

Genussbotschafter

„Botschafter der Bierkultur“

mit
Ingrid Facchinelli
Diplom-Biersommelière

12.04.2025

Ursprung und Entwicklung



Bier - Geschichte

- **Sumer**
 - als erste bekannte Hochkultur in Mesopotamien
 - Sesshaftigkeit, Ackerbau
- **Ägypter, Griechen, Römer und Germanen**
- geografischer Einfluss
- durch Erhitzen und Gärung wird Bier zu einem „sterilen“ Getränk (niedriger Alkohol)
- Bier nahrhaft und ausgesprochen sättigend (mit „Strohalm“ lauwarm getrunken) - Lohn, Sold
- als „bewußtseinserweiterndes“ Getränk, als Alltags- und Kultgetränk

Bierbrauen ist Frauensache

- Bierbrauen ist Hausarbeit bis ca. 15. Jh.
 - Gebraut wird zum Eigenbedarf u. für die Nachbarschaft
 - Braukessel als Heiratsgut
 - als Stärkung, Arznei, „Entspannung“
-
- Bierzusätze für Haltbarkeit und Geschmack
 - u. a. Bilsenkraut, Gagel, Wacholderbeeren, Schlehen und Schafgarbe, Eichrinde
 - Grut = Kräutermischung - ab dem 11. Jh. Hopfen

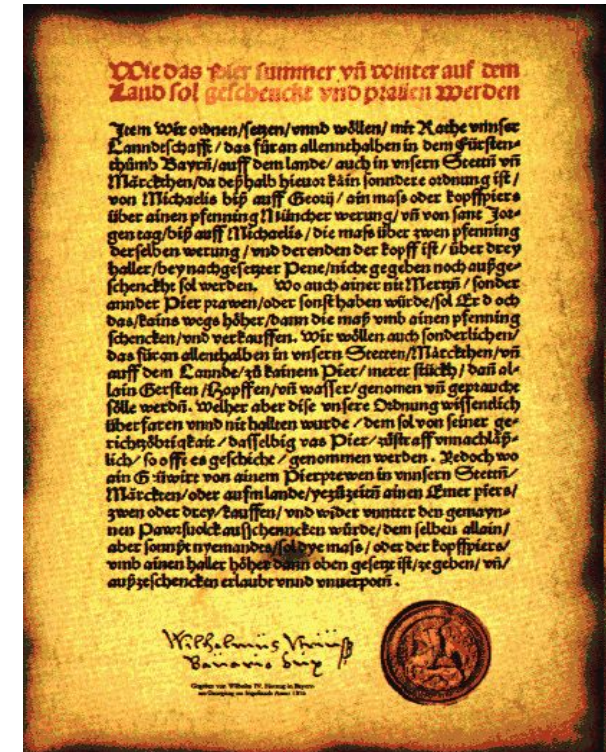
Das Reinheitsgebot

Eingeführt von Herzog Wilhelm IV. am 23. April 1516 für Bayern

Die Brauvorschriften waren eine Reaktion auf zahlreiche Klagen über schlechtes Bier und gesundheits-gefährdendes Bier. So sind z. B. Bilsenkraut, [Tollkirschen](#), [Schlafmohn](#), [Muskatnuss](#) oder [Wermut](#) als [psychoaktive](#) Bierzusätze im [mittelalterlichen](#) Deutschland belegt.

Ein weiterer Grund für den Erlass war die Sicherstellung der Lebensmittelversorgung: Der wertvollere Weizen oder Roggen war den Bäckern vorbehalten.

