

Inhalt

Vorwort:	4	
Bierherstellung im Wandel	6	
Woraus wurde Bier hergestellt?	6	
Das Reinheitsgebot	7	
Historische Zutaten	9	
Hopfen als Bierzutat	11	
Geschichte	11	
Anbau, Ernte und Verarbeitung	12	
Wer durfte Bier brauen?	14	
Die Herstellung des Bieres	16	
Malzbereitung	16	
Maischen	17	
Läutern	17	
Das Kochen der Würze	18	
Das Kühlen der Würze	18	
Die Gärung	19	
Die Lagerung	20	
Die Filtration	20	
Die Fassabfüllung	20	
Die Flaschenabfüllung	22	
Vertrieb	23	
Auf dem Weg zur modernen Bierproduktion	25	
Die Verwissenschaftlichung des Brauwesens	25	
Kühlung und untergärtige Brauweise	26	
Industrialisierung	27	
Tief ins Glas – ein kulturhistorischer Blick auf das Bier	31	
Was?	31	
Und so weiter ...	32	
Klosterbier für feiste Mönche	33	
Starkes Bier für Fastenbrecher	34	
Klosterplan von St. Gallen	36	
Unter dem sechszackigen Stern	36	
Der Brauerstern	38	
Der Falsche Heilige	39	
Bierfische	39	
Bier und „Nationalcharakter“	43	
Bier und Geschlecht	46	
Punk und Dose	47	
Dichter, Dichte und Trinker	49	
Wie viel?	52	
Das rechte Maß	53	
Wie?	56	
Geregelte Gelage	56	
„Zechen“	58	
Zutrinken	58	
Johannesegen trinken	59	
Wo?	60	
Zum Bierkonsum heute und gestern	64	
Wirtschaftsfaktor Bier	67	
Die Brauwirtschaft als Motor der industriellen Entwicklung	68	
Tuttlingen – nur eine historische Brauereiepisode?	70	
Ist Bier gesund?	73	
Bier – Konsum – Kultur – Geschichte ...	75	
Literaturverzeichnis	77	
Bildnachweis	79	
Leihgeber	79	
Bier-ABC	80	
Zeittafel der Biergeschichte	2. Umschlagseite	