



SAISONALE SCHÄTZE

BIER – DIE ERFRISCHUNG IM SOMMER

Die letzten Jahre gingen immer mehr Kleinbrauereien auf und vermehrt wird am Geschmack herumexperimentiert. Laut Eco trinken die Schweizer 56 L Bier pro Kopf. Mittlerweile zählen wir in der Schweiz ca. 650 Brauereien – davon haben allein in den letzten 2 Jahren 250 Betriebe neu eröffnet. Und eine dieser soeben neu eröffneten Brauerei, haben wir vom Aufbau bis zur ersten "Anbrauete" und der Eröffnung vom 21. Mai begleitet. Es ist die Brauerei in Sursee mit dem neuen Soorsi Bier.

GESCHICHTE

Bier wurde vor über 6'000 Jahren von den Hausfrauen als Brei zubereitet und war ein Bestandteil der Ernährung für Kinder und Erwachsene. Die Idee muss wohl beim Verarbeiten von Getreide entstanden sein. Altes Brot wurde im Wasser eingelegt und schliesslich als Bierbrei oder auch als Biersuppe serviert. Die Braukunst wurde nur von Frauen auf Ihren Bauernhöfen praktiziert. Erst als Mönche im Mittelalter eine Lösung für Ihren Hunger während Ihrer Fastenzeit suchten, kam es zu einer weiteren grossen Entwicklung. Sie wollten ursprünglich ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Getränk für die Fastenzeit herstellen. Denn es galt „Was flüssig ist, bricht kein Fasten!“ Das Kloster in St. Gallen gehörte im Jahr 820 zu einem der berühmtesten Brauhöfen und war beispielhaft in der Braukunst. Neu wurde Hopfen und Gewürz zum Biersud gemischt. Doch das Getränk für Geistliche und Könige konnte nur in den kalten Jahreszeiten genossen werden. Eis wurde aus den nahegelegenen Gewässern in der Winterzeit zur Kühlung verwendet. Denn warmes Bier schmeckte auch damals nicht! Nicht wunderlich, dass die meisten Biergärten mit eigener Brauerei die wir heute kennen, in der Nähe von Gewässern sind. Die wohl grösste Entwicklung in der Brautechnik war die Erfindung der Kühlmaschine im Jahre 1875 von Carl von Linde. Die Brauer konnten nun das ganze Jahr mit gleicher Qualität Bier produzieren.

DAS EIDGENÖSSISCHE DEPARTEMENT DES INNERN (EDI) DEFINIERT DAS BIER UNTER ART. 41 WIE FOLGT:

Bier ist ein alkoholisches und kohlen säurehaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden.

Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.

Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextraktpulver und isomerisierter Hopfenextrakt.

Im Weiteren muss das Bier klar sein. Unfiltriertes- und Hefeweizenbier dürfen trüb sein und Ablagerungen aufweisen, die infolge eines speziellen Herstellungsverfahrens entstanden sind. Die Würze wird aus Gersten- oder Weizenmalz hergestellt. Gerste, Weizen, Mais und Reis, sowie Zucker, Dextrose, Glucose Sirup dürfen bis 20 Massenprozent vom Bier ausmachen. Je nach Stammwürze werden die Biere von 10 bis 12 % als Lagerbier, 11.5 bis 14 % als Spezialbier und ab 14 bis 20 % als Starkbier bezeichnet.

HERSTELLUNG

Wir können den Prozess in fünf Hauptphasen einteilen: *Brauen, Gären, Lagern, Filtern und Abfüllen*

Das quellfrische Wasser wird aufgewärmt und mit dem geschroteten Malz aus der Schrotmühle vermischt. Der Vorgang wird liebevoll Maischen benannt. Das mittlerweile über 70 Grad warme Gemisch, bildet nun Stärke aus natürlichen Enzymen des Malzgemisches. Es entsteht Malzzucker und Mineralstoffe, Vitamine und Eiweiss werden aus dem Malz freigesetzt.

Die Maische wird von der Maischpfanne in den Läuterbottich abgefüllt. Dabei werden nicht-gelöste Malzbestandteile herausgetrennt. Der Rückstand kann dann als nährstoffreiches Viehfutter oder für Brotmischungen verwendet werden.

Die Flüssigkeit im Läuterbottich kommt nun

weiter in die Würzpfanne und kann jetzt als Bierwürze bezeichnet werden. Die Hopfenpellets werden dazu gemischt. Das Bier kann nun seinen Geschmack entfalten. Die heisse Bierwürze wird zur Klärung in den Whirlpool abgegossen. Der gesamte Vorgang dauert etwa sieben Stunden.