Festlegung vom Bier-Preis



Rohstoffe

Wasser mit 92% der
Hauptbestandteil des
Bieres



Hopfen, “die Bittere
und Würze“ des
Bieres



Malz, die “Seele“ des
Bieres, es verleiht dem
Bier Körper und Farbe



Hefe, der “Geist“ des
Bieres, er verwandelt
Malzzucker in Alkohol
und Kohlensäure

Wasser

Für den Brauer ist das Brauwasser der Hauptrohstoff

- Wasser muss frei von Keimen und Mikroorganismen sein Trinkqualität haben
- die Wasserhärte charakterisiert den Bierstil maßgeblich
- für 1 Liter Bier werden circa 6 Liter Wasser benötigt



Malz



Getreide



Weichen → Keimen → Darren



Malz

HOPFEN

- ❖ Hopfen (*humulus lupulus*) gehört zur Familie der Hanfgewächse (*cannabaceae*)
- ❖ Nur die weiblichen Dolden werden verwendet
- ❖ Hopfen ist das „Gewürz“ des Bieres
- ❖ Es wird unterschieden zwischen **Aroma-** und **Bitterhopfen**



Hefe

Unterscheidung **obergärige** und **untergärige** Hefe.

Untergärige Hefe sinkt am Ende der Hauptgärung nach “unten”.
Ideale Gärtemperatur 5 - 12 °C

Obergärige Hefen setzen sich nach Ende der Hauptgärung
“oben” ab. Ideale Gärtemperatur 15- 25 °C

Als ABC gilt untergärige Biere sind meist geschmacklich neutral
(Malz, Hopfen, Süß) Hell, Pils, Export
während obergärige fruchtbetonter sind (Banane, Pfirsich,
Aprikose, Gewürznelken) Weissbier, Ale, Pale Ale, Stout



DER BRAUPROZESS

Die Schroterei, hier fängt der Brauprozess an, das Malz wird “geschrotet”



Das Sudhaus, Herzstück und Visitenkarte der Brauerei hier entsteht die “Würze”



Die Gärung und Lagerung, hier verwandelt die Hefe die Würze in “Jungbier” und dann zu “Bier”

