

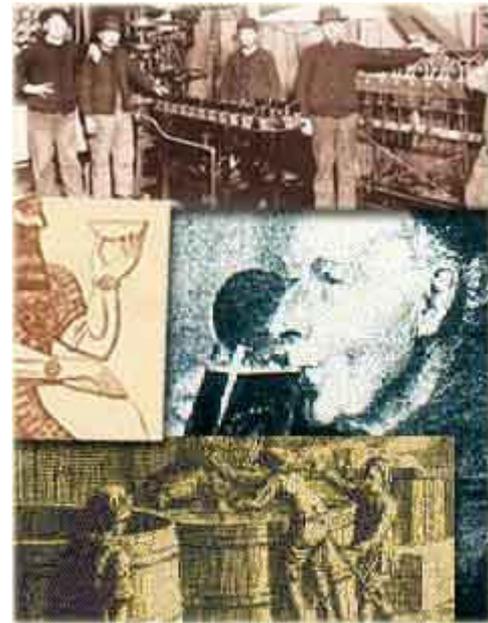
1. Biergeschichte

Biergeschichte

Die Frage nach dem "Erfinder" des Bieres ist keine Frage nach einer Person oder eines Volkes. Die Kunst der Brauerei ist vielmehr eine Tätigkeit, die jedes Kulturvolk im Laufe seiner Geschichte eigenständig hervorgebracht hat. Bier ist sozusagen ein Kennzeichen der Kultur: Die Umwandlung des Getreides zu Malz als Voraussetzung zur Bierherstellung, ist einer der ältesten biotechnologischen Prozesse, den die Menschheit entwickelt hat.

Bier in seinen Anfängen

Obwohl die aus den feuchten Bergtälern Vorderasiens stammende Hopfenpflanze schon den Babyloniern und Ägyptern bekannt war, wurde Bier nicht immer mit Hopfen gebraut. Die auch in Österreich lange Zeit verbreiteten Steinbiere bezogen ihre Bitterstoffe aus Kräutern und Wacholderzweigen. Man muss davon ausgehen, dass das Bier, auch wenn es gehopft war, früher ganz anders geschmeckt hat, als wir das heute gewohnt sind. Pro Hektoliter wanderte ein Kilo Hopfen in die Sudpfanne - heute sind es zwischen 200 und 500g.



Liberalisierung des Braugewerbes und die Entstehung des Braukartells

Im Mittelalter entwickelten sich die Klöster aufgrund reicher Ländereien und vorhandenen Wissens zu Brauzentren. Die Starkbiere dienten den frommen Männern als Aufbesserung ihrer Fastenkost sowie der Pflege der Kranken. Erst am 21. November 1815 wurde das Bierbrauen liberalisiert, nicht jedoch die Absatzmärkte. Hundert Jahre später wurde die Abgrenzung von Vertriebsgebieten institutionalisiert:

1905 schlossen die Puntigamer und die Gösser Brauerei den ersten Freundschafts- und Kundenversicherungsvertrag, 1907 entstand daraus der "Schutzverband alpenländischer Brauereien" - als Vorläufer des sogenannten Bierkartells.

Das Bierkartell sicherte seinen Mitgliedern Absatzrechte und erschwerte den Kunden, insbesondere den Gastwirten, die Biermarke zu wechseln. Das Bierkartell entfaltete vor allem in den Krisenjahren der Ersten Republik seine Bedeutung. Als zwischen 1929/30 und 1936/37 die Biererzeugung von 5,5 Millionen Hektoliter auf 2,1 Millionen Hektoliter fiel, blieb der Konkurrenzkampf begrenzt. Andererseits wurde das bis 1980 bestehende Kartell zu einer Fessel für expansionswillige Brauereien - und es erregte den Unmut der Biertrinker. Die Biertrinker nahmen aber erfolgreich auf die Struktur des Biermarktes Einfluss. So gab es mehrfach Bierstreiks und Bierboykottmaßnahmen.

Bierstreiks und der staatliche Einfluss auf die Bierbrauerei

Die Bierpreiserhöhung vom 1. Juli 1908 - bedingt durch Lohnerhöhungen und eine Verteuerung der Gerste - führte zu einem Bier-Boycott, der bis zum 8. November dauerte und in den Ausstoßstatistiken deutlich nachzulesen ist. Im Braujahr vom 1. September 1908 bis 31. August 1909 betrug die österreichische Bierproduktion 19,7 Millionen Hektoliter und damit um 2,1 Millionen Hektoliter weniger als im Jahr davor. 18 Brauereien mussten in diesem Jahr aufgeben.

