

HEYNE <

Sünje Nicolaysen

DER ULTIMATIVE BIER-GUIDE

Zum Kenner
in 222 Grafiken

Mit Illustrationen von Ole Schleef

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten,
so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht
zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt
der Erstveröffentlichung verweisen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

3. Auflage
Originalausgabe 07/2018

Copyright © 2018 by Wilhelm Heyne Verlag, München,
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München
Redaktion: Dr. Michael Schmidt
Layout: Tina Polster, PAULINENPLATZ
Umschlaggestaltung: Hauptmann und Kompanie Werbeagentur, Zürich
Druck und Bindung: DZS Grafik, Ljubljana
Printed in Slovenia
ISBN: 978-3-453-60475-9

www.heyne.de

INHALT

07 Einleitung



BIERTRINKER

- 10 Zahlen & Fakten
- 12 Die Geschichte des Bieres
- 16 Craft Beer – Trend oder Wandel?
- 20 Mischgetränke & Trinkrituale
- 28 Nützliches rund ums Bier

BIERENTDECKER

- 35 Hopfen – Charakter des Bieres
- 42 Malz – die Farbpalette
- 44 Die fleißige Hefe
- 45 Das Brauwasser
- 47 So braut man Bier

BIERGENIESSER

- 60 Gelagert
- 62 Serviert
- 66 Eingeschenkt
- 70 Aufgetischt – Bier & Essen
- 78 Rezepte mit Bier

BIERKENNER

- 86 Untergärig oder obergärig
- 88 Die Biergattungen
- 90 Die Bierstile
- 120 Bierspezialitäten
- 124 Deutschlands Brauereien

BIERTESTER

- 136 Mit allen Sinnen trinken
- 138 Das Tasting
- 144 Die große Aromen-Tabelle
- 148 Tasting-Vokabeln & -Papier
- 150 Bier-Fehler

BIERBEWUSSTE

- 154 Rohstoffe & ihre Wirkung
- 157 Bier-Spas
- 158 Wellness-Tipps
- 162 Katergeschichten
- 165 Der Kalorien-Check



- 168 Glossar
- 170 Register
- 172 Buchtipps und Weblinks

Warum und für wen ich dieses Buch geschrieben habe

Ein kühles Bier war für mich schon immer die bessere Alternative zu Longdrinks und Cocktails, für die norddeutsche Deern allerdings beschränkt auf den Bierstil Pils – mit nur wenigen Ausnahmen. Selbst als Craft Beer nach und nach die Theken Hamburgs eroberte, hielt ich die 0,33-Liter-Pils-Flasche noch fest umklammert. Bis aus Neugier der allererste Griff zu einem handgemachten Bier folgte. Und das schmeckte anders, aber überraschend gut. Dann der nächste Probierschluck, dieses Mal von einem anderen Bierstil. Wow, auch nicht übel! Vielleicht sollte ich doch mal der Wiederentdeckung der großen Biervielfalt und den Interpretationen alter (auch deutscher) Bierstile eine Chance geben?

Ein zweitägiges Seminar für angehende Beerkeeper bei Birgit Rieber und Sepp Wejwar tat sein Übriges. Ich wollte diese neue, facettenreiche Bierwelt entdecken und verstehen lernen. Und das funktioniert für mich als Journalistin am besten über das Schreiben. Die Entscheidung, ein Buch über Bier zu schreiben, war längst gefallen. Mein erklärtes Ziel: Alles rund um die bekanntesten

Bierstile, das Bierbrauen und die klassischen Rohstoffe mit eigenen Worten so zu beschreiben, dass diejenigen, denen es genauso geht wie mir, einen Überblick gewinnen. Und spätestens im Kapitel Biertester soll man Lust darauf bekommen, das große Bündel an Aromen aus Bier herauszuschmecken.

Es ist mir wichtig, dass die Lektüre des Buches kein Wissen voraussetzt, daher erkläre ich die Themen Bier und Brauen von Grund auf. Also fange ich bei der Ernte des Hopfens an. Ergänzend und erklärend dazu: unterhaltsame Illustrationen von Ole Schleeß, mit dem ich bereits seit der Oberstufe Pils trinke.

