

Rundum besser.



TRINKKULTUR DES BIERES



Inhalt

Vorwort	3
Bier trinken – eine Kultur mit Tradition und Geschichte	4
Bierkategorien	5
Biergattungen	6
Deutsche Biersorten	7
Bierstile aus Belgien, England und den USA	10
Trendbiere	12
Hopfen – die Seele im Bier	13
Bier und Essen	15



Vorwort

Bier ist gerade in der Trend- und Szenegastronomie zu einem Getränk geworden, bei dem die Trinkkultur zelebriert wird.

Nicht nur Bierliebhaber wissen die regionalen Bierspezialitäten zu schätzen, schließlich hat sich in Deutschland in den letzten Jahren eine neue Bewegung um die zweitschönste Nebensache der Welt entwickelt. Bierkenner gründen Vereine, bilden sich auf Bierverkostungen zu Bierconnaisseurs weiter oder belegen Seminare zum Biersommelier.

Es ist schon fast eine „Sünde“, die verschiedenen **nationalen und internationalen Bierspezialitäten** nicht zu kennen. Das Bierbrauen ist ein komplexer Vorgang, der viel Wissen, Erfahrung und Feingefühl benötigt. Und somit gewinnt auch das genussvolle

Biertrinken und Bierschmecken eine größere Bedeutung: Man nimmt sich Zeit, um das Feierabendbier zu entdecken, zu schmecken und zu verstehen. Das führt zu einer **besonderen Wertschätzung** des Getränkes Bier, seiner Hersteller und Lieferanten, seiner Zutaten und deren Herkunft.

Um einen kleinen Überblick zu gewähren, haben wir in dieser Broschüre Informationen zu den verschiedenen Biersorten in Deutschland, England, Belgien und Amerika und deren „Trinkkultur“ sowie die Vorstellung und Herkunft des Craft Beers zusammengefasst. Welches Bier passt zu welchem Essen? – Wie wird Bier verkostet? – Schokolade und Bier? Lassen Sie sich überraschen. Bei weiteren Fragen zum Thema Bier wird Sie Ihr Außendienstmitarbeiter gerne beraten.



Bier trinken – eine Kultur mit Tradition und Geschichte

Die Deutschen betrachten Bier als Kultur. Bier hat eine lange Geschichte und Tradition: Biertrinken war bereits im alten Ägypten bekannt, wo halb fertig gebackenes Brot mit Wasser vergoren wurde. Auch die Römer und Kelten kannten Bier, genannt *Cervesia*. Allerdings galt Biertrinken bei den Römern noch als barbarisch, während Wein als Getränk der Götter verehrt wurde.

In früheren Zeiten durfte alles Mögliche ins Bier gemischt werden, etwa Rindergalle oder psychedelische Pflanzen. Letztere führten jedoch zu Halluzinationen oder übersteigertem Sexualtrieb, die Biergelage arteten aus. Süddeutsche Mönche machten sich Sorgen um die öffentliche Moral und entdeckten schließlich die **beruhigende Wirkung des Hopfens**, was den Rausch sicherer machte. Überhaupt waren Mönche damals Meister der Braukunst. Denn während der Fastenzeit durften gute Katholiken nicht essen, wohl aber trinken. Daher auch das Gerede vom „**flüssigen Brot**“ und dem „**Grundnahrungsmittel**“ Bier. Da Bier seinerzeit einen geringeren Alkoholgehalt aufwies als heute, konnte es auch von Kindern getrunken werden. Als der Bierkonsum im Mittelalter immer mehr zunahm, erhoben die staatlichen Behörden im deutschen Reich schließlich eine Verkaufs- und Produktionssteuer auf das beliebte Getränk.



Gebraut wurde das Bier zu jener Zeit mit obergäriger Hefe. Als man jedoch im 19. Jahrhundert in der Lage war, Bier bei niedrigen Temperaturen zu lagern, konnte sich die untergärige Brauweise durchsetzen. Im Jahre 1516 wurde das **deutsche Reinheitsgebot** ins Leben gerufen. Es ist damit eine der ältesten Lebensmittelverordnungen der Welt. Herzog Wilhelm IV. verkündete damals in Ingolstadt, dass Bier nur noch aus vier Zutaten, nämlich Wasser, Hopfen, Gerste und Hefe bestehen darf. Doch auch in heutigen Zeiten halten die deutschen Brauer weiterhin stolz an diesem Gesetz fest, welches unser Bier zu einem **reinen Naturprodukt** macht. Weder Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe oder Farbstoffe sind heute in unserem Bier enthalten.

Doch wie kommt es nun, dass mit nur vier Zutaten alleine in Deutschland mehr als **5.000 verschiedene Biermarken** gebraut werden? Es sind die unterschiedlichen Rezepturen, das Brauwasser, die Brauart sowie die Art, wie das Getreide gemälzt wird, die jede einzelne Biersorte so einzigartig machen. Die Deutschen glauben, Bier vereine sie, aber es ist gleichzeitig das, was sie unterscheidet. Denn jede Region hat ihre eigenen Biere. Allein Oberfranken, die Gegend rund um Bamberg, beherbergt 365 Brauereien, das macht eine Brauerei pro 150 Einwohner.