Einschränkungen bei der Bierproduktion waren oft staatlich erzwungen. Der Anbau von Getreide für die Bierproduktion war schon immer ein einträglicheres Geschäft als der Anbau von Brotgetreide. Die Biernachfrage war im Laufe der Jahrhunderte zum Teil so groß, dass die Bevölkerung aufgrund von Brotgetreidemangel an Unterernährung litt. Schon das Reinheitsgebot zielte darauf ab, solche Entwicklungen zu verhindern und wenigstens das Brotgetreide der Spekulation zu entziehen. In Kriegszeiten verschärfte der Staat immer wieder die Braubestimmungen: etwa mit dem Vermälzungsverbot vom 16.2.1915 oder der Ministerialverordnung des K&K Finanzministeriums, vom 21. Dezember 1917, nach der nur mehr 8% der Bierwürzmenge der Friedensjahre 1912/13 erzeugt werden durfte. Ziel war es, Gerste zur Herstellung von Brot zu verwenden.

Im Ersten Weltkrieg wurde Bier aus Mais, Reis, Zucker, Zuckerrüben, Kartoffelmehl und Hirse gebraut. Etwa die Hälfte der Brauereien überstand den Krieg nicht. So sank zwischen 1910 und 1919 die Zahl der Brauereien von 328 auf 151. Auch im Zweiten Weltkrieg gab es nur ein leichtes, zweigrädiges Dünnbier. Nach den beiden Weltkriegen konnten viele Brauereien an die Qualität aus Friedenszeiten nicht wieder anschließen und mussten zusperrern.

Das Bier als prägender Einfluss auf die Gesellschaft

Dass Bier im österreichischen und süddeutschen Raum eine derart bedeutende Rolle spielt, ist nicht zuletzt eine Folge des Dreißigjährigen Krieges. In dieser Zeit verarmten weite Bevölkerungsteile, der Weinhandel aus Italien ging stark zurück. Das lokal produzierte Bier konnte seinen Siegeszug antreten. Bier wurde weitgehend von Klein- und Mittelbetrieben hergestellt, man unterschied die Brauereien weltlicher und geistlicher Herrschaften, die kommunalen Brauereien und die gewerblichen Betriebe. Diese entstanden sehr oft in Häusern, die neben der "Gastgebschaft" (also dem Schankrecht) auch eine "Leutgebschaft", das Recht der Zimmervermietung, hatten, bei Mauthäusern oder (wie z.B. in Leibnitz) in Poststationen, bei denen die Pferde gewechselt wurden. Das bäuerliche Biersieden, die ursprünglichste Form des Brauens, war im 17. Jahrhundert bereits weitgehend ausgestorben.

"Fluchen wie ein Bierkutscher"

Bierbrauen war ein anstrengendes und hartes Gewerbe - entsprechend rau waren die Sitten und der Ruf der Brauknechte und Braugesellen. Noch heute spricht man in Wien davon, dass jemand fluche "wie ein Bierkutscher". Es sind mehrere Versuche überliefert, die Brauerburschen in Zucht zu halten. Fluchen, Schelten und andere Laster, die den Zorn des Allmächtigen hervorrufen, sollten vermieden werden. Die Burschen durften nicht ohne Erlaubnis ausgehen und keinen "politischen Sachen" nachgehen. Das hat sich unterdessen geändert: Gerade die Tatsache, dass Brauer politisch denkende Menschen sind, hat ihnen das höchste Lohnniveau gesichert. Und das Bild der reichen und übernahmehungrigen Brauherrn und Bierbarone hat sich ebenfalls geändert - neben den Großbrauereien halten sich gediegene Mittelbetriebe. Österreichs größte Privatbrauerei ist die 1492 gegründete Stieglbrauerei zu Salzburg.