Was während der Recherche und dem Schreiben des Buches folgte, waren viele gute Gespräche mit Bierexperten und leidenschaftlichen Biergenießern, das Wälzen der Klassiker der Bierliteratur, Brauereibesuche samt Klönschnack mit Brauern und das Brauen meines ersten eigenen Bieres zu Hause in der Küche. Sogar Bier-Yoga habe ich ausprobiert. Das letzte Industriebier aus der Gemüseschublade meines Kühlschranks landete schließlich in einem Bier-Brotteig.

Trotzdem mag manch einer denken, dass es mutig oder zumindest ungewöhnlich ist, als Frau und dann auch noch als Hamburgerin ein Bierbuch zu schreiben. Nein, gerade eine Frau und noch dazu aus Hamburg sollte das machen. Das aber erklärt sich spätestens in unserem Kapitel zur Biergeschichte.



für Biertrinker

Hat man früher vor einem Bierabend unter Freunden blindlings zum Lieblings-Sixpack gegriffen, hat man heute die Qual der Wahl. Wir werfen einen ersten Blick auf Craft Beer, widmen uns aber auch allgemeinen Fakten und praktischen Tipps rund ums Bier und das Trinkverhalten.

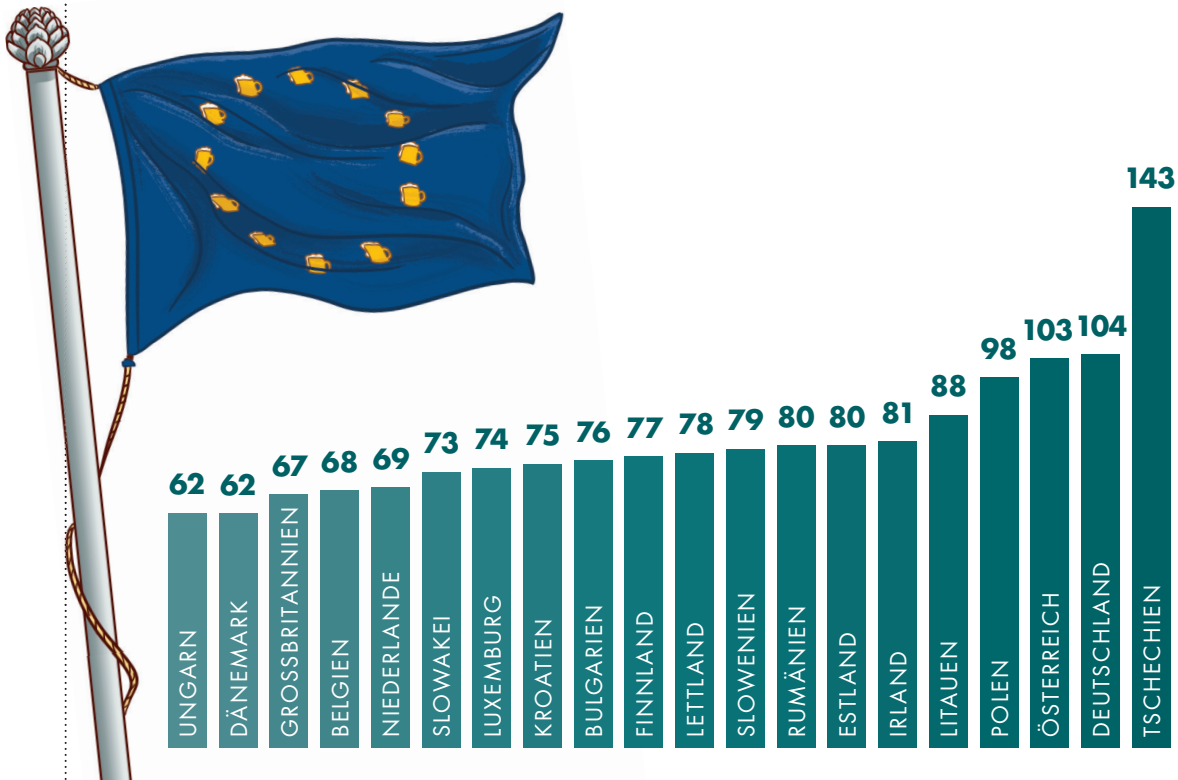
OANS, ZWOA, DREI ...

Bier in Zahlen

Warum die Supermärkte aufrüsten sollten, die deutschen Brauereien nicht aufatmen können und was das Ganze mit Fußball zu tun hat – unser Biertrinkverhalten in Zahlen.