Bierkategorien

Das Bier lässt sich in drei Kategorien einteilen: obergärige, untergärige und spontangärige Biersorten.

Obergärige Biersorten

Obergärige Hefe arbeitet zwischen **18 und 25 Grad Celsius**, wodurch sich ein starkes Aroma entfaltet. Obergärige Biere, wie beispielsweise das Altbier, Kölsch und Weizen, erhalten so einen vollmundigen und fruchtigen Geschmack. Während des Brauvorgangs bilden sich zusammenhängende Hefezellen, die von dem entstehenden Kohlenstoffdioxid nach oben gedrückt werden. Die Hefe schwimmt nach dem Brauvorgang oben auf dem Sud und lässt sich leicht abschöpfen.

Untergärige Biere

Untergärige Hefe arbeitet hingegen mit niedrigeren Temperaturen zwischen **8 und 14 Grad Celsius**. Beim Brauen mit untergäriger Hefe setzt sich die Hefe unten ab. Untergärige Biere, wie zum Beispiel das Pils, Export oder Schwarzbier, unterscheiden sich von den obergärigen dadurch, dass sie möglichst wenig fruchtige Aromen aufweisen. Der Brauvorgang mit untergäriger Hefe nimmt eine längere Gär- und Lagerzeit in Anspruch. Heute ist das untergärige Brauen die vorherrschende Brauart.

Spontangärige Biere

Letztlich sind noch die spontangärigen Biere zu nennen. Bei diesen kommt es nicht zum Einsatz von Hefe. Stattdessen wird **auf in der Luft enthaltene Hefesporen** gesetzt, welche den Gärungsprozess anregen sollen. Diese Methode ist gleichzeitig jene klassische Möglichkeit, welcher sich die ersten Bierbrauer bedienten, die Hefe noch nicht kannten. Heutzutage wird dieses Verfahren so gut wie nicht mehr eingesetzt.



Biergattungen

Die Stammwürze bezeichnet den prozentualen Anteil an Feststoffen in der Würze. Durch den unterschiedlichen Anteil des Stammwürzegehaltes lässt sich das Bier in verschiedene Gattungen klassifizieren.

Man unterscheidet folgende Biergattungen:

- Einfachbiere: 2 bis 5,5 Prozent Stammwürzeanteil
- Schankbiere: 7 bis 8 Prozent Stammwürzeanteil
- Vollbiere: 11 bis 14 Prozent Stammwürzeanteil
- Starkbiere: mehr als 16 Prozent Stammwürzegehalt

Herstellung und Verarbeitung von Bier

Das Bierbrauen ist eine wahre Kunst. Nachfolgend eine kurze Erklärung zu den verschiedenen Herstellungsschritten.



Mälzen

Die Herstellung des Bieres beginnt mit dem Mälzen. Bei diesem werden die Gerstenkörner durch die Beigabe von Wasser zum Keimen gebracht.

Schroten

Nun folgt das Schroten. Hierbei werden die fertig ausgekeimten Malzkörner in einer Mühle zerkleinert.

Maischen

Das Maischen ist ein Prozess, bei welchem die gewonnene Substanz (aus dem Mälzen und anschließenden Schroten) erhitzt und mit weiteren Zutaten – je nach Biersorte – vermischt wird.

Läutern

Beim Läutern wird das Malz, welches jetzt seinen Zweck erfüllt hat, durch ein spezielles Verfahren von der Restsubstanz getrennt.

Würzekochen

Diese so gewonnene Restsubstanz wird mit Hopfen vermischt und stark erhitzt. Bei diesem Prozess erfolgt die Zugabe weiterer variabler Zutaten.

Kühlen

Im Anschluss wird das Ganze in einem separaten Produktionsschritt heruntergekühlt. Dieser Schritt wird im Endstadium auch mit Eiswasser beschleunigt.

Hefezugabe und Lagerung

Durch Hefezugabe und eine entsprechende Lagerung wird der Gärungsprozess eingeleitet.

Filtern

Dieser gewonnene Grundstoff wird Wochen später filtriert und das Ergebnis ist das Bier, wie wir es kennen.

Deutsche Biersorten

Alt

Obergäriges Vollbier

Beispiele: Düsseldorfer Altstadt: Zum Uerige, Im Füschen, Schumacher, Zum Schlüssel;
andere: Diebels Alt (Issum, außerhalb von Düsseldorf), Schlösser Alt, Frankenheim Alt, Widmer Ur-Alt

Berliner Weisse

Obergäriges Schankbier

Die Würze wird mit einer Mischung aus obergäriger Hefe und Milchsäurebakterien vergoren.

