

Ratgeber

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's“ - Wissenswertes rund ums Bier

Bier hat Geschichte – das Deutsche Reinheitsgebot

Früheste Darstellungen beweisen, dass bereits vor 6000 Jahren Bier gebraut wurde. Aus der Zeit um 800 vor Christus stammt der älteste Nachweis des Bierbrauens in Deutschland. In der Nähe von Kulmbach wurden Bieramphoren gefunden. Das Bierbrauen zählte wie das Brotbacken anfangs zu den Aufgaben der Frau. Mönche entwickelten dann die Braukunst weiter. Zum Würzen des Bieres soll in Brabanter Klöstern erstmals Hopfen erprobt worden sein, woraus vermutlich die Sage vom Brabanter König Gambrinus als Erfinder des Bieres hervorging. Noch heute wird er als Schutzpatron der Brauer und Bierliebhaber angesehen. Das Bier, welches man noch im Mittelalter trank, unterschied sich geschmacklich stark von unserem heutigen beliebten Gerstensaft. Das änderte sich, als am 23. April 1516 der bayrische Landstädterat das „Reinheitsgebot“ für alle bayrischen Brauer erließ. Herzog Wilhelm IV. verkündete dieses älteste deutsche Verbrauchergesetz, wonach Bier nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gebraut werden darf. Ab 1906 galt das Reinheitsgebot in allen Gebieten des Deutschen Kaiserreiches. Somit wurde das bayrische zum deutschen Reinheitsgebot und ist bis heute für alle deutschen Brauereien verbindlich. Jedes Jahr wird deshalb der Geburtstag des Deutschen Reinheitsgebotes mit dem Tag des Deutschen Bieres gefeiert.

Bier - ein gesunder Genuss

Bier enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe. Die aus den Hefen stammenden Vitamine der B-Gruppe wirken sich u. a. positiv auf die Nerventätigkeit, den Stoffwechsel und die Bildung der roten Blutkörperchen aus. Die im Bier enthaltenen Kohlenhydrate versorgen Muskel- und Gehirnzellen mit energieliefernden Brennstoffen. Das Eiweiß im Bier ist von hoher biologischer Wertigkeit, denn es enthält fast alle Aminosäuren, aus denen unser Körpereiwweiß aufgebaut ist. Die Inhaltsstoffe des Hopfen wirken zusammen mit dem niedrigen Alkoholgehalt entspannend, stresslösend, beruhigend und schlaffördernd. Darüber hinaus fördert Bier die Durchblutung der Nieren, wirkt harntreibend und gewebeentwässernd. Außerdem zeichnet sich das Bier durch einen hohen Mineralstoff- und Spurenelementgehalt aus. Wie alle alkoholischen Getränke vermindert Bier – mäßig aber regelmäßig genossen – das Risiko von Herz- und Kreislauferkrankungen. Gegen ein oder zwei Gläser am Tag ist somit nichts einzuwenden. Oberstes Gebot ist somit: Maßhalten!

Macht Bier dick?

Die Behauptung Biertrinken macht dick, ist bei näherer Betrachtung nicht haltbar. Dies trifft lediglich bei übermäßigem Biergenuss in Verbindung mit übermäßiger Nahrungsaufnahme zu. Denn Bier ist völlig fettfrei und weist auch – verglichen mit anderen Getränken keinen hohen Energiegehalt auf. Ein Viertel Liter Bier liefert zwischen 69 kcal (alkoholfreies Bier) und 165 kcal (Doppelbockbier) Nahrungsenergie im Vergleich dazu hat Orangensaft ca. 120 kcal, Vollmilch 152 kcal und Weißwein ca. 150 – 180 kcal. Bier wirkt jedoch appetit- und verdauungsanregend, was dazu verleitet, mehr zu essen als beabsichtigt. Deswegen gilt für den gesunden Biergenuss -Maßhalten.

Rezeptideen und Infos zu regionalen und saisonalen Produkten gibt es im Internet

.....
www.ekz-marienstern.de

im Regional und Servicebereich.

Vom Getreide zum Bier

Keimen und Darren: Wichtigster Rohstoff für die Bierherstellung ist das Malz, gekeimtes Getreide (hauptsächlich Gerste). Beim Keimen bilden sich im Getreidekorn Enzyme, die für die Herstellung der Bierwürze benötigt werden. Durch das Darren (Erhitzen) wird der Keimprozess in einem bestimmten Stadium unterbrochen. Je nach Temperatur entsteht helles oder dunkleres Malz, welches später Farbe und Aroma des Bieres bestimmt.

Schroten: In der Schrotmühle werden die Körner des Braumalzes durch feine Zerkleinerung für den Maischvorgang vorbereitet.

Maischen: Das Einmaischen findet in der beheizbaren Maischpfanne statt. Hier werden die Malzinhaltstoffe im Wasser gelöst. Die enzymatische Aufspaltung der Stärke in Zucker setzt sich fort.