2. Bierarten

Bierarten

Mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 110 Litern pro Jahr ist Bier das in Österreich beliebteste Getränk. Aber Bier ist nicht gleich Bier! Es gibt viele verschiedene Arten, die nach folgenden Kriterien unterteilt werden können:

1. Nach den Grundzutaten:

- Gerstenbier: Wasser, Hopfen, Gersten-Malz
- Weiß- oder Weizenbier: Wasser, Hopfen, Weizen-Malz

2. Nach der Farbe:

- Helles Bier - Dunkles Bier: Der Unterschied liegt im Darren. Als "Darren" wird die Trocknung und Röstung des Grünmalzes bezeichnet. Bei diesem Prozess erhält das Malz seine Farbe und sein Aroma. Helles Malz wird mit einer Temperatur von rund 80 °C bearbeitet, daraus wird das helle Bier gewonnen. Dunkles Malz entsteht bei einer Temperatur von etwa 105 °C, daraus wird das dunkle Bier gebraut.

3. Nach der Gärart:

- Untergäriges Bier: Ist ein helles Bier, das in Österreich am meisten getrunken wird. Untergärige Hefe arbeitet bei Temperaturen von 4 - 8°C und setzt sich nach dem Gärprozess im Tank unten ab, wo sie abgezogen wird. Zur Herstellung dürfen nur Gerstenmalz, Hopfen, untergärige Hefe und Wasser verwendet werden. Es ist länger haltbar als obergäriges Bier.
- Obergäriges Bier: Wird mit obergäriger Hefe gebraut. Die Gärung findet bei 15 - 10°C statt. Obergärige Hefen befinden sich nach der Gärung oben auf dem Bier im Gärtank. Die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit ist geringer als bei untergärem Bier. Bis ins vorige Jahrhundert wurde mangels geeigneter Kühlaggregate fast ausschließlich obergärig gebraut. Zur Herstellung werden außer Gerstenmalz auch andere Malze (z.B. Weizenmalz) sowie Rohr- und Rübenzucker verwendet.

4. Nach der Stammwürze und dem Alkoholgehalt

Die Stammwürze gibt in Grad die Konzentration der gelösten Stoffe (vor allem Malzzucker und Eiweißstoffe) in der Würze an. So bedeuten z.B. 12° Stammwürze, dass auf 100 Teile Wasser, 12 Teile gelöste Stoffe kommen. Der Stammwürzegehalt regelt die Einteilung der Biergattungen. Der Mindestalkoholgehalt von Bier beträgt in Österreich 0,5 Volumprozent.

- Bockbier: Starkbier mit mindestens 16% Stammwürze; bernsteinfarben, vollmundig, würzig, fein gehopft, alkoholreich. Bockbier wird traditionell zu Weihnachten und Ostern gebraut.
- ICE-Bier: Liegt voll im Trend bei jugendlichen Biertrinkern. Es wird in einem besonderen Verfahren untergärig gebraut. Im Lagertank wird bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt Wasser ausgefroren und damit die Inhaltsstoffe des Bieres aufkonzentriert. Sein Geschmack ist mild und erfrischend.
- Leichtbier: hat höchstens 9° Stammwürze und ist entsprechend kalorien- und alkoholarm. Wird kühler getrunken als andere Biere.



Nach folgenden Kriterien können Bierarten unterteilt werden:

1. Nach den Grundzutaten
2. Nach der Farbe
3. Nach der Gärart
4. Nach der Stammwürze und dem Alkoholgehalt

- Malzbier: mindestens 12° Stammwürze. Es hat einen hohen Anteil an Malzzucker, der nicht vergoren wurde. Deshalb auch der süßliche Geschmack.
- Märzenbier/Lagerbier: typisch österreichisches, untergäriges Bier, ausgewogen malzig, mild gehopft. Stammwürze: Mindestens 11°, meistens zwischen 12 bis 12,8°.
- Pilsbier: ist untergärig gebraut, sehr hell, stärker gehopft und weist eine Stammwürze von mindestens 11° auf.
- Schankbier: hat eine Stammwürze von 9° bis 11°.
- Spezialbier: darf sich in Österreich ein Bier ab 12,5° Stammwürze nennen. Es ist ein hellgelbes, vollmundiges, ausgewogen würziges, fein gehopftes Vollbier.
- Vollbier: Jedes Bier in Österreich, das mindestens 11° Stammwürze hat.
- Weizenbier (Weißbier): ist obergäriges Bier, dessen Weizenmalzanteil mindestens 50% ausmacht. Weizenbiere gibt es sowohl blank (klar) als auch ungefiltert hefetrüb. Erfrischend, spritzig, schwächer gehopft und sehr kohlenstoffreich.
- Zwickelbier/Kellerbier: ist ein sehr vollmundiges Bier. Es ist unfiltriert und daher trüb aufgrund der enthaltenen Hefe und Eiweißstoffe.
- Alkoholfreies Bier: ist ein Erfrischungsgetränk auf Malzbasis und sollte stets gut gekühlt getrunken werden.