Bockbier

Starkbier

Im Vergleich zum Pils wird beim Brauen mehr Malz eingesetzt. Beispiele: Ayinger Maibock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Augustiner Heller Bock, Hofbräu Maibock, Capital Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock

Broyhan

Cord Broyhan braute im Jahre 1526 in Hannover als Erster dieses Bier. Es enthält als Gewürz nur Hopfen und helles Malz. Das Broyhan gilt als **Vorläufer des Alt**. Heute wird es von einer Brauerei in Hannover hergestellt, jedoch ähnelt es kaum noch dem im Mittelalter gebrauten Bier dieses Namens.

Dampfbier

Dieser Begriff geht auf die **Einführung der Dampfmaschinen** in den Brauereien zurück. Obergärige Biere, die mithilfe von Dampfmaschinen gebraut wurden, nannte man Dampfbier. Heute noch nennt ein bekannter Hersteller seine Biermarke Dampfbier.

Dinkel

Eine besondere Sorte, bei der, ähnlich dem Weizen, **Dinkelmalz** anstelle von Gerstenmalz verwendet wird.

Diätbils

Bei dieser besonderen Variante des Pilseners wird der Gärprozess so abgewandelt, dass die Kohlehydrate möglichst vollständig vergären. Dieses Verfahren macht das Bier **kalorienarm**, jedoch sehr alkoholhaltig. Der „überhöhte“ Alkoholgehalt wird meist wieder entzogen.

Eisbock

Bockbier, welchem **durch Gefrieren** Wasser entzogen wurde. Dieses Verfahren wurde unter dem Namen „ICE-RIFING“ in den USA in den letzten Jahren populär.

Gose

Gose ist ein **obergäriges, helles Weissbier**, das Traditionsbier aus Sachsen und Thüringen wird heute wieder in Leipzig gebraut. Man trinkt es ähnlich wie die Berliner Weiße mit Kümmel oder Johannisbeersaft. Pur schmeckt es säuerlich und erfrischend.

Kölsch

Ein **obergäriges Vollbier** mit rechtlich definiertem Herkunftsschutz. Darf lediglich in Köln beziehungsweise von den Brauereien des Kölner Brauereiverbandes gebraut werden. Beispiele: Früh, Hellers, Malzmühle, Paffgen, Sion, Peters, Dom, Reissdorf, Gaffel

Kräusen

Kräusenbier ist ungefiltert, also **hefetrüb**. Den Schaum, der sich nach Zugabe der Hefe an der Oberfläche bildet, nennt man Kräusen.

Lager dunkel / Dunkles / Export dunkel Untergäriges dunkles Bier

Beispiele: Miller High Life, Budweiser, Kirin Lager, Molson Golden, Corona Extra, Foster's Lager, Miller Genuine Draft, Michelob, Coors Extra Gold, Heineken, Beck's, Stella Artois, Singha

Lager hell / Helles / Export hell

Untergäriges Bier

Export wurde für weite Transporte traditionell stärker eingebraut. Beispiele: DAB Export, Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmunder Gold, Saratoga Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export

Märzen

Märzen oder Märzenbier ist ein **untergäriges Lagerbier**. Die bayerische Brauordnung aus dem Jahre 1539 legte fest, dass nur zwischen dem Tag des St. Michael (29. September) und dem Tag des St. Georg (23. April) Bier gebraut werden durfte. Danach war es den Münchner Bierbauern wegen Brandgefahr verboten, Bier zu produzieren. Um bis zum Beginn der nächsten Brausaison nicht ohne Bier sein zu müssen, war eine längere Haltbarkeit des Bieres nötig. Dazu wurde der Stammwürze- und Alkoholgehalt erhöht. Zusätzlich war eine kalte Lagerung notwendig. Damals kamen hierfür nur Felsenkeller infrage. Wenn möglich, wurden diese noch mit Eis bestückt. Das während des Winters eingebrachte Eis schmolz im Felsenkeller nur langsam; so konnte im Felsenkeller für gewöhnlich bis März frisches Eis eingebracht werden, woher sich auch der Name Märzen ableitet.

Beispiele: Paulaner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hofbräu Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Eggenberger Märzen, Goose Island Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Samuel Adams Oktoberfest (etwas untypisch wegen der späten Hopfengabe)

Mumme

Auch **Schwarzbier** genannt, wurde erstmals 1492 von einem Brauer namens Mumme gebraut. Ähnlich wie das Seefahrtsbier ist die Mumme ein Malzextraktbier. Im Raum Braunschweig wird diese Bierart noch gebraut.

Pilsator

Ostdeutsche Bierspezialität – weniger herb als Pils und auch weniger malzig als Export.

Pils

Untergärig gebrautes Bier

Beispiele: Bitburger, Warsteiner, König Pilsener, Jever Pils, Holsten Pils, Spaten Pils, Victory Prima Pils, Brooklyn Pilsner, Pilsner Urquell, Budweiser Budvar (Czechvar in den USA), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Dock Street Bohemian Pilsner

Porter

Untergärig oder obergärig gebrautes **Starkbier**. Hat einen hohen Anteil an Hopfen und Malz.

