollbier, das nur von einer kleinen Zahl festgelegter Brauereien in Köln und Umgebung gebraut werden darf.

L

Läutern: Nach dem Maischen werden das Wasser, in dem sich die aus dem Malz herausgelösten Extrakte befinden, und die festen Malzreste (Treber) im Läuterbottich voneinander getrennt.

Linde: Carl von Linde ließ sich 1877 seine von ihm konstruierte Kältemaschine patentieren. Durch diese bahnbrechende Erfindung wurde das ganzjährige Brauen untergäriger Biere erheblich erleichtert. Die Brauer waren nun nicht mehr gezwungen, im Winter Natureis aufwändig einzulagern, damit sie für die warmen Monate Kühlmöglichkeiten hatten.

M

Märzen: Ein untergäriges Vollbier. Vor Erfindung der Kältemaschine wurde Märzen im letzten Wintermonat März so stark eingebraut, dass es durch seinen höheren Alkoholgehalt länger haltbar blieb.

Maibock: Ein meist dunkles Starkbier, das in einigen Regionen Deutschlands im Frühjahr eingebraut wird. Der Stammwürzegehalt dieses Bieres liegt bei mindestens 16 %.

Maischen: Das Mischen von geschrotetem Malz und Wasser zu Beginn des Brauprozesses.

In der erhitzten Maische wandeln natürliche Enzyme die wasserunlösliche Stärke des Malzes in lösliche und damit vergärbare Malzzucker um. Gleichzeitig lösen sich diese Malzzucker sowie weitere Inhaltsstoffe des Malzes im Brauwasser.

Malz: Um Gerste, Weizen, Roggen oder Dinkel zum Brauen verwenden zu können, werden die Getreidekörner in der Mälzerei zu Braumalz verarbeitet. Dazu werden die Körner durch die Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht und dann getrocknet (gedarrt).

Malzschrot: Das Malz wird in einer Mühle geschrotet, um es dann mit Wasser zu vermischen.

O

Obergärig: Biere, die mit obergäriger Hefe hergestellt werden, also Weizen, Kölsch und Alt sowie Berliner Weisse. Die obergärige Methode ist die ältere Vergärungsart – das Altbier hat, weil es so hergestellt wird, daher auch seinen Namen.

P

Pils/Pilsener: Ein untergäriges, helles Vollbier mit hopfenbitterem Geschmack und einem Stammwürzegehalt von mindestens 11 %. Systematisch gebraut wurde diese Sorte vor mehr als 150 Jahren zuerst in Pilsen. In Deutschland sind mittlerweile rund zwei Drittel der getrunkenen Biere Pils-Biere.

R

Reinheitsgebot: Die älteste bis heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt aus dem Jahre 1516. Danach darf Bier in Deutschland nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut werden.

S

Stammwürze: Der Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe in der unvergorenen Würze. Das sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe. Bei der

Gärung wird mit Hilfe der Hefe daraus etwa ein Drittel Alkohol, ein Drittel Kohlensäure und ein Drittel Restextrakt.

Starkbiere: Sie haben eine Stammwürze von 16 % und mehr und daher einen Alkoholgehalt von durchschnittlich 7 Vol.-%.

Sudhaus: Es ist das Herz einer jeden Brauerei. Im Sudhaus stehen der Maischbottich, der Läuterbottich und die Würzpfanne.

T

Treber: Feste Malzrückstände (besonders die Hüllen der Getreidekörner), die nach Abfließen der Würze im Läuterbottich verbleiben. Sie werden als nahrhaftes Viehfutter verwendet.

U

Untergärig: Biere, die mit untergäriger Hefe hergestellt werden. Das ist vor allem Pils, aber auch Export, Lager, Helles oder Märzen.

V

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB): Die Berliner Einrichtung ist neben der Universität in Weihenstephan die bedeutendste Forschungs- und Ausbildungsstätte für das Brauwesen.

Vollbier: Ein Bier mit einer Stammwürze von 11 bis unter 16 %. Rund 95 % aller in Deutschland gebrauten Biere gehören zu dieser Gattung.

W

Weihenstephan: Wohl die älteste noch existierende Brauerei der Welt, nördlich von München gelegen. In Weihenstephan bildet die Technische Universität München auch Brauerei-Fachleute aus.

Weizenbier: Obergäriges Vollbier, für das neben Gersten- auch Weizenmalz verwendet wird. Das erfrischende, etwas kohlenstoffreichere Weizenbier gibt es hefe-trüb und kristallklar, hell und dunkel, aber auch als Bock und Doppelbock sowie in leichten und alkoholfreien Varianten.

Würze: Im Brauwasser lösen sich beim Maischen die für das Brauen notwendigen Bestandteile des Malzes – aus Wasser wird so die Würze. Diese Flüssigkeit, die im Läuterbottich von den festen Bestandteilen des Getreides abgetrennt wird, fließt zur weiteren Verarbeitung in die Sudpfanne, wo ihr der Hopfen beigegeben wird.

Z

Zapfen: Das legendäre 7-Minuten-Pils ist überholt. Ein zügig gezapftes Pils hat mehr Kohlensäure und schmeckt somit besser und frischer – und das in nur etwa drei Minuten.





**Friesisches Brauhaus zu Jever
GmbH & Co. KG**

Elisabethufer 18
26441 Jever
www.jever.de