Pro-Kopf-Bierkonsum in Europa

Europameister sind die Tschechen mit ihrem unstillbaren Bierdurst. Aber wie steht es eigentlich um den Konsum der anderen Biernationen? Ein Top-20-Vergleich in jährlichen Litern.



Quelle: Brewers of Europe, 2017

setzen Deutschlands Brauereien 2017 ab, damit hatte sich der deutschlandweite Bierdurst, der seit 2002 stetig weniger geworden ist, nochmals um 2,5 Prozent verringert. In den ersten neun Monaten 2018 aber ist der Absatz gegenüber dem Vorjahreszeitraum wieder um 0,6 Millionen Hektoliter gestiegen.

hat jeder Deutsche 2017 im Handel gekauft. Weniger als 2016 – ein verregneter Sommer und fehlende Fußball-Großereignisse nahmen den Bierdurst. In den ersten neun Monaten 2018 stieg der Absatz, dem Super-Sommer und der Fußball-WM sei Dank. Noch besser wären die Zahlen, wenn die Nationalelf länger im Turnier gespielt hätte.

der in Deutschland gebraut
und als Lieblingsbier getrunken
wird, ist alkoholfrei oder
weniger alkoholhaltig.

~16,5 Millionen

Hektoliter Bier werden jährlich von der Bier-Nation Deutschland ins Ausland exportiert.

des deutschen Bierabsatzes macht die Lieblingssorte der Deutschen, das Pils, aus.

FAST JEDE
ZEHNTE
~ FRAU ~

in Deutschland greift am liebsten
zu Biermixgetränken.

kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. Mittlerweile stehen rund 1.400 Brauereien in Deutschland für etwa 6.000 verschiedene Biere.

BIER- GESCHICHTE

Brauen ist Frauensache? Jep, das zumindest war in den ersten Jahrhunderten unserer Zeitrechnung der Fall, ehe die Klöster die Braukunst aus Frauenhand nahmen.

Schon bei den Germanen und auch später im Mittelalter lag das Gelingen des Biersuds in der Verantwortung der Frau, und das galt nicht nur für das Brauen zu Hause, sondern auch für die Brauhäuser der Städte und Dörfer. Der große Bierkessel gehörte übrigens zur Mitgift einer Frau, dazu oftmals auch das streng gehütete Familienrezept.

Die führende Rolle als Brauorte übernahmen im Mittelalter dann die Klöster. Und das nicht ohne Grund, schließlich konnten hier Schriften gelesen, geschrieben und somit auch Braurezepte und -verfahren überliefert werden. Die wohl berühmteste, erste Braumeisterin ist die Äbtissin Hildegard von Bingen. Als Naturwissenschaftlerin nannte sie bereits in ihrer Schrift „Causae et curae“ die heilsame Wirkung der Hopfenpflanze und empfahl Bier als Stimmungsaufheller. In dieser Zeit wurde Hopfen zur Zutat im Bier.

Getrunken wurde Bier damals von jedermann, von Erwachsenen, Kindern und Schwangeren. Mehrere Liter täglich waren normal. Kein Wunder, schließlich war das Bier abgekocht und somit relativ lange keimfrei und zudem auch noch mit antibakteriell, konservierend wirkendem Hopfen gebraut. So war es tatsächlich eine gesündere Alternative zum verschmutzten Trinkwasser. Nicht zu vergessen, dass das Bier damals auch nicht so stark war, wie wir es heute kennen. Man vermutet, dass es um die zwei Volumenprozent hatte.

Der Norden war's

Kein Süddeutscher hört das gern, schon gar nicht, wenn der Ur-Bayer mit einer norddeutschen Frau ein ebenso norddeutsches Bier in einem Hamburger Gasthaus trinken muss: Die deutsche Biergeschichte hat ihren Anfang nicht im Süden der Republik.

Nein, es waren die Norddeutschen, die bereits im Mittelalter fleißig um die Wette brauten. Um 1500 gab es in Hamburg etwa 600 Brauereien. Über die Hanse wurde das Bier per Schiff nach Skandinavien, Russland und

sogar bis nach Indien verschippt, es war das wichtigste Exportgut. In Bayern hingegen gab es zu dieser Zeit noch keine Brautradition, hier setzte man noch auf den Rebsaft Wein. Grob gesagt verlief damals eine Grenze zwischen Germanien und dem Römischen Reich und teilte Europa in Bier- und Weintrinker. Wobei es sich der bayrische Hof trotzdem nicht nehmen ließ, sich das damals sagemuwobene Einbecker Bier aus dem Norden liefern zu lassen.





