



Welches Bier darf's denn sein?

Mehr als 5.000 verschiedene Biere gibt es in Deutschland. Da verliert man leicht den Überblick. Wir erklären die beliebtesten Biersorten und wichtigsten Fachbegriffe.

Bockbier: Ein Bockbier ist ein Starkbier mit einem hohen Alkoholgehalt, der bei rund sieben Prozent liegt. Es ist goldfarben bis dunkelbraun. Besonders durch den Starkbieranstich auf dem Nockherberg in München, wo sich Politiker meist eine deftige Fastenrede gefallen lassen müssen, ist der Bock bekannt geworden. Überhaupt braut man einen "Bock" nur zu besonderen Anlässen. Etwa als "Maibock", "Weihnachtsbock" oder zur Fastenzeit. Denn zu letzterer braute man starke Biere mit hohem Nährgehalt - getreu dem Motto: "Flüssiges bricht Fasten nicht." Bockbiere haben meist ausgeprägte, vollmundige Aromen.

Craft-Beer: Das ist eine Art Gegenbegriff zu Industrie- oder Fernsehbier, wie die Biere der großen Braukonzerne auch genannt werden. Oft sind das Biere von familiengeführten, kleinen, handwerklichen Brauereien. Die Biere sind meist sehr hopfenbetont. Allerdings vermarkten



mittlerweile auch schon große Brauereien ihr Bier als Craft-Beer, da der Name nicht näher definiert ist. Lager: Wird auch Export genannt und hat einen hohen Stammwürzegehalt (s. unten). Es schmeckt meist sehr vollmundig. Lager-Bier gibt es als dunkles und helles Bier. Die Bierfarbe wird jeweils davon bestimmt, auf welcher Temperatur das Malz getrocknet wurde. Wie in einem Ofen auch - je höher die Temperatur, desto schneller wird es dunkler.

Pils: Laut Deutschem Brauer-Bund ist Pils mit Abstand die beliebteste Biersorte in Deutschland. Sein Anteil liegt bei mehr als 55 Prozent. Die Pilsener hätten sich dem Brauer-Bund zufolge übrigens auch einen bayerischen Braumeister dafür geholt. Dieser führte in der tschechischen Stadt, die damals noch zur österreichisch-ungarischen kaiserlichen und königlichen Monarchie gehörte, das untergärige Bier ein. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,8 Prozent. Ein Pils schmeckt leicht und etwas bitter.



Schwarzbier: Als die Mälztechnik noch nicht so ausgefeilt war, dass man das Getreide auch kürzer darren - so nennt man das Erhitzen, um den Keimvorgang des Malzes zu stoppen - konnte, waren die Biere dunkel bis schwarz. In Bayern nennt man es "Dunkles" am Niederrhein "Altbier". Schwarzbier ist kein Starkbier, es hat einen Alkoholgehalt von 4,8 bis 5 Prozent. Es schmeckt aber ähnlich vollmundig wie Bockbier. Weizenbier: Wird auch Weißbier genannt und ist aus Gersten- sowie aus Weizenmalz gebraut. Es wird meist obergärig gebraut. Während ein Kristallweizen filtriert wurde, sind die Schwebstoffe in einem Hefeweizen noch enthalten. Weizenbiere haben rund 5,4 Prozent Alkoholgehalt. Ein "Russ" ist übrigens ein Radler mit Weizenbier. Eine "Goaß" ein Weizenbier mit Cola oder Spezi und Kirschlikör, manche verwenden auch Weinbrand.

Obergärig vs. untergärig: Ob ein Bier ober- oder untergärig ist, bestimmt die Art der Hefe.

Davon gibt es welche, die oben schwimmt, manche setzt sich unten ab. Obergärige Hefe braucht eine Temperatur von mindestens 15 Grad, untergärige dagegen nur vier bis neun Grad. Bevor es in den Brauhäusern ausreichend Kühltechnik gab, bestimmte also das Wetter, welche Hefeart man verwendet hatte. Der Begriff "Alt" soll daher seinen Ursprung haben und meint die "alte", also die obergärige Brauweise. Heute sind die meisten Biere untergärig. Ihr Geschmack hat oft mehr Aroma, da bei den kühlen Temperaturen die Gärung länger dauert. Stammwürze: Die Stammwürze ist so etwas in der Art wie der Most bei der Weinherstellung. Statt den Grad Oechsle gibt man beim Bier den Gehalt an Stammwürze an. Diese bezeichnet den Anteil im Wasser gelöster Stoffe vor der Gärung. Das ist vor allem Malzucker, Eiweiße, Vitamine, ätherische Öle vom Hopfen und Mineralien. Je höher die Stammwürze, umso höher ist der Alkoholgehalt. Ein Bockbier hat mindestens 16 Prozent Stammwürzegehalt, ein Pils dagegen nur mindestens 11 Prozent.