Rauchbier

Das Malz zur Herstellung des Rauchbiers wird durch direkte Befehuerung mit **Buchenholz** gedarrt. Es kann sowohl untergärig als auch obergärig gebraut werden. Durch die Zugabe des geräucherten Malzes erhält es seinen rauchigen Geschmack.

Roggen

Ähnlich wie beim Weizen wird beim Roggen anstelle von Gerstenmalz **Roggenmalz** verwendet. Roggenbier ist obergärig.

Schwarzbier

Anders, als seine kräftige Farbe vielleicht vermuten lässt, ist Schwarzbier kein Starkbier. Es wird mit einer **Stammwürze von mindestens 11 Prozent** gebraut und gehört damit zu den untergärigen Vollbieren.

Beispiele: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian, Sapporo Black Beer

Seefahrtsbier

Dieses Bier wird heute nur noch am **zweiten Freitag des Februars im Bremer Ratskeller** gebraut zur sogenannten Schiffermahlzeit. Früher wurde es am Ende des Winters den Seeleuten vor dem Auslaufen dargeboten. Das Seefahrtsbier ist sehr malzig.

Spezial

Die Spezialbiere sind meist **Festbiere**, die für bestimmte Anlässe gebraut werden. Solche sind zum Beispiel das Münchner Oktoberfest, Cannstatter Wasen. Es gibt weiterhin Osterbier und Weihnachtsbier, meist untergärig, stärker als Export, ähnelt diesem jedoch ansonsten sehr.

Steinbier

Für das Steinbier werden **Natursteine über dem offenen Feuer** erhitzt und in die Maische getaucht. Der Malzzucker karamellisiert auf der Steinoberfläche. Bei der Nachgärung werden diese dann erneut hinzugegeben. Das Eigentümliche an diesem Bier ist der rauchige Geschmack, ähnlich dem Rauchbier.

Weizenbier

Ein obergäriges Bier

Der Weizenmehlanteil beträgt mindestens 50 Prozent.

Zwickelbier

Das Zwickelbier – auch Kellerbier genannt – ist ein **ungefiltrertes und damit hefetrübes Bier**, in dem noch alle natürlichen Schweb- und Trubstoffe enthalten sind. Es handelt sich um ein sehr verträgliches, würziges und süffiges Bier. Das Zwickelbier sollte immer frisch getrunken werden, da es nur eine geringe Haltbarkeit hat.

Alkoholfreie Biere

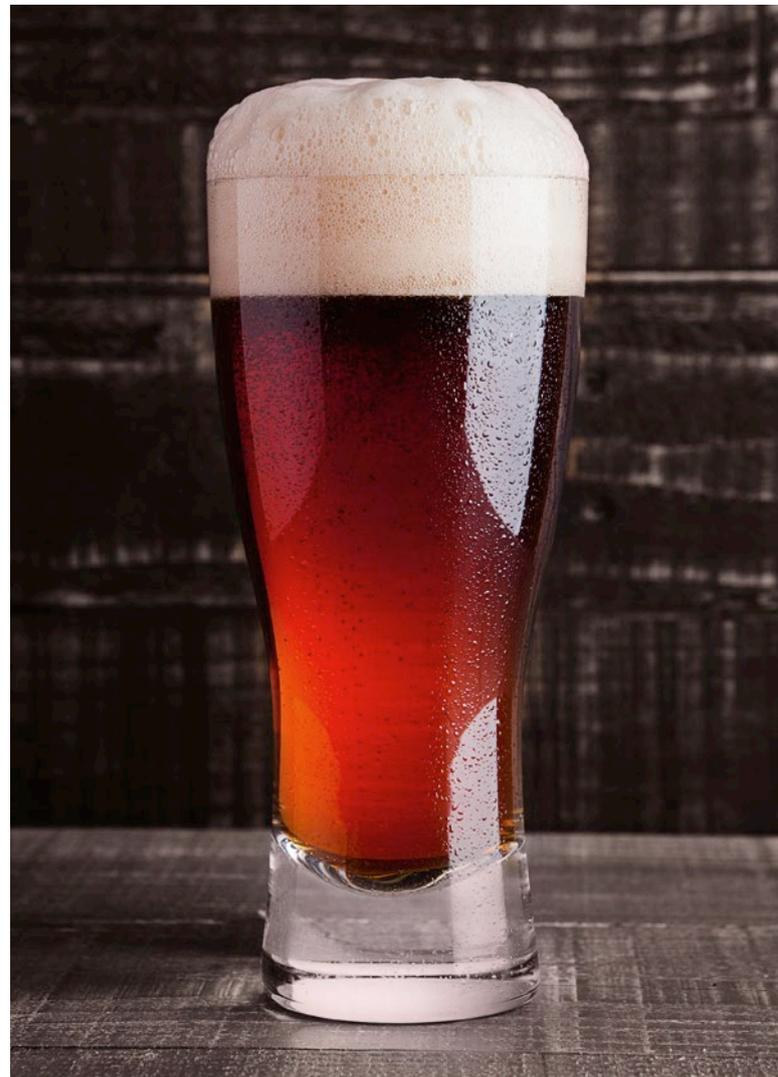
Alkoholfreie Biere werden nach dem deutschen Reinheitsgesetz gebraut und sind entweder ober- oder untergärig. Der **Alkoholgehalt liegt bei unter 0,5 Prozent**.