3. Bierzutaten

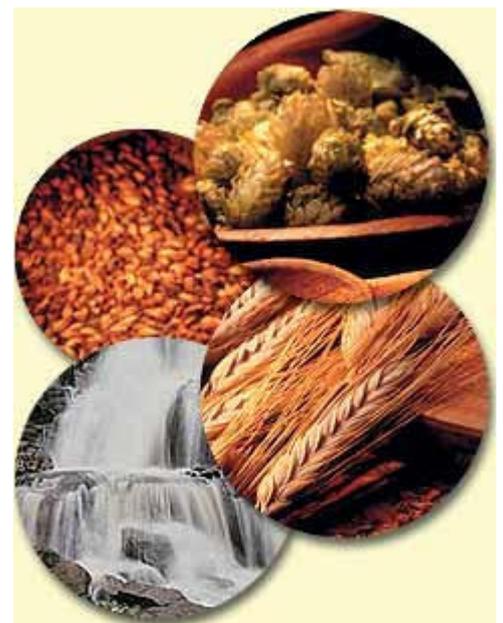
Bierzutaten

Bierbrauen ist ein biotechnisches Verfahren. Der Brauer setzt natürliche Vorgänge dazu ein, um aus den natürlichen Rohstoffen Wasser, Getreide, Hopfen und Hefe, ein natürliches Getränk zu brauen. Brautechnisches Fachwissen und strengste lebensmittelrechtliche Vorschriften sind dafür eine solide Basis. Um aber ein wirklich gutes Bier brauen zu können, braucht man hervorragende Rohstoffe:

1. Wasser - der "Geschmack"

Wasser ist mit einem Anteil von 80% die wichtigste Zutat des Bieres. Nur wo es geeignetes Wasser gibt, kann man gutes Bier brauen. Die Qualität des verwendeten Brauwassers ist mit entscheidend für den Geschmack des Bieres. Gute Wasserqualität zeichnet sich aus durch:

- Klarheit
- Frische
- einen möglichst geringen Nitratgehalt



Zusätzlich ist der Härtegrad des Wassers von entscheidender Bedeutung für die Qualität des daraus gebrauten Bieres. Der Härtegrad bezeichnet den Gehalt an natürlichen, gelösten Salzen (vor allem Kalzium- und Magnesiumkarbonate) und Mineralstoffen im Wasser. Am geeignetsten ist weiches Wasser mit einem Härtegrad zwischen 2 und 5 (1 Härtegrad = 1 Gramm Kalziumoxyd auf 100 Liter Wasser). Hartes Wasser hingegen verdunkelt die Farbe des Bieres und lässt die Hopfenbittere sehr grob erscheinen.

2. Hopfen - die "Seele"

Der Hopfen wird auch als die "Seele" des Bieres bezeichnet. Obwohl nur etwa 200 bis 500g Hopfen auf 100 Liter Bier verwendet werden, erhält jedes Bier seinen typischen Charakter und die aromatische Bitterkeit.

Die wirksamen Stoffe im Hopfen sind die Lupulin-Körner. Das sind kleine, klebrige Körner, die ein Sekret enthalten, in dem sich Hopfenöl, Bitter- und Gerbstoffe befinden. Etwa 20 Prozent der Bitterstoffe verbleiben im fertigen Bier. Sie sind auch für die Stabilität des Bierschaums verantwortlich. Die Öle verleihen dem Bier Aroma und die Gerbstoffe lassen das Bier im Trunk trocken erscheinen.

Erntezeit für den Hopfen ist zwischen Ende August und Mitte September. Anschließend wird der Hopfen getrocknet, gepresst und gekühlt, um seine Aromastoffe zu bewahren. Hopfen wird dem Bier erst seit dem Mittelalter beigemischt und ist eine "Erfindung" der Mönche, die in den ersten Klosterbrauereien den Geschmack und die Stabilität des Bieres damit entscheidend verbesserten.

3. Gerste - der "Körper"

Die zweizeilige Sommergerste ist gewissermaßen der "Körper" des Bieres. Sie liefert dem Bier Farbe, Kraft und Geschmack - allerdings erst in gemälzter Form. Gute Braugerste weist einen reinen, strohartigen Geruch auf und glänzt hellgelb.