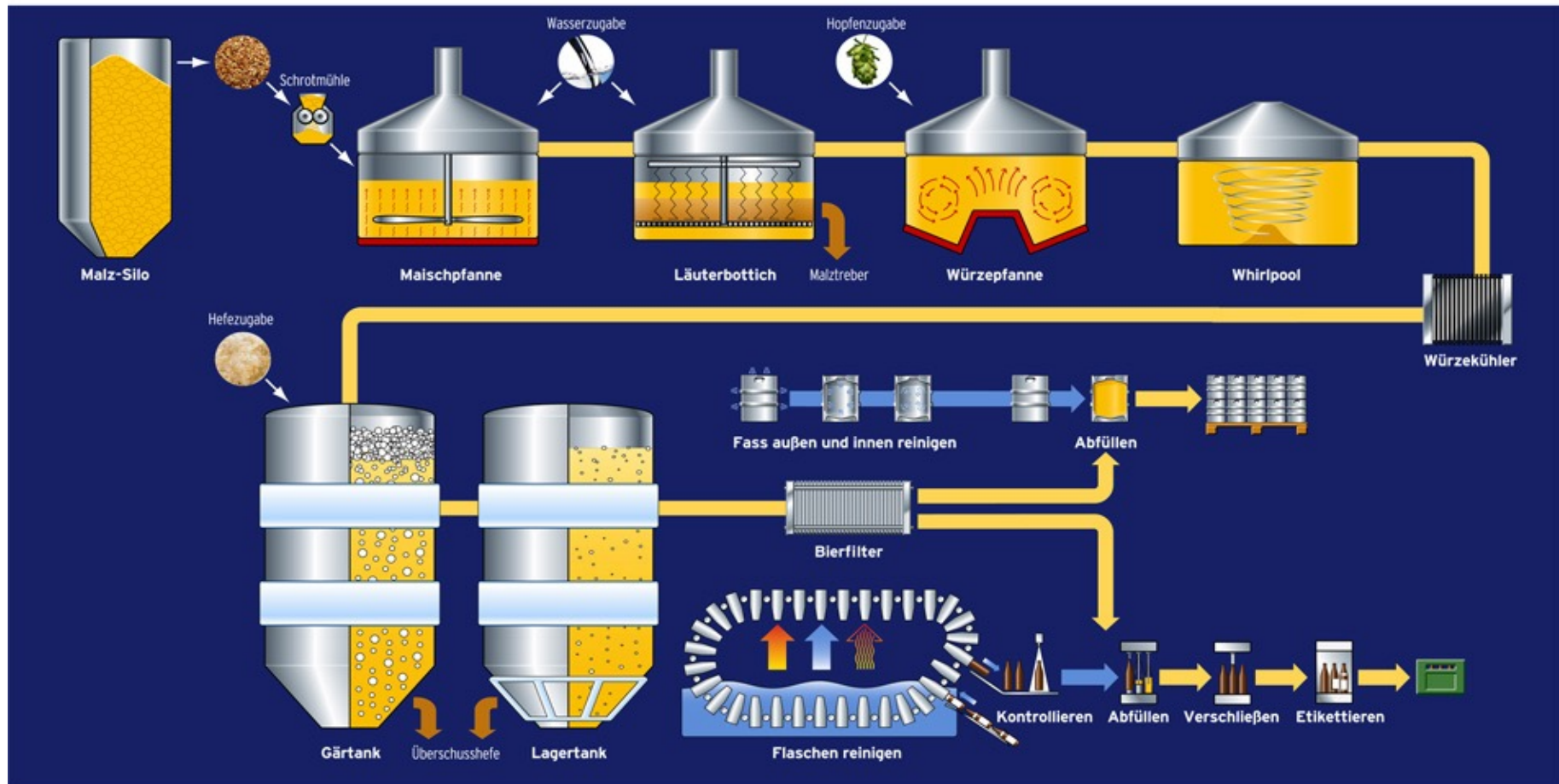


Abfüllung und Ausschank, das Bier wird direkt ausgeschenkt oder kommt in Flaschen oder Fässer



Wie unser Bier entsteht

Der Brauprozess vom Sudhaus bis zur Abfüllung



Bierbotschafter

Die sensorische Biervielfalt und
internationale Bierstile

Kommunikation der sensorischen Ausprägung von Bier

Bei der sensorischen Beschreibung von Bier sind folgende Merkmale zu berücksichtigen:

- Farbe
- Klarheit
- Schaum
- Geruch
- Reinheit des Geschmacks
- Rezenz (Spritzigkeit)
- Vollmundigkeit (Körper)
- Bittere
- Nachtrunk (Abgang)



Farbe

- Die Farbvielfalt bei Bier ist sehr groß.
- Sie reicht, je nach Biertyp von sehr hellen, strohfarbenen Gelbtönen über goldene, und bernsteinfarbene Töne, zum Teil mit rötlichen
- Ausprägungen zu kupferfarbenen
- Ausprägungen bis hin zu feurig dunklen und tiefschwarzen Farbgebungen.

Die Bierfarbe wird weltweit in EBC Einheiten angegeben:

**5 helles strohgelb
10 intensives Gold
15 kräftig bronzefarben
20 leuchtender Bernstein
30 kupferfarben
40 kastanienfarben
60 mahagonifarben
80 tiefschwarz
100+ mokkafarben**

Klarheit

- Bier kann filtriert sein oder eine Hefe- oder Eiweißtrübung aufweisen.
- Je nach Biertyp und Lagerung reicht die Bandbreite von blanken und glanzfeinen Bieren über opalisierende Ausprägungen bis hin zu kräftig trüben Bieren deutlichen Hefeanteilen.

Die Trübung

< 1	glanzfein
1-2	klar
2-3	matt
3-4	leicht opal, Schleier
4-5	leicht milchig
5-10	kräftige Trübung
> 10	opak

Bittere

- Die Intensität der Bittere kann je nach Biertyp sehr unterschiedlich ausgeprägt sein.
- Sie reicht von schwach wahrnehmbaren Bitternoten wie bei Weizenbieren hin zu kräftig herben Geschmackseindrücken bei Pils- oder Altbieren bis zu fulminant bitteren amerikanischen IPAs.

Die Bierbittere wird weltweit in IBU Einheiten angegeben:

5 kaum wahrnehmbare Bittere
10 sehr leichte Bittere
15 leichte Bittere
20 gut wahrnehmbare Bittere
30 deutliche Bittere
40 kräftige Bittere
60 markante Bittere
80+ extreme Bittere

Bier- und Sortenvielfalt

1. Non-Alcoholic Beer	21. German-Style Märzen/Oktoburf.	41. Belgian-Style Dubbel	61. Imperial Stout
2. American Lager/Ale - Cream Ale	22. Münchner Dunkel	42. Belgian-Style Tripel	62. German-Style Kölsch
3. American-Style Wheat Ale/Lager	23. German-Style Schwarzbier	43. Other Belgian-Style Ale	63. German-St. Brown Ale/Altbier
4. American-Style Rye Ale or Lager	24. Traditional German-Style Bock	44. Classic English-Style Pale Ale	64. South German-St. Hefeweizen
5. Garden Beer (Fruit & Vegetable)	25. German-S Heller Bock/Maibock	45. English-Style Summer Ale	65. German-Style Pale Wheat Ale
6. Herb and Spice Beer	26. German-Style Strong Bock	46. English-Style India Pale Ale	66. German-Style Dark Wheat Ale
7. Coffee Flavored Beer	27. American-Style Light Lager	47. Ordinary Bitter	67. South German-St. Weizenbock
8. Specialty Beer	28. American "Light" Amber Lager	48. (Special) Best Bitter	68. Irish-Style Red Ale
9. Specialty Honey Lager or Ale	29. American-Style Lager	49. English-Style Strong Bitter	69. Classic Irish-Style Dry Stout
10. Other Strong Ale or Lager	30. American-Style Premium Lager	50. Scottish-Style Ale	70. Foreign (Export)-Style Stout
11. Experimental Beer	31. American-Style Specialty Lager	51. English-Style Mild Ale	71. Golden or Blonde Ale
12. Wood- and Barrel-aged Beer	32. American-Style Amber Lager	52. English-Style Brown Ale	72. American-Style Pale Ale
13. Smoke-Flavored Beer	33. American-Style Dark Lager	53. Old Ale	73. American-Style Strong Pale Ale
14. European-Style Low-Alc. Lager	34. Tropical-Style Light Lager	54. Strong Ale	74. American-Style India Pale Ale
15. German-Style Pilsener	35. Belgian Style White/Wit	55. Strong Scotch Ale	75. Imperial or Double IPA
16. Bohemian-Style Pilsener	36. French-Belgian Style Saison	56. Barley Wine-Style Ale	76. American-Style Amber Ale
17. Münchner-Style Helles	37. Belgian- and French-Style Ale	57. Robust Porter	77. American-Style Red Ale
18. European-Style Pilsener	38. Belgian-Style Sour Ale	58. Brown Porter	78. Imperial or Double Red Ale
19. Dortmund/Europ.-Style Export	39. Belgian-Style Pale Strong Ale	59. Sweet Stout	79. American-Style ESB
20. Vienna-Style Lager	40. Belgian-Style Dark Strong Ale	60. Oatmeal Stout	80. American-Style Brown Ale

Die wichtigsten Bierländer und ihre Bierstile

- Deutschland
- Belgien
- England / Schottland
- Italien
- Südtirol

Bierland Deutschland / Bayern / Österreich

Klassische Bierstile:

- Helles / Lager
- Pils
- Export
- Bayrisch Dunkel
- Schwarzbier
- Weizen
- Alt
- Kölsch
- Märzen
- Oktoberfestbier
- Bock hell / Maibock
- Bock dunkel /Doppelbock
- Weizenbock
- Rauchbier
- Berliner Weiße
- Zwickl/Kellerbier/Kräusen

Bierland Belgien

- Belgien - ein „lebendes Museum der Biergeschichte“
- ca. 115 Braustätten
- große Biervielfalt (> 1000 verschiedene Biere, darunter ca. 500 Bierspezialitäten)
- viele Klein- und Klosterbrauereien (Trappisten- und Abteibiere)
- große Bandbreite in Stärke, Farbe, Textur und Braumethoden
- Biere mit malzgeprägten Flavours, Hopfen eher im Hintergrund

Bierland Belgien – typische Bierstile

■ Witbier (Bière Blanche)

■ Belgische Ales

- ☐ Amber
- ☐ Red

■ Trappistenbiere

■ Starkbiere

- ☐ Blonde Strong Ales
- ☐ Amber Strong Ales
- ☐ Dark Strong Ales
- ☐ Dubbel
- ☐ Tripel

■ Lambic Biere

- ☐ Straight Lambic
- ☐ Gueuze
- ☐ Faro
- ☐ Fruchtlambics

■ Oude Bruin

■ Weitere Spezialitäten

- ☐ Bière de Garde
- ☐ Grand Cru
- ☐ Barley Wine
- ☐ Saison

Bierland England / Schottland / Irland



Bierland England – typische Bierstile

■ Pale Ale

- ☐ Bitter (Ordinary)
- ☐ Best Bitter
- ☐ Extra Special Bitter
- ☐ Classic English Pale Ale
- ☐ India Pale Ale
- ☐ Golden / Summer Ale

■ Brown Ale

- ☐ Red Ale
- ☐ Old Ale / Strong Ale
- ☐ English Barley Wine Ale

■ Scottish Ales

- ☐ Scottish Light Ale
- ☐ Schottish Heavy
- ☐ Scottish Export
- ☐ Scotch Ale / Wee Heavy

■ Porter

■ Stout

Der Begriff „Real Ale“

- Früher wurde Ale ungefiltert, also hefetrüb in Fässer ("casks") abgefüllt, von wo aus es ohne Kohlensäure- bzw. Stickstoffzugabe praktisch mit Muskelkraft in 3-4 "Zügen" am Zapfhahn ins Glas gepumpt wurde. Dem Zeitgeist folgend werden die meisten Ales heute gefiltert und in moderne Edelstahlfässer ("kegs") abgefüllt, die über einen Anschluss für Kohlensäure bzw. Stickstoff verfügen. Von dort aus werden sie wie auch hierzulande gezapft werden.
- Mittlerweile hat sich jedoch in England eine Bürgerinitiative zur Erhaltung des **Real Ale**, also des traditionellen Ales, gegründet, die *Campaign for Real Ale*, kurz CAMRA.

Bierland USA



Bierland USA

- USA – „das Mekka der Extremitäten“
- ca. 1500 Braustätten
- große Biervielfalt (> 10000 verschiedene Biere)
- „Craft-Brewer“ Szene und „Beer Enthusiasts“
- riesige Bandbreite in Stärke, Farbe, Textur und Braumethoden
- Hopfenbetonte Biere als Kultgetränk

Bierland USA – typische Bierstile

■ American Style Lager

- ☐ Regular Lager
- ☐ Light Lager
- ☐ Amber Lager
- ☐ Dark Lager
- ☐ Rye Lager

■ American Style Ale

- ☐ American Pale Ale
- ☐ Cream Ale
- ☐ Rye Ale
- ☐ American IPA
- ☐ Double/ Imperial IPA
- ☐ American Amber / Red Ale
- ☐ American Brown Ale
- ☐ American Barley Wine
- ☐ American Wheat Ale

Bierland Italien

- Italien als junges Bierland
- eine der ersten Craftbierbrauerei - Baladin 1996
- bis dahin 6 große Baukonzerne
- heute gibt es etwas 800 Brauereien
- italienischer Bierstil: Italian Grape Ale

„Bierland“ Südtirol

- Südtirol hat eine lange Biergeschichte - 993 Lang
- Aufschwung im 19. Jh. bis nach dem 1. WK
- seit Ende der 90er Jahre entstehen kleine Brauereien
- aktuell 25 Brauereien
- unterschiedliche Bierstile werden gebraut
- traditionell, handwerklich und lokal
- Bier mit Südtiroler Qualitätszeichen

