

## **WILLKOMMEN 9**

Was dich erwartet 10

# *Die Brauerei*

## **PROBIEREN KAM VOR DEM STUDIEREN 14**

### **DIE GRUNDZUTATEN 15**

Wasser 15

Malz und andere Extraktlieferanten 17

Hopfen 22

Hefe 32

Andere Zutaten 42

### **DER BRAUPROZESS 45**

Vom trockenen Korn zur flüssigen Würze 46

Von der Würze zum Bier 50

# *Bierkultur – Bier ist Kult(ur)*

## **DER MENSCH UND DER SUFF 58**

Genetische Anpassung an den Alkoholgenuss 58

### **DIE „BIER-WERDUNG“ 59**

Das früheste Brauwesen 60

Vom Euphrat zur Isar 61

Bier in der deutschen Geschichte 62

## **TECHNIK, DIE BEGEISTERT – BIER UND FORTSCHRITT 70**

Messen statt schätzen 70

Als das Malz sich das Rauchen abgewöhnte 71

Die Hefe verstehen lernen 72

## **ÜBER DEN TELLERRAND – ANDERE BIERKULTUREN 80**

- Übersicht über die Bier- und Braukulturen 80
- Es braut sich was zusammen – Die Craftbier-Revolution 94
- Von Craftbier und Fernsehbir 96

## **BIERWIRTSCHAFT 99**

- Reich gebraut 99
- Die Mär von der Brauidylle 99

## **GESCHMACKSSACHE 100**

- Vom Trinken und Verkosten 100
- Mit der Nase schmecken? 100
- Aromawelten 104

## **ANNÄHERUNGSVERSUCHE 109**

- Frische 109
- Lagerung 110
- Genusstemperatur 113
- Einschenken 114

# *Die Bierverkostung*

## **BIER VERKOSTEN – MANCHMAL ARBEIT, IMMER VERGNÜGEN 118**

- Die sensorische Verkostung 118
- Die Bierprobe 123
- Hilfen zur Verkostung 129
- Bierfehler 137
- Bierqualität 153

# *Bierstile*

## **BIER IST NICHT GLEICH BIER 170**

- Ordnung muss (soll) sein! 172

## **UNTERGÄRIGE BIERE – LAGERBIERE 184**

Was ist denn das? Bier fürs Ferienlager? 184

### **DUNKLE LAGERBIERE 187**

Braunbier und Rotbier 189  
Münchener Dunkel / Bayerisches Dunkel 193  
Schwarzbier 199  
Baltic Porter / Imperial Porter 201  
Doppelbock 205

### **HELLE LAGERBIERE 210**

Böhmisches Pils 212  
Dortmunder Export 214  
Deutsches Pils 217  
Münchner Hell / Bayerisch Hell / Helles 220  
Märzen 224  
Bock 227

### **OBERGÄRIGE BIERE 231**

Darwins Evolution und das Bier 231  
Alt und doch so aktuell 231

### **OBERGÄRIGE GERSTENBIERE 232**

Altbier oder Alt 232  
Kölsch 235  
Porter 239  
British Pale Ale 243  
Cream Ale 245  
British India Pale Ale (IPA) 248  
American India Pale Ale (AIPA) 252

### **OBERGÄRIGE BIERE MIT WEIZEN UND ANDEREN GETREIDE-ARTEN 258**

Bayerisches Weißbier / Weizenbier 258  
Wit / Bière blanche 263  
Sahti 266  
Piwo z Grodziska / Grätzer 269  
Roggenbier 274

### **ALTERNATIV FERMENTIERTE BIERE 277**

Lambic / Lambiek 277  
Berliner Weisse / Berliner Weißbier 281

Gose 286  
Rood Bruin / Vlaams Rood / Bière rouge 289  
Kwas / Kwass / Quas / Kvass / Kbac 292

# *Bierspaß* 297

## **DIE BIERKÜCHE 298**

Welches Bier für welches Rezept? 299  
Braten mit Bier 299  
Dünsten mit Bier 300  
Backen mit Bier 301  
Biermarinaden und Bierbeizen 302  
Bierglasuren 302  
Soßen mit Bier 302  
Dips 303  
Bierdressings 304  
Biergelees und Biermarmeladen 305

## **FOODPAIRING 306**

Zusammenbringen, was zusammengehört 306  
Eheanbahnung – Wie plant man ein Pairing? 311  
Hochzeitsplanung – ein Essen mit Bier planen 322

## **BIERCOCKTAILS 329**

Größere Vielfalt, als man denkt 329  
Mit Kreativität und Geschmack 331

## **SPASS AM BIER –**

## **SPASS AM JOB 334**

BJCP Beer Judge 334  
Cicerone® Certification Program 335  
Diplom Biersommelier® 335  
Zu guter Letzt 337

# Anhang

## **BRAUREZEPTTE 340**

Kleine Anleitung zu den Rezepten 340

## **GLOSSAR 356**

## **HILFREICHE TABELLEN 376**

Platotafel nach Balling 376

Spundungstabelle 380

Zuckermenge für die Gärung 381

Alkoholtabelle in Bezug auf Stammwürze und Restextrakt 382

Vergärungsgrad 384

Bier und Kalorien 386

Umrechnung der Wasserwerte 387

Verkostungsbogen 388

Aromarad 390

## **GOOD TO KNOW 391**

Einige hilfreiche Adressen im Internet 391

... und auch noch ein paar nützliche Bücher 392

## **DANKE! 393**

## **VERWENDETE LITERATUR 394**

Im Buch zitierte Gesetze 396

## **REGISTER 398**