Malztrunk

Obergäriges Bier mit keinem oder unter 0,5 Prozent Alkoholgehalt, Vorläufer war die Braunschweiger Mumme.

Fruchtbieren

Biere, bei denen **echte Früchte** mitvergoren werden.



Bierstile aus Belgien, England und den USA

Belgische Bierstile

Belgische Biere gehören zu den sortenreichsten der Welt. Entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung der Vielfalt hat ein belgisches Gesetz von 1919, das den Verkauf von Spirituosen in Bars verbot und damit eine Nachfrage nach Bier mit höherem Alkoholgehalt erzeugte.

Typische Vertreter des belgischen Bierstils sind:

Saison

(herb-fruchtiger Geschmack und eine hohe Rezenz)

Lambic

(Der Gärprozess beginnt spontan und dauert mehrere Monate, geschmacklich sehr sauer.)

Witbier

(fruchtig und leicht, meist mit Orangenschalen und Koriander gewürzt)

Triple

(Triple wird vor allem in Westeuropa benutzt, um ein starkes Ale zu beschreiben.)

Blonde

(obergäriges, starkes und helles Ale, wird genau wie das Triple-Bier von Trappistenmönchen gebraut)

Trappistenbiere

(Brauprozess muss in einem Trappistenkloster stattfinden, Erlöse werden einem guten Zweck gespendet.)

Englische Bierstile

Die meisten englischen Biere sind traditionell obergärig.

Bitter

Ein helles Bier mit geringer Rezenz. Der Alkohol wird kaum wahrgenommen, die Hopfenbittere variiert. Meist hat es ein fruchtiges Aroma.

Extra Special Bitter

Hat einen stärkeren Alkohol- als auch Hopfencharakter, schmeckt aber nicht überladen. Es ist nicht zwangsläufig ein sehr bitteres Bier – die Balance ist das Geheimnis.

Porter

Ist ein dunkles, oft tiefschwarzes obergäriges Bier mit einem malzigen oder gar röstmalzbetontem Geschmack. Der Antrunk ist malzbitter mit Aromen von Kakao und Bitterschokolade.

Stout

Ist ein zumeist tiefschwarzes obergäriges Schankbier mit einer ausgeprägten, cremefarbenen Schaumkrone.



Amerikanische Bierstile



American Ale

Ist eine amerikanische Version von traditionellem „Ale“, die mit nordamerikanischem Hopfen gebraut ist.

American Malt Liquor

Der Name für Biere in Amerika, die mehr Alkohol als normale Biere haben.

Barley Wine

Ein obergäriges Bier mit viel Alkohol (10 bis 13 Prozent) und einem sehr starken Geschmack. Barley Wine besitzt eine hohe Stammwürze und ist sehr dunkel.

Black and Tan

Stammt ursprünglich aus England und ist ein Mix aus englischem Porter und hellem Lager.

Brown Ale

Ist ein dunkles englisches Bier, welches mit einer bernsteinfarbenen Optik und malzigem Geschmack aufwartet. Das Malz wird in diesem Bier geröstet und karamellisiert, was einen wirklich außergewöhnlichen Geschmack hervorruft.

Cask Ale

Ale, das in einen Fass konditioniert wird, ohne Pasteurisation. Ein Bier, welches nach strengen Richtlinien der CAMRA (Campaign for Real Ale) her-

gestellt wird. Im Allgemeinen wird unter Cask Ale (oder auch Real Ale) ein Bier verstanden, welches nicht pasteurisiert und nicht mit Kohlensäure versetzt wird. Es wird temperiert getrunken.

Cream Ale

Zeichnet sich durch ein besonders mildes Aroma aus. Cream Ale bezeichnet eigentlich zwei Biersorten: ein Bier, welches von der Milde und Helle dem deutschen Kölsch ähnelt, sowie ein Bier, welches durch Stickstoff eine äußerst cremige Textur erhält.

Dry Beer

Besitzt einen relativ kurzen (wenig Nachgeschmack), aber intensiven Geschmack und ein würziges Aroma. Sehr beliebt in Japan und den USA.

Oatmeal Stout

Ein Stout, das mit Hafer gebraut ist, um viele Kalorien zu haben. Ein Bier mit einem röstigen Geschmack.

Porter

Ein sehr dunkles obergäriges Bier mit viel Kalorien. Seine Farbe ist dunkelrot, das kommt von der gerösteten Gerste.

Scotch Ale

Ein schottisches obergäriges Bier. Es ist malzig und von schöner, goldbrauner Farbe. Dieses Bier wird in vier verschiedenen Stärken gebraut und bietet so für jeden Biertrinker das Passende an.

Spruce Beer

Gebraut mit der Fermentation von Sirup und Zucker der Fichte und ist somit besonders reich an Vitamin C. Es wird meistens in Nordamerika und Nordeuropa gefunden.

