

## **Inhalt**

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