Der Stärkegehalt der Braugerste beträgt 60 bis 80 Prozent, der Eiweißgehalt liegt bei 9 bis 13 Prozent. Ein hoher Eiweißanteil ist nur bei der Futtergerste gefragt, für das Brauen lässt sich solche Gerste schlechter verarbeiten und nur mit Mühe klären. Zur Gärung darf Eiweiß jedoch nicht fehlen, denn das Eiweiß ist für Schaumbildung und Schaumhaltung des Bieres verantwortlich.

4. Hefe - "der Alkohol"

Um in der Bierwürze die alkoholische Gärung hervorzurufen, wird Hefe benötigt. In der Bierbrauerei sind zwei Hefearten von Bedeutung: die untergärrige Hefe und die obergärrige Hefe.

4. Bierherstellung

Bierherstellung

Die Zutaten allein machen noch kein Bier. Ein langwieriges und kompliziertes Verfahren ist notwendig, in welchem Schritt für Schritt die einzelnen Naturprodukte eingebracht werden, um das jeweilig gewünschte Bier zu erzeugen. Dabei gilt es, folgende 14 Stufen zu durchlaufen:

1. Weichbottich

Die Gerste wird zwei Tage im Weichbottich eingeweicht. Sie quillt und beginnt zu keimen. Kleine, helle Keimspitzen werden ausgetrieben. Das Wasser wird mehrmals erneuert.



2. Keimkasten

Die eingeweichte Gerste keimt ca. 7 Tage in den warmen Keimkästen. Die Gerste muss in regelmäßigen Abständen gewendet werden, um ein Zusammenwachsen zu verhindern. Die gekeimte Gerste nennt man Grünmalz.

3. Malzdarre

Das Grünmalz wird auf der Darre im Laufe eines Tages mit warmer Luft getrocknet. Hierdurch erhält das Malz sowohl seine Farbe als auch sein Aroma. Nach der Trocknung werden die Keime entfernt.

4. Malzmühle

Das fertige Malz wird geschrotet. Durch das Aufbrechen des Kornes werden dessen Inhaltsstoffe (Stärke, Enzyme für den Stärkeabbau) für die spätere Extraktgewinnung leichter zugänglich gemacht.

5. Maischepfanne

Das geschrotete Malz wird mit warmem Wasser vermischt; diese Mischung nennt man Maische. Diese wird auf Temperaturen gebracht, die die günstigsten Bedingungen für den Abbau der Stärke zu Zucker bieten.

6. Läuterbottich

Hier wird die Maische filtriert; die "Würze" von den Trebern getrennt. Die Würze, der zuckerreiche Extrakt wird in die Würzepfanne gepumpt. Die unlöslichen Teile, die Treber, werden als Viehfutter in der Landwirtschaft verwendet.

7. Würzepfanne

Die Würze wird mit Hopfen gekocht; hierdurch erhält das Bier sowohl einen frischen Geschmack als auch eine größere Haltbarkeit. Nach dem Sieden lässt man die Würze absetzen und kühlt sie anschließend ab.

8. Gärbottich

Im Gärbottich wird die Hefe mit der gekühlten Würze vermischt. Die Hefe bewirkt die Gärung, wodurch der Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid gespalten wird. Die Hauptgärung dauert ca. 8 Tage. Sie erfolgt bei ca. 6-9°C.

9. Lagertank

Das Jungbier wird gelagert und dabei einer langsamen Nachgärung unterzogen. Die Nachgärung dauert bei

- Märzenbieren 4-6 Wochen
- Premiumbieren 6-8 Wochen
- Bockbieren bis 6 Monate

10. Bierfilter

Das gelagerte Bier wird anschließend durch einen Kieselgurfilter gefiltert. Die Hefe und andere Partikel werden dadurch entfernt. Es gibt auch hefetrübe Biere (Bierspezialitäten), die nicht gefiltert werden, sie reifen im Fass oder in der Flasche weiter.



11. Flaschenreinigung

Die alten Etiketten werden entfernt, die Flaschen sorgfältigst gereinigt und vor neuerlicher Befüllung auf eventuelle Verunreinigungen und Beschädigungen genauestens geprüft. Nur einwandfreie Flaschen werden neu befüllt.

12. Flaschenabfüllung

Die Flaschen werden befüllt, wobei durch leichtes Überschäumen verhindert wird, dass das Bier mit Sauerstoff in Berührung kommt. Die gereinigten Kisten werden mit neu etikettierten Flaschen befüllt, palettiert und versandfertig gemacht.