Stock Ale

Ein starkes hochwertiges Ale, gebraut, um lang aufbewahrt werden zu können. Es wird nur in Amerika gefunden.

Trendbiere

Craft Beer

Einfach ausgedrückt, ist Craft Beer **handwerklich (craft) gebrautes Bier (Beer)**. Die amerikanische Brauervereinigung definiert „Craft Beer“ als Bier „von einem Brauer, der in kleinen Mengen auf traditionelle Weise braut“, wobei die Aussage kleine Menge in diesem Fall nicht zu eingeeengt gesehen werden darf. Craftbiere sind Biere mit eigenem Charakter.

Entstehung

Nachdem Jimmy Carter als 39. Präsident der Vereinigten Staaten und Bruder eines Brauers im Jahre 1978 ein Bundesgesetz erließ, welches Heimbrauen legalisierte, begann der Trend einiger kleiner Brauer, Biere zu brauen, die sich von den mittelschlechten, kaum unterscheidbaren Industriebieren, die bisher nur auf Masse statt Klasse gingen, unterscheiden. Die Vielfalt der Geschmacksrichtungen und die Andersartigkeit der Biersorten sollten auch dem deutschen Konsumenten schmecken. Die wachsende Besinnung auf regionale Produkte, die gerade in einkommensstarken Bevölkerungsschichten zu beobachten ist, wird diesen Trend stark fördern. Der Preis ist nicht mehr ausschlaggebend, wenn das Bier durch **traditionelles Handwerk und Kreativität** mit natürlichen Aromen von A wie Aprikose bis Z wie Zimt die Geschmacksnerven sensibilisiert. Bei der Rückbesinnung auf traditionelle Werte, eigenen Charakter und ausgefallene Rezepturen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Die Bitburger Braugruppe hat unter dem Namen „CRAFTWERK“ folgende Craftbiere entwickelt:

- „Mad Callista“, ein angenehmes und unkompliziertes Session Lager, erfrischend und doch charakterstark
- „Skipping Stone“, fruchtiger Geschmack kombiniert mit traditionellen Aromen aus den wilden 1970ern

- „Tangerine Dream“, ein Single Hop Pale Ale gewürzt mit der deutschen Hopfenneuzüchtung „Mandarina Bavaria“
- „Hop Head IPA 7“, mit sieben verschiedenen Hopfensorten
- „Holy Cowl“, nach Art eines belgischen Triples gebraut
- „Sweet Stout“, die perfekte Sinfonie aus milder Hopfung, malziger Süße und angenehmen Röstaromen

Diese Produkte werden in schlichten 0,33-Liter-Pfandflaschen gefüllt. Es werden schlichte Flaschen benutzt, da bei CRAFTWERK das **Produkt im Vordergrund stehen soll** und weniger die Marke. Diese neuen innovativen Biere sind meist aufwendig in der Herstellung, die Rohstoffe erlesen und der Qualitätsanspruch hoch.

Craftbier-Stile

Streng genommen gibt es keinen Bierstil, der für Craft Beer spezifisch ist. Viele althergebrachte Stile sind jedoch über die Jahrzehnte und Jahrhunderte in Vergessenheit geraten. Sie trafen nicht den Massengeschmack, die Produktion wurde für industrielle Brauereien unrentabel. Craft-Beer-Brauereien haben durch ihre wesentlich geringeren Ausstoßmengen bessere Möglichkeiten, mit **Stilen zu experimentieren**. Neben eigenen kreativen Bieren beleben die Brauer vergessene Stile, allen voran **Pale Ale und India Pale Ale**. Beide sind obergärig und fallen auf durch blumige und fruchtige Hopfenaromen, die unter anderem durch die sogenannte Kalthopfung erzielt werden. Das India Pale Ale, kurz IPA, sticht dabei durch besonders kräftige Hopfenaromen und einen höheren Alkoholgehalt hervor.

Hopfen – die Seele im Bier

Beschreibung einiger Craft-Beer-Stilmöglichkeiten:

„Ale“ ist ein althergebrachter Begriff für ein fermentiertes alkoholisches Getränk, das hauptsächlich aus **gemälzter Gerste** hergestellt wird, und ist gleichzeitig der Sammelbegriff für mehrere, zumeist dunkle, aber immer obergärige englische Biersorten.

Ales werden mit obergärigen Hefen bei Temperaturen von **15 bis 25 Grad Celsius** vergoren. Im Allgemeinen haben Ales einen geringeren Alkoholgehalt als Lagerbiere, sind robuster und komplexer und werden mit höheren Trinktemperaturen serviert.

Vertreter sind zum Beispiel das **PALE ALE** und das **AMBER ALE**. Geschmacklich spielt der Hopfen je nach Bierstil eine große Rolle. ALE-Hefen verleihen dem Bier einen **leicht fruchtigen Geschmack**.