Steuern & Gesetze

So viel Bierdurst ließ den Fiskus nicht kalt: Steuern wurden fällig. Aber auch Panschern sollte das Handwerk gelegt werden, schließlich wurde Bier nicht selten verdünnt ausgeschenkt, mit (angeblich) aphrodisierenden Zutaten oder mit verstärkenden Rauschmitteln wie Tollkirsche oder Schlafmohn gebraut. Oder es war schlichtweg ungenießbar.

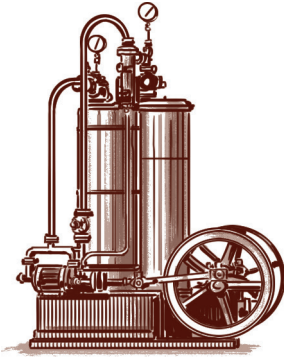
Grund genug für die bayrischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. im Jahr 1516 mit einer Landesverordnung, heute bekannt unter dem Spitznamen „Reinheitsgebot“, die erlaubten Zutaten für Bier festzulegen. Gerste, Hopfen und Wasser – sonst nichts. Die Hefe war aufgrund der fehlenden Mikroskop-Technik schlichtweg noch nicht als Inhaltsstoff bekannt. Zunächst galt es nur in Bayern, in ganz Deutschland dann ab 1906. Zum Reinheitsgebot später mehr, das Thema ist komplexer als allgemein bekannt.

FAST 10.000-JÄHRIGE BIERGESCHICHTE



Die Ursprünge des Biers liegen noch viel weiter zurück, nämlich in der Steinzeit, als die Menschen begannen, sesshaft zu werden und Äcker zu bestellen. Getreide wurde kultiviert, Brot- und Bier-Ähnliches wurde hergestellt. Archäologische Funde lassen vermuten, dass die Biergeschichte im Gebiet des Fruchtbaren Halbmondes, im Nahen Osten, seinen Ursprung hat, aber auch das zentrale China kommt infrage. Bereits 3000 v. Chr. wurde in Babylon die älteste überlieferte Bierschankordnung in Stein gemeißelt. Dabei wird deutlich: Das frühzeitliche Bier war irgendwas zwischen Volksnahrung und Rauschmittel.

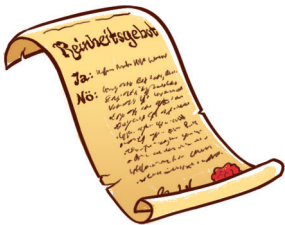
Etwa ab 1500 v. Chr. gehörte im alten Ägypten das Getränk wie das Brot zu den Grundnahrungsmitteln und war auch der Lohn, den viele Arbeiter bekamen. Es waren auch die Ägypter, die begannen, mit Kräutern und Gewürzen im Bier zu experimentieren und somit auch verschiedene Bierstile zu entwickeln.



Industrialisierung setzt Impulse

Die Industrialisierung im 19. Jahrhundert brachte auch für die Brautechnologie entscheidende Entwicklungen mit sich, darunter die Entdeckung der Hefe als Mikroorganismus und auch der Aufbau eines Schienennetzes für den Transport der fertigen Biere mit der Eisenbahn in alle Himmelsrichtungen.

Wichtig war aber vor allem die Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde, Professor an der Polytechnischen Schule München, der heutigen Technischen Universität. Mit der 1871 entwickelten Kältemaschine konnte man endlich das ganze Jahr über brauen – zur großen Freude der Brauereien. Davor konnten Brauer nur im Herbst oder Winter ihr Bier brauen, da die untergärigen Hefen nur bei Kälte bis 12 Grad Celsius arbeiten. Was nun begann, war der Siegeszug der untergärigen Biere.



Das Reinheitsgebot – das keines ist

Viel gepriesen, typisch deutsch und doch voller Irrtümer – ganz so eindeutig, wie das sogenannte Reinheitsgebot immer dargestellt wird, ist es nämlich keinesfalls.

Zuallererst heißt es gar nicht Reinheitsgebot. Das klingt zwar gut und schlüssig, ist aber nicht mehr als ein Spitzname mit Marketingpower. Seinen Ursprung hatte es in der bayrischen Landesverordnung von 1516, und heute heißt es „Vorläufiges Biergesetz“.