13. Fassreinigung

Die Reinigung erfolgt in zwei Waschgängen. Spezielle Reinigungsmittel und heißes Wasser sorgen für absolute Sauberkeit. Die KEGs (zylinderische Edelstahlfässer) sind äußerst pflegeleicht und bieten durch das geschlossene System optimalen Schutz gegen Verunreinigung.

14. Fassabfüllung

Die Fässer werden unter Gegendruck befüllt, damit sich die Kohlensäure während der Befüllung nicht aus dem Bier entbinden kann. Die KEGs werden vollautomatisch palettiert und versandfertig gemacht.



5. Bierkulinarium

Bierkulinarium

Das richtige Bier zum richtigen Zeitpunkt im richtigen Glas. Es ist nicht immer einfach, alle Regeln zu kennen, die zum wahren Biergenuss führen. Deshalb hat SPAR Österreich für Sie die wichtigsten Grundregeln zusammengefasst.

Bierige Formvollendung: Die 5 Einschenk-Regeln zum Biergenuss

Zum Einschenken eines Bieres soll man sich Zeit nehmen - bis zu drei Minuten kann es dauern, bis ein Bier aus der Flasche oder dem Zapfhahn ins Glas geflossen ist. Denn schnelles, überhastetes Einschenken verdirbt den Biergenuss.

- 1. Regel:** Spülen Sie das saubere Glas mit klarem Wasser.
- 2. Regel:** Stellen Sie das Bierglas beim Einschenken grundsätzlich senkrecht.
- 3. Regel:** Schenken Sie zuerst das Glas 1/3-voll und lassen Sie das Bier absetzen, bis der Schaum eine kompakte Form angenommen hat.
- 4. Regel:** Schenken Sie nun das Glas voll, und warten Sie, bis der zweite Schaumring kompakt ist.
- 5. Regel:** Setzen Sie nun eines drauf: die Schaumkrone, damit eine richtige "Haube" entsteht.



Ein gutes Bier will richtig eingeschenkt sein.

Bieriges "Hauben"-Menü: Das passende Bier zum Gericht

Zu fast jedem Gericht gibt es ein passendes Bier. Die Entscheidung, welches Bier Sie Ihren Gästen zu welchem Gang servieren, ist von großer Bedeutung. Denn mit der Wahl des entsprechenden Bieres zum jeweiligen Gang setzen Sie Ihrem Menü die "Krone" auf. Generell gilt: Je dunkler das Fleisch desto dunkler das Bier.

Aperitif: Pils, Weizenbier

Hors d'oeuvre: Leichtbier, Pils

Räucherfisch: Weizenbier

Fischgang: Weizenbier, Leichtbier

Geflügel: Pils, Weizenbier

Braten: Spezialbier, Märzenbier

Wild: Bockbier

Rustikale Gerichte: Märzenbier, Spezialbier

Käse: Bockbier, Märzenbier, Hefeweizen, Pils

Desserts: Doppelbock, Bockbier

Durstlöscher: Radler



Sie suchen das passende Bier zu Ihrem Essen?



Das passende Glas und die richtige Trinktemperatur sind wichtige Details zum perfekten Biergenuss.

Bierige Trinkkultur: Das richtige Glas zum richtig gekühlten Bier

Jedes Getränk verlangt nach einem eigenen Glas. Das gilt natürlich auch für jede einzelne Bierart, die so ihr typisches Bukett entwickeln kann. Die Faustregel lautet: Je schlanker das Bier, desto schlanker das Glas! Aber nicht nur die Glasform, auch die Trinktemperatur entscheidet über den vollen Biergenuss. Zu kalt eingeschenkt, entwickelt das Bier keine richtige "Haube", zu warm serviert, verliert das Bier an Erfrischung. Die ideale Trinktemperatur liegt - je nach Bierart - zwischen 8 und 10 Grad Celsius.

Bierart:	Glasform:	Temp.:
Leichtbier:	dünnwandige Pokale	7°
Pils:	dünnwandige Pokale, die nach unten eng zulaufen, eventuell gerade, zylindrische Formen	7 - 9°
Lager-/ Märzenbier:	Becher, Seidel, Tonkrug	8°
Spezialbier:	Seidel, Tonkrug	8 - 9°
Bockbier:	bauchige Gläser, eventuell Tonkrug, eventuell Pils-Pokal	10°