

Vielfalt genießen

Deutsche Biere
im Überblick





Die große Biervielfalt aus Deutschland

Mit fast 1.300 Braustätten ist Deutschland weltweit das Land mit der größten Brauereidichte. Alle Brauereien zusammen stellen etwa 5.000 verschiedene Biermarken her – wahrhaft paradiesische Zustände für alle Bierfreunde, die (rein theoretisch) mehr als 13,5 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier probieren und genießen könnten.



Diese einzigartige Vielfalt schaffen die deutschen Brauer aus nur vier Zutaten, die im Reinheitsgebot festgeschrieben sind: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.



Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen den Reichtum deutscher Biersorten vorstellen und Ihnen Lust und Durst auf die frischen, hochwertigen und vor allem leckeren deutschen Biere machen.

Alt

Alt ist ein bernsteinfarbenes bis dunkles obergäriges Vollbier. Neben einer ausgeprägten Hopfennote weist das blanke Bier mit einem Alkoholgehalt von ca. 4,8 Volumenprozent manchmal auch ein fruchtiges Aroma auf. Der Name „Alt“ bezieht sich auf das traditionelle Brauverfahren. In einer Zeit, in der es noch keine technischen Kühlverfahren gab, wurde fast überall in Deutschland obergärige Hefe verwendet. Sie wandelt bei 15 bis 20 Grad Celsius Malzzucker in Alkohol um und ermöglichte es, auch bei höheren Außentemperaturen zu brauen.



Das Alt-Glas

Das Dunkle vom Niederrhein und aus Düsseldorf trinkt man oft aus einem gedrunghenen, dünnwandigen Altbier-Becher oder auch aus Pokalen.

Berliner Weisse

Leicht hefetrüb, dunkelgelb und von spritzigem Charakter ist die Berliner Weisse. Das Schankbier hat einen Alkoholgehalt von etwa 2,8 Volumenprozent und einen erfrischenden, leicht säuerlichen Geschmack. Diese Frische verdankt sie einem einzigartigen Brauverfahren: Gersten- und Weizenmalze werden mit Hilfe einer Mischung aus obergärigen Bierhefen und Milchsäurebakterien vergoren. Um den



Geschmack abzurunden, gibt man einen Schuss Waldmeister oder Himbeersirup ins Glas, bevor mit Bier aufgefüllt wird.

Das Weisse-Glas

Eine breite Schale mit Stiel ist typisch für diese Berliner Spezialität, die meist mit einem Strohhalm getrunken wird.

Bock/Doppelbock

Bockbiere haben's in sich: Die Starkbiere haben mit rund 7 Volumenprozent einen deutlich höheren Alkoholgehalt als andere Sorten. Sie schmecken sehr vollmundig und malzblumig, manchmal ist die Hopfennote sehr stark ausgeprägt. Die goldenen, goldbraunen oder dunkelbraunen Biere gibt es untergärig als Bock und Doppelbock oder obergärig als Weizenbock oder Doppelweizenbock. Beim Brauprozess wird mehr Malz eingesetzt, dadurch steigt der Stammwürzegehalt auf mindestens 16 Prozent – und damit auch der Alkoholgehalt. Bockbiere kommen vermutlich aus Einbeck bei Hannover und wurden ab 1615 auch in München gebraut. Dunkle Starkbiere sind besonders im Süden verbreitet, helle dagegen im Norden.

Das Bock-Glas

Das kräftige, malzige Bier verlangt nach einem kräftigen Gefäß und kommt deshalb häufig in einem dickwandigen, robusten Krug auf den Tisch.



Kölsch

„Kölsch“ ist eine EU-weit geschützte Herkunftsbezeichnung und darf nach der „Kölsch-Konvention“ von 1986 nur in Köln und direkter Umgebung gebraut werden. Dort wird es auch größtenteils getrunken – rund die Hälfte davon in der Gastronomie. Kölsch ist ein hellgelb-farbenes, obergäriges Vollbier. Die hopfenbetonte, hochvergorene, spritzige Spezialität hat einen Alkoholgehalt von etwa 4,8 Volumenprozent.



Das Kölsch-Glas

Der Gerstensaft aus Köln wird ausschließlich in der traditionellen schlanken Stange serviert.

Lager/Export

Lager und Exportbiere gibt es in hell-goldgelber, aber auch dunkler Farbe. Die malzaromatischen, weichen, wenig bitteren Biere untergäriger Brauart können auch eine leicht süße Note aufweisen. Als „Bayrisch Hell“ sind diese Biere vor allem in den Biergärten Süddeutschlands bekannt. Vor allem in Baden-Württemberg und Hessen steht das Export bei vielen Bierliebhabern hoch im Kurs. Lager- und

Exportbiere haben einen Alkoholgehalt zwischen 5,3 und 5,6 Volumenprozent.