Und was bedeutet das für den Brauer? Dass man sich an die Vorgaben halten sollte. Und die haben sich in den vergangenen Jahrhunderten nicht nur mehrmals verändert, die Richtlinien unterscheiden sich auch von Bundesland zu Bundesland. In Bayern sind sie am strengsten. In manchen Bundesländern ist die Verwendung von Rohr-, Rüben- oder Invertzucker sowie Stärkezucker oder aus Zucker hergestelltem Färbemittel erlaubt. Allerdings nur in obergärigen Bieren. Auch in Bezug auf alte Bierstile wie Berliner Weiße und Leipziger Gose gelten Ausnahmegenehmigungen. Und um es ganz kompliziert zu machen: Das Biergesetz wurde mehrmals gekippt, da es mit dem EU-Recht nicht vereinbar ist. Zuletzt 2005, seitdem ist nur die dazugehörige Durchführungsverordnung gültig.

Und dann sind da noch die vielen laut Biergesetz erlaubten Hilfsstoffe, von denen man gar nicht hören möchte. Unter anderem wird häufig der Kunststoff PVPP als Klärungsmittel eingesetzt. Da er wieder aus der Flüssigkeit entnommen wird, gilt er nicht als Zusatz und wird durchgewinkt.

CRAFT BEER

Trend oder Wandel?

—

Craft Beer ist in aller Munde und vor allem auch auf vielen Getränkekarten. Aber was genau steckt eigentlich dahinter? Wir spüren den Ursprung der Craft-Beer-Bewegung auf.

Im 20. Jahrhundert wird Bier in Europa und in den USA (größtenteils) zum Industrieprodukt, geschmacklich angepasst und somit immer austauschbarer. Jedes zweite Bier kommt aus der Produktion der Superkonzerne. Die Rettung der Biervielfalt schwappte ausgerechnet aus den USA nach Europa über. Aber warum eigentlich „ausgerechnet“? Als Einwanderungsland waren die USA schon früh ein Schmelztiegel der Bierkultur: Unter anderem wanderten Deutsche, Engländer und Iren vor Jahrhunderten ein. Im Gepäck hatten sie ihre Braumethoden und Rezepte aus der Heimat. Es entwickelte sich eine immens vielfältige Bierlandschaft, und im gesamten Land waren kleine Brauereien weitverbreitet. Doch mit der Prohibition, dem Verbot von Alkohol und Drogen, in den Zwanzigerjahren wurde diese Bierkultur nahezu vernichtet.

Fast ausschließlich Großbrauereien überlebten bis 1933, dem Ende der Prohibition. Die in den Fünfzigern einsetzende Automatisierung des Brauprozesses tat ihr Übriges: Die Biervielfalt war (vorerst) Geschichte. Biere ohne Ecken und Kanten waren noch in den Achtzigern in Amerika weitverbreitet, damals gab es gerade einmal knapp neunzig Brauereien im Land.

Eine Gegenbewegung entstand, Anlass war unter anderem auch die Aufhebung des Heimbrau-Verbots 1978 durch den damaligen Präsidenten Jimmy Carter. Kleine Brauereien, sogenannte Craft Breweries, wurden gegründet, besannen sich auf die alte Bierkultur und entwickelten neue Kreationen. Die Bierbegeisterung der Amerikaner wurde neu geweckt, spätestens Ende der Neunziger war sie kaum noch zu

bremsen. Heute gibt es über 5.000 Brauereien in den Staaten. Auf den Geschmack besonderer Biere kamen dann auch die Europäer. Vor knapp 20 Jahren schwappte die Craft-Beer-Welle endlich Richtung Deutschland, nahm dabei aber zunächst einen Umweg über dänische und italienische Brauer. Unsere beiden Nachbarländer waren Vorreiter in Europa, dort wurde Anfang der 2000er begonnen, kreativ und abseits des Mainstreams zu brauen. Etwa um 2010 zog dann das Craft Beer auch viele deutsche Bierliebhaber in seinen Bann. Der Wandel nahm Fahrt auf. Zunächst in den Großstädten Deutschlands, aber dank spezieller Bier-Online-Shops und einiger aufgeschlossener Supermärkte auch auf dem Land, sodass man heute sagen kann, das in allen Ecken Deutschlands Craft Beer genossen und auch gebraut wird.

Explosionsartiger Plopp:
Aus 90 Brauereien in den
USA wurden über 5.000.