INDIA PALE ALE

Dieses Bier wurde im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut. Um es für die lange Seefahrt haltbarer zu machen, wurde es mit mehr als **16 Prozent Stammwürze** und einer großen Menge Hopfen eingebracht. So entstand das bekannte IPA, bei dem die Bittere hervortritt und fruchtige Noten wahrzunehmen sind. Um das Hopfenaroma weiter zu erhöhen, werden diese Biere oftmals **hopfengestopft**. Während der Bierreifung wird das Bier also zusätzlich mit Hopfen versetzt, wobei sich die ansonsten leicht flüchtigen Aromastoffe des Hopfens im Bier lösen.

Der Anteil von Hopfen an der Herstellung von Bier erscheint mit 150 bis 400 Gramm pro Hektoliter Bier gering. Dennoch gilt **der Hopfen als geschmacksgebende „Seele des Biers“**.

Ohne den Rohstoff Hopfen wären der Geruch des Bieres und auch der ebenso charakteristische wie erfrischende Bitterton beim Bier undenkbar. Die zugesetzte Hopfenmenge und die Hopfenart sind abhängig von der Art des Bieres. Wie Hopfen schmeckt, hängt sehr stark vom „**Gebiet**“ = Klima, Bodenbeschaffenheit, Anbautechnik und Ernteverfahren ab. Es gibt Hopfenarten, die zum Beispiel nach Mandarine riechen und durch die entsprechende Hefe sogar Südfrüchte schmecken lassen. Teilweise wird die Hopfenart als Jahrgangsqualität mit den entsprechenden Bezeichnungen auf den Etiketten der Biere erwähnt, analog den Weinetiketten.

Die brautechnisch wichtigen Inhaltsstoffe des Hopfens

Die Inhaltsstoffe, nämlich Bitterstoffe und ätherische Öle, sind typische Bestandteile im Hopfen, die seinen Brauwert bestimmen. Von geringerer Bedeutung ist der Gerbstoffgehalt des Hopfens. Die Hauptbestandteile des Hopfens sind die Alphasäuren (bis zu 20 Prozent), die Betasäuren (bis zu 10 Prozent), die Hopfenöle (bis zu 9 Prozent) und die Polyphenole (bis zu 5 Prozent) neben der Cellulose (bis zu 50 Prozent).

„Noble Hops“ sind die ursprünglichen europäischen Sorten wie **Saaz, Hallertauer Mittelfrüh, Tettnanger und Hersbrucker**. Eine korrekte Sortenbezeichnung besteht aus der Angabe des Anbaugebietes (zum Beispiel Hallertau) und dem Namen der Sorte (zum Beispiel Perle). Die nach Verbrauchsmengen wichtigen Hopfensorten sind: CTZ (Columbus, Tomahawk, Zeus) aus den USA, Herkules aus Deutschland, Magnum aus Deutschland, Saaz aus Tschechien, Perle aus Deutschland, Hallertau Tradition aus Deutschland.

Für das Craftbier wird **sechs- bis zehnmal mehr Hopfen** verwendet als bei herkömmlichen Bieren. Die Hopfennachfrage steigt somit sehr stark. Es könnte so weit kommen, dass der Hopfen in den USA knapp wird, da die amerikanischen Hopfenbauern nur zu einer Produktionssteigerung von circa 5 Prozent jährlich in der Lage sind, weil die Hopfenstauden sich nach der Ernte erst nach drei Jahren für eine weitere Ernte eignen. Hinzu kommt, dass circa 90 Prozent des allgemeinen Hopfengeschäfts über Vorverträge laufen, die manchmal ein bis zwei Jahre im Voraus geordert werden – dann ist der bereits verkaufte Hopfen noch gar nicht gewachsen.

In der Craft-Beer-Szene kann und will der Brauer keine Vorverträge abschließen, da **das Sortiment schnell und häufig geändert** wird. Er weiß heute noch nicht, welche Hopfensorte er nächstes Jahr brauchen wird. Aus diesem Grunde haben sich einige Hopfenerzeuger in der Hallertau entschlossen, neben der amerikanischen Sorte „Cascade“, die nicht patentrechtlich geschützt ist, weitere neue Aromahopfenarten zu züchten.

Viele andere Aromasorten, wie Amarillo, Simcoe und Mosaic sind **patentrechtlich geschützt**, haben ein „Registered Trademark“-Symbol und dürfen nicht ohne Bewilligung (Verträge) der amerikanischen Hopfenzüchter angebaut werden. Dieses sorgt natürlich für eine weitere Verknappung des Aromahopfens.

Um die Hindernisse, wie Markenrechte und „Gebiet“, zu umgehen, werden in Deutschland **neue Aromahopfenarten** gezüchtet. Vier Sorten dieser Neuzüchtungen sind: Mandarina Bavaria (Kreuzung von Cascade mit Hallertauer Wildhopfen), Polaris (mit Pfefferminzaroma), Hüll Melon (fruchtig, Honigmelonenaroma), Hallertau Blanc (Wein- und Muskatellernote).

