

Zaubertrank Bier

O'zapft is...

Die Geheimnisse des "Zaubertrankes" Bier

Der Gestensaft ist Deutschlands meistgetrunkenes alkoholisches Getränk. Ein Sommer ohne Biergarten ist in Bayern undenkbar und die Fastenzeit wäre ohne den Bock eine wirklich traurige Veranstaltung. Woher das Bier kommt und was alles in diesem feinen Gebräu steckt, das wissen längst nicht alle Liebhaber des goldenen Getränks.

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem altmesopotamischen Raum. Die Ägypter ließen halbfertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und bekamen so eine Art Bier. Bei den Römern hieß das Bier Cervisia, nach der Göttin der Feldfrüchte, Ceres.

Klosterbrauereien führten im Mittelalter den geregelten Braubetrieb ein. Im Mittelalter galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es damals einen geringeren Alkoholgehalt hatte als heute und das Bier durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war, was man vom Wasser damals nicht behaupten konnte. Es war ferner wegen seines hohen Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung, da man als Bier auch minderwertiges Getreide noch halbwegs genießen konnte.

In Deutschland wurde untergäriges Bier bis 1993 nach dem Biersteuergesetz, umgangssprachlich als Reinheitsgebot von 1516 bekannt, gebraut. Darin waren Teile des Reinheitsgebotes enthalten, nach dem nur Wasser, Hopfen und Malz (und Hefe) als Zutaten erlaubt waren.

Als wichtiger Punkt in der Geschichte des Bierbrauens wird die Erfindung der Pilsner Brauart angesehen. Sie ging aus der schon damals berühmten Bayerischen Brauart hervor, die vor allem auf nur leicht geröstetem Malz und auf der langsamen Gärung durch Lagerung in kalten Höhlen und tiefen Kellern beruhte. Josef Groll braute somit am 5. Oktober 1842 den ersten Sud nach Pilsner Brauart. Dieser wurde erstmals am 11. November 1842 öffentlich ausgeschenkt und eröffnete so den weltweiten Siegeszug dieser Bierspezialität, die als Original Pilsner Urquell vertrieben wird.

In der Würze liegt´s

Der Stammwürzegehalt gibt an, wie viel vergärbare Extrakt in der Würze enthalten ist. Bestimmt wird die Stammwürze am Ende des Kochprozesses in der Würzepfanne. Dieser Wert wird in Gewicht oder Gewichtsprozent angegeben. Das heißt, dass ein Bier mit 12 % Stammwürze 120 Gramm Extrakt in 1000 Gramm Flüssigkeit enthält. Als Faustregel kann man sagen, dass die Stammwürzeangabe durch 3 geteilt den Alkoholgehalt ergibt, da der Extrakt bei der Gärung etwa in gleichen Teilen zu Kohlendioxid, Alkohol und unvergärbaren Stoffen abgebaut wird.

Deutschland: Biergattungen

Biergattungen sind bestimmt durch die in Deutschland verwendete gültige steuerrechtliche Untergliederung, die nur am Stammwürzegehalt festgemacht wird.

Einfachbiere - mit einer Stammwürze von 1,5 % bis 6,9 %

Schankebiere - mit einer Stammwürze ab 7 % bis 10,9 %

Vollbiere - mit einer Stammwürze ab 11 % bis 15,9 %

Starkbiere - ab einer Stammwürze von mindestens 16 %

Obergärige Biere

Bei obergärigen Bieren steigt die Hefe am Ende der Gärung an die Oberfläche. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Gärtemperaturen (15–22 °C) führen zu einer vermehrten Bildung von Estern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein fruchtiges Aroma. Obergärige Biere wurden früher oft ohne Lagerung direkt im Anschluss an die Hauptgärung vermarktet. Heutzutage wird eine Lagerung ähnlich wie bei den untergärigen Bieren durchgeführt. Zu den obergärigen Bieren gehören z. B. Altbier, Berliner Weiße, Kölsch und das beliebte Weizen.

Untergärige Biere

Bei untergärigen Bieren sinkt die Hefe nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks. Dies sind gewissermaßen „ausgebaute“ Biere, die eine gewisse Reifezeit benötigen, aber auch länger haltbar sind als die Obergärigen. Diese Herstellung benötigt Kühlung mit Temperaturen von unter 10 °C, deswegen konnte beispielsweise das Märzen früher nur bis März gebraut werden, woher es seinen Namen hat. Zu den untergärigen Bieren gehören z. B. Bock, Doppelbock, Exportbier, Helles, die meisten Festbiere wie z. B. das Oktoberfest-Bier und das Pils.

Alkoholfreie Biere

Ein so genanntes alkoholfreies Bier enthält meist eine geringe Menge Alkohol. Dieser liegt je nach Herstellungsverfahren zwischen 0,02 % und 0,5 % Alkohol. Allerdings enthalten auch z. B. die meisten Fruchtsäfte von Natur aus vergleichbare Alkoholmengen. Ein veraltetes Herstellungsverfahren für alkoholfreies Bier ist das Abbrechen des Gärprozesses, bevor sich ein nennenswerter Anteil Alkohol bilden kann, wie man es auch beim Malzbier macht. Das modernere Verfahren ist das Dialyseverfahren, wobei einem normalen Bier durch Osmose über eine Membran der Alkohol entzogen wird. Optimal ist eine Kombination von Osmose und Dünnschichtdestillation, bei der aus dem Permeat durch die Abdestillation von Ethanol wieder eine hypertone Lösung wird.

B-Vitamine und Mineralstoffe

Alkohol verbraucht beim Abbau im Körper Vitamine und Mineralstoffe, daher ist es umstritten, ob Bier zur Vitaminzufuhr und zum Ausgleich des Mineralstoffhaushalts beitragen kann. Theoretisch kann nach neuesten Studien Bier sogar zum Abnehmen nützlich sein, da es den Fett- und Zuckerstoffwechsel positiv beeinflusst. Voraussetzung dafür ist allerdings der maßvolle Genuss und eine vernünftige sonstige Ernährung. In der Praxis sieht das meist anders aus.

Alkoholfreies Bier dagegen ist als isotonisches Getränk zahlreichen Spezialmischungen für Sportler mindestens ebenbürtig und meistens sogar haushoch überlegen, weshalb der Konsum von alkoholfreiem Bier Sportlern guten Gewissens empfohlen werden kann. Hier schlagen die Vitamine und Mineralstoffe auf der positiven Seite voll zu Buche.

In einer Arbeit der TU München wurde festgestellt, dass sich die Ansammlung von Mineralien und Spurenelementen im Bier günstig auf Nerven und Muskelkraft, auf den Elektrolythaushalt, auf die Aktivierung von Enzymen und die Hormonsteuerung auswirkt. Ferner helfen Eisen und Kupfer bei der Blutbildung. Phosphor fördert den Stoffwechsel und Magnesium stärkt den Herzmuskel. Zink wird zur Insulinbildung benötigt, Fluor schützt die Zähne vor Karies und Mangan macht das Vitamin B für den menschlichen Organismus erst verwertbar. Also dann – Prost!