Läutern: Die Maische besteht aus der Bierwürze (Wasser mit allen darin gelösten Malzinhaltstoffen) und den Trebern (unlösliche Malzbestandteile), die voneinander getrennt werden müssen. Dazu wird die Maische in den Läuterbottich umgepumpt. In seinem feinen Siebboden setzt sich der Treber ab und die Würze fließt blank ab.



Rainer Sturm / pixelio.de

Würze kochen: Vom Läuterbottich wird die Würze in die Sudpfanne geleitet, dort mit Hopfen versetzt und zum Kochen gebracht. Das Würzekochen soll die Hopfenbestandteile lösen, die Würze sterilisieren, die Enzyme inaktivieren und die Würze konzentrieren.

Beim Erreichen des gewünschten Stammwürzegehaltes, beendet der Brauer den Kochvorgang.

Gären: Die geklärte und auf 4 bis 5 °C abgekühlte Würze wird in Gärbottiche beziehungsweise Gärtanks geleitet. Der Gärprozess beginnt mit dem „Anstellen der Würze“ – mit der Zugabe von Hefe. Die Hefe wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Nach 24 Stunden hat sich auf der brodelnden Würze eine dicke, weißgelbe Schaumschicht, die Kräusen, gebildet. Bei untergärrigen Hefen ist die Hauptgärung nach ca. 8 Tagen abgeschlossen, die Hefen sinken auf den Boden des Gärbehälters. Obergärrige Hefen beenden die Hauptgärung bereits nach 4 bis 6 Tagen und steigen an die Oberfläche des Bieres.

Lagern: Nach der Hauptgärung im Gärkeller kommt die Nachgärung des Jungbieres in den Lagerkeller. Sie dauert je nach Biersorte 3 bis 12 Wochen. Das während der Nachgärung gebildete Kohlendioxid wird als Kohlensäure im Bier gebunden. Daneben findet die geschmackliche Ausreifung des Bieres statt, indem die Jungbierbukettstoffe umgewandelt werden.

Filtrieren: Ist die mehrwöchige Ruhephase im Lagerkeller abgeschlossen, wird das Bier mehrfach gefiltert. Dabei werden die letzte Hefe und noch vorhandene Trübbestandteile entfernt, um ein kristallklares Bier zu erhalten.

Abfüllen: Rund 80 Prozent des in Deutschland gebrauten Bieres werden in Flaschen oder Dosen abgefüllt und etwa 20 Prozent in Fässer. Vor dem Abfüllen werden Flaschen und Fässer gründlich maschinell mit Lauge und Heißwasser gereinigt sowie auf Sauberkeit und Schadstellen untersucht. Gleich nach der Abfüllung werden die Flaschen verschlossen und etikettiert. Nur Flaschen, bei denen Füllmenge, Verschluss und Etikett einwandfrei sind, passieren die Endkontrolle. Aus der Versandhalle gelangen sie dann in den Handel und in die Gastronomie und schließlich zum Endverbraucher.

Regeln für die Lagerung und für den höchsten Genuss von Bier

Bier stets kühl, jedoch nicht zu kühl lagern (optimal: 3 bis 8 °C, maximal: 15 °C)

- Bier in Flaschen muss dunkel gelagert werden, denn Licht fördert ebenso wie Wärme den Verderb und verkürzt die Haltbarkeit.
- Insbesondere Bier in den Schnappverschlussflaschen sollte stehend aufbewahrt werden, damit es nicht am Dichtungsring zur Infektion mit verderbnisfördernden Mikroorganismen kommt.
- Da das Bier schon eine gewisse Zeit im Handel lagert, sollte man nicht unnötig große Vorräte halten. Bier darf allerdings bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum keine Qualitätseinbußen aufweisen.
- In angebrochenen Behältnissen wird Bier schnell schal, weil sich die Kohlensäure verflüchtigt. Deshalb Partyfässchen oder größere Fässer nur anstecken, wenn der Inhalt mit Sicherheit bis zum nächsten Tag verbraucht wird.
- Die optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 7 bis 9 °C, wobei die Vorlieben individuell variieren.
- Die verwendeten Gläser sollten unbedingt fettfrei sein, denn schon Spuren von Fett lassen den Schaum zusammenfallen. Auch Spülmittelreste schaden den Schaum: Deswegen Gläser vor Gebrauch immer gründlich mit klarem Wasser ausspülen und umgestülpt ablaufen lassen, nicht abtrocknen.
- Das Einschenken aus Flasche, Dose oder Zapfhahn sollte nicht unnötig lange dauern. Bei starkem Schaum daher besser mehrmals absetzen, aber zügig einschenken, sonst verfliegt die Kohlensäure.

Quelle:

<http://www.brauerbund-hessen-mittelrhein.de/Bierkunde/Biertipps>

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