Mit der Hefe beginnt erst der Gärungsprozess. Der Malzzucker wandelt sich in Alkohol, Kohlensäure und Aromastoffe um. Dabei bildet sich ein prächtiger weisser Schaum der in der Fachsprache als Kräusen bezeichnet wird. Nach ca. 7 Tagen kommt das junge Bier in Lagerungstanks. Dort wird es in Tanks unter Druck gekühlt und kann seine natürliche Kohlensäure entwickeln. Nach ein paar Wochen hat das Bier seine Konsumreife erreicht. Je nach Biersorte, wird es entsprechend gefiltert oder eben nicht.

Das Lagerbier wird aus dem kühleren unteren Teil der Tanks gewonnen. Aus dem oberen Teil der sogenannten Obergärig entsteht ein Weizenbier. Daher schmeckt ein Weizenbier auch eher fruchtig und würziger als ein Lagerbier.

ZUTATEN

Das Bier besteht grundsätzlich aus Wasser, Gerstenmalz, Hefe und Hopfen. Das Wasser sollte möglichst kalkarm und biologisch einwandfrei sein. Viele Brauereien setzen daher auf Quellwasser. Das Gerstenmalz wird aus dem Getreide gewonnen. Dabei kann bereits über die Farbe und den Geschmack des Bieres Einfluss genommen werden. Die Hefe bringt das Bier zum Gären dank kleinen mikroskopischen Pilzen. Sie geben im Wesentlichen den Geschmack des Bieres und werden daher gerne als Biergewürz bezeichnet. Der Hopfen gibt dem Bier einen angenehmen bitteren Geschmack, macht es haltbar und sorgt für den Bierschaum. In Form von Pellets (siehe Bild mit der Hand) wird der Hopfen beigemischt. Aus der heutigen Heilmedizin kennen wir auch die positive Wirkung von Hopfen. Die Erntezeit ist im Spätsommer. In der Schweiz wird der Hopfen im Raum Aargäu (SO), Fricktal (AG) und Stammheim (ZH) angepflanzt. Der grösste Teil kommt aber aus dem Hallertau in Bayern, welches zugleich das grösste Hopfenanbaugebiet der Welt ist.



Hopfenpellets



Geschrotetes Malz

LAGERUNG

Heute holen wir uns goldenes Hopfengetränk aus dem Supermarkt. Bis zum ersehnten Schluck in unsere trockene Kehle kann bei der Lagerung und beim Ausschank viel falsch gemacht werden. Es wäre doch schade ein solch edles Getränk von Göttern und Königen mit einer Jahrhundertlanger Tradition in so kurzer Zeit verkommen zu lassen. Das goldene Schaumgetränk fühlt sich im kühlen Keller bei konstant 6 bis 9 Grad am wohlsten. Es möchte nicht zu stark geschüttelt werden und verträgt die Sonne nicht. Sollte es aber doch einmal stark erschüttelt worden sein, beruhigt es sich wieder nach ein paar Minuten, sobald sich die entbundene Kohlensäure wieder gebunden hat. Das Tageslicht und künstliches Licht verändert leider das Aroma unseres Hopfengetränks. Selbst die verdunkelten grünen oder braunen Flaschen können den Prozess nicht verhindern. Über die Haltbarkeit

informiert jeder Bierbrauer etwas unterschiedlich. Bei einer kühlen und dunklen Lagerung, lässt sich das Getränk ohne grösseren Qualitätsverlust einige Monate lagern.



BIERGLAS

Haben sie sich nicht auch einmal gefragt, warum in den Bars und Restaurants das Bierglas erst mit kühlem Wasser ausgewaschen wird? Wird der letzte Schmutz weggespült oder Rückstände vom Abtrocknen beseitigt? Nein – Das Bierglas wird lediglich von Fettrückständen und Waschmittelrückständen befreit. Denn diese verhindern eine schöne Schaumbildung. Daher empfiehlt es sich das Bierglas nicht in der Abwaschmaschine zu reinigen. Spülen Sie das Glas mit warmem Wasser und Spülmittel vor. Anschliessend, und dies wird den meisten Männer gefallen, lassen Sie das Bierglas einfach trocknen. Stellen sie ihr Glas verkehrt auf eine saubere Unterlage zum Abtropfen und sparen Sie sich das abtrocknen mit dem Handtuch.