Die beliebtesten Aromahopfenarten in der deutschen Craft-Beer-Szene sind:

Cascade

Herkunft: USA/Kalifornien

Art: ausgeprägte blumige/fruchtige Aromen von Litschi, Grapefruit und Zitrus

Besonders geeignet: amerikanische Ales, India Pale Ale, Witbier, Porter

Tettnanger Hopfen

Lagerbierhopfen aus Tettnang am Bodensee

Art: erdig, kräuterartig, blumig

Hallertauer Mittelfrüh-Hopfen

Deutscher Aromahopfen aus der Hallertau

Art: kräuterartig, grasig, blumig

Citra-Hopfen

Kreuzung aus „Hallertauer Mittelfrüh“, „US Tettnanger“, „Brewers Gold“ und „East Kent Golding“

Art: Limette, Mango und tropische Früchte-Aromen

Besonders geeignet: Citra Ale

Herkules

Die Hüller Zuchtsorte Herkules ist eine enorm leistungsstarke Hochalphasorte mit kräftiger Bittere.

Hallertau Blanc

Ist eine neue Tochter der Zuchtsorte Cascade

Art: fruchtig-blumiges Weißweibouquet.

Mandarina Bavaria

Auch eine Tochter von Cascade.

Es ist eine Hopfensorte.

Art: angenehm fruchtiges Aroma mit sehr stark ausgeprägter Mandarinennote.

Bier und Essen

Dass zu einem schönen Braten ein frisch gezapftes Pils passt, weiß man. Aber was ist mit feineren Gerichten? Passt Bier zu Fisch, zu Wild oder gar zu süßen Nachspeisen? Und wenn ja, welches? „Das richtige Bier unterstreicht den Geschmack einer Mahlzeit. Die Würze und der hopfige Charakter des Bieres bilden eine ideale Kombination mit einem guten Essen.

Im Allgemeinen passt welches Bier zu welchem Gericht?

Salat: helles Weizenbier/Lager, Export

Eintopf: dunkles Lager, Kölsch, Alt

Fisch gekocht: helles Weizenbier oder Lager, Export

Fisch gebraten: dunkles Lager, Pils, Alt, Kölsch

Geflügel: helles Weizenbier/Lager, Export, Pils, Kölsch

Meeresfrüchte: Pils, helles Weizenbier, Kölsch, Export

Braten: Pils, dunkles Lager, Kölsch, Alt, Malztrunk

Steaks: dunkles Bockbier, Schwarzbier, Alt, Pils, Kölsch

Wild: Bockbier, Schwarzbier, Alt, dunkles Weizenbier

Käse mild: helles Lager, Weizenbier, Export

Käse würzig: Bockbier, Kölsch, Alt, Pils, dunkles Lager

Süße Nachspeisen: helles Weizenbier, Kölsch, Bockbier, Malztrunk

Bier und Schokolade

Eine ungewöhnliche Kombination – ein spannender Gegensatz: **Bierverskostung mit Schokolade**. Das eigentlich Ungewöhnliche an dieser Kombination ist, dass sie noch so unbekannt ist. Die Verbindung liegt eigentlich auf der Hand, da bei vielen Bieren feine Schokoladenaromen zu schmecken und zu riechen sind. Manche Biere tragen die Schokolade sogar im Namen. Die Kombination aus Bier und Schokolade führt zu einer Explosion der Geschmacksnerven.



Bier und Käse

Kräftige Käsesorten sollten mit **kräftigen und charaktervollen Biersorten** kombiniert werden, damit sich eine harmonische Verbindung ergibt und der Geschmack des Käses den Biergeschmack unterstreicht. Milde Käsesorten mit hellen, leichteren Biersorten.

Grundsätzlich gilt:

- milde und junge Käsesorten (Frischkäse) zu milden, hellen und leichterem Bier
- Kräftige, salzige und gereifte Käse passen zu malzbetonten dunkleren oder auch stärkeren kräftigeren Biersorten.

Lassen Sie den Käse zunächst langsam auf der Zunge schmelzen. Sobald sich die Aromen des Käses im Mund ausgebreitet haben, nehmen Sie einen Schluck Bier. Das sich **langsam erwärmende Bier** entfaltet sein komplettes Aroma und verbindet sich mit dem Aroma des Käses. Bei **richtiger Kombination von Bier und Käse** entsteht ein perfektes Geschmackserlebnis.

Rundum besser.

„Für den Genuss eines frisch gezapften Bieres ist eine perfekt gepflegte Schankanlage genauso wichtig wie die Qualität des Produktes. Für beides haben Sie mit trinkkontor den perfekten Partner, der Sie rundum besser unterstützt.“



Als zuverlässiger Partner bieten wir Ihnen ein umfangreiches Sortiment und unterstützen Sie mit einer persönlichen Betreuung, einem maßgeschneiderten Service sowie Konzepten zur Verkaufsförderung.



trinkkontor Bitburger Bier GmbH
Kirschbaumweg 19
50996 Köln-Rodenkirchen

T +49 2236 3906-10

F +49 2236-3906-50

service@trinkkontor.de

www.trinkkontor-bitburgerbier.de