Das Lager/ Export-Glas

Lagerbiere werden häufig in einem schlichten hohen Glasbecher, Exportbiere oft im Glasseidel mit Henkel serviert.



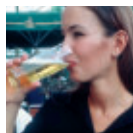
Pils

Eine betonte Hopfenblume, sahniger Schaum und feinherber Geschmack: Das sind die Markenzeichen des Pils, die es zum beliebtesten Bier Deutschlands werden ließen. Der Marktanteil des Vollbiers untergäriger Brauart beträgt mehr als 65 Prozent. Das hell- bis goldfarbene Pils hat einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von ca. 4,8 Volumenprozent. Das Bier Pilsener Brauart wurde erstmals von dem bayerischen Braumeister Josef Groll 1842 im tschechischen Pilsen ausgedient. Ein Pils sollte man übrigens in mehreren Zügen in höchstens drei Minuten einschenken. Der Spruch „Ein gutes Pilsbraucht sieben Minuten“ ist genauso alt wie falsch.



Das Pils-Glas

In einer schlanken, dünnwandigen Tulpe kann sich das hopfenbetonte, feinherbe Pils-Aroma besonders gut entfalten.



Schwarzbier

Die sehr dunklen, vollmundigen und häufig malzbetonten Schwarzbieren untergäriger Brauart haben sich seit Anfang der 90er Jahre zurückgemeldet. Sie gehörten zu den kulinarischen Spezialitäten aus Ostdeutschland, haben aber zunehmend ihren Weg auch in die übrigen Bundesländer gefunden. Ihre dunkle Farbe verdanken die Schwarzbieren ausschließlich Spezial- und Röstmalzen, die bei Temperaturen zwischen 100 und 110 Grad getrocknet wurden und ihre Farbe an das Bier weitergeben. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 4,8 Volumenprozent Alkohol.



Das

Schwarzbier-Glas

Das dunkle Bier wird meistens in dickwandigen, breiten Schwarzbier-Pokalen serviert.



Weizenbier/Weißbier

Weizenbier, auch Weißbier genannt, ist wohl das bayerischste aller Biere. Von Bayern aus hat es in den vergangenen Jahren einen beachtlichen Siegeszug angetreten. Heute wird das Obergärige besonders in den Biergärten in allen Varianten gerne genossen: Ob hell oder dunkel, ob kristallklar oder hefe-trüb. In der Regel handelt es sich um besonders spritzige Biere mit fruchtiger oder hefiger Note. Dunkle Weizenbiere sind wiederum eher malzbetont. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 5,4 Volumenprozent.

Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50 Prozent, der Rest ist Gerstenmalz. Weder eine Zitronenscheibe noch Reis haben im Weizenbier etwas zu suchen, denn durch ihre Zugabe geht Kohlensäure verloren.



Das Weizen/ Weißbier-Glas

Das hohe Glas bewahrt lange die Kohlensäure und damit den erfrischend-prickelnden Geschmack.

Diätbier

Diätbiere sind speziell für die Ernährung von Diabetikern geeignet. Die untergärigen Voll- oder Schankbiere weisen einen extrem niedrigen Gehalt an Kohlenhydraten und einen geringen Brennwert von rund 32 Kalorien (153 kJ) auf 0,1 Liter auf. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 4 und 5 Volumenprozent. Diätbiere haben meist eine ausgeprägte Hopfennote.

Ice-Beer/Eisbier

Diese Spezialität stammt ursprünglich aus Nordamerika, wird aber heute auch in Deutschland gebraut. Ihre Produktion verlangt einen hohen technischen Aufwand. Nach dem Brauprozess wird das junge Bier bei extrem niedrigen Temperaturen gelagert. Dabei bilden sich feinste Eiskristalle, die die Bitterstoffe binden. Sie werden anschließend herausgefiltert, so dass das Ice-Beer einen besonders weichen und milden Geschmack erhält.





Kellerbier

Dieses junge Bier wird nicht gefiltert und nicht gespundet, das heißt bei der Nachgärung wird dem Bier fast kein Gegendruck entgegengesetzt. Hefetrüb und mit wenig Kohlensäure kommt es direkt aus dem Brauhaukeller ins Glas des Gastes.



Kräusenbier

Seinen Namen verdankt diese helle Spezialität der Kräuselung, die sich auf der Oberfläche der Würze zeigt, wenn die Vergärung beginnt.

Zwickelbier

Der keilförmige Holzzapfen, den man früher in das Spundloch eines Lagerfasses schlug, gab dieser hefe-trüben Spezialität seinen Namen. Im eigentlichen Sinne handelt es sich um eine Probe, die der Braumeister dem Lagertank entnimmt.

Märzen

Märzen wurde ursprünglich in Bayern im März stärker eingebraut, damit es trotz fehlender Kühlmöglichkeiten möglichst lange haltbar blieb. Das weiche, malzbetonte, körperreiche und süffige Bier wird oft unter Verwendung von Spezialmalzen gebraut und hat ca. 5,6 Volumenprozent Alkohol.

Rauchbier

Rauchbier ist ein untergäriges Vollbier mit leichtem bis stärkerem Raucharoma. Der Alkoholgehalt der dezent malzblumigen und vollmundigen Spezialität liegt zwischen 4,5 und 5,5 Volumenprozent. Der Geschmack entsteht durch die Verwendung von Rauchmalz, dessen Aroma auf der Darre durch Befeuerung mit Buchenholz erzielt wird. Rauchbier ist in Bamberg und Umgebung verbreitet.

Roggenbier

Erst in jüngster Zeit, nämlich 1988, wurde in Bayern eine alte Tradition wieder belebt: das Brauen von Roggenbier. Es wird obergärig eingebraut und hat eine dunkle Farbe. Mit ca. 5 Volumenprozent Alkohol ist es ein dunkles Vollbier mit vollmundigem Geschmack.

Alkoholfreie Biere

Ob Pils und Weizenbier oder auch regionale Spezialitäten wie Kölsch oder Alt: Alkoholfreies Bier ist so vielseitig, dass jeder auf seinen Geschmack kommt. Es wird wie alle deutschen Biere streng nach dem Reinheitsgebot gebraut. Während der Gärung wird jedoch entweder die Bildung von Alkohol eingedämmt oder der Alkohol wird nach dem Brauprozess schonend entzogen. Ein winziger Rest-Alkoholgehalt ist zur Geschmacksabrundung oft auch im alkoholfreien Bier enthalten. Er liegt allerdings höchstens bei 0,5 Volumenprozent und hat damit keinen feststellbaren physiologischen Einfluss. Deshalb können auch Autofahrer und werdende Mütter alkoholfreies Bier guten Gewissens genießen.





Leichtbiere



Eine bierige Alternative für kalorienbewussten Genuss sind Leichtbiere. Mit 30 Prozent weniger Brennwert bzw. Alkohol haben sie etwa dieselbe Kalorienzahl wie Magermilch. Der Alkoholgehalt der milden, schlanken und spritzig-frischen Schank- oder Vollbiere liegt zwischen 2 und ca. 3,2 Volumenprozent. Wie beim alkoholfreien Bier gibt es zwei spezielle Brauverfahren: Entweder wird der Alkohol nach der Gärung reduziert, oder aber die Gärung wird auf schonende Weise unterbrochen.



Malztrunk/Doppelcaramel

Malzgetränke sind eine natürliche Energiequelle für alle, die körperlich und geistig viel leisten müssen, denn die wertvollen Nährstoffe – Eiweiß, Mineralien und Kohlenhydrate – werden vom Organismus schnell aufgenommen, der Körper kann sich leichter regenerieren. Der dunkel-bernsteinfarbene, blanke und etwas süße Malztrunk ist deshalb für Sportler und Jugendliche ein ideales Getränk. Der Brauprozess ist grundsätzlich derselbe wie bei anderen Bieren. Die obergärige Hefe wird jedoch bei sehr niedriger Temperatur zugegeben. Dadurch vergärt der Malzzucker nicht, es entsteht kein Alkohol. Der Hopfenanteil ist relativ gering. Ein Malztrunk darf nicht als „Bier“ bezeichnet werden, da Zucker zugegeben wird. Eine Spezialität aus den neuen Bundesländern ist das Doppelcaramel. Es unterscheidet sich vom Malztrunk durch einen leichten Alkoholgehalt (durchschnittlich 1,2%) und die Hefetrübung. Der Alkohol verstärkt den Caramelgeschmack und prägt so den unverwechselbaren Charakter.

Biermischgetränke

Vor allem als Durstlöcher im Sommer sind Biermischgetränke beliebt. Es gibt sie in vielen Varianten, z.B. als Radler, Alsterwasser, Russ'n oder Diesel. Sie bestehen in der Regel aus Bier mit Limonade, Cola oder Ähnlichem. Bis Ende 1992 musste diese Mischung „vor den Augen des Gastes“ entstehen. Erst seit der Änderung des Biersteuergesetzes 1993 ist es den deutschen Brauern erlaubt, Biermischgetränke direkt abzufüllen. Seitdem haben zahlreiche Brauereien innovative Produkte kreiert: Bier mit Pfirsich, Cassis, Kirsche, Zitrone, Koffein, Guaraná oder Mineralien – der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt.





Herausgeber:

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99

info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net

Gestaltung: signum [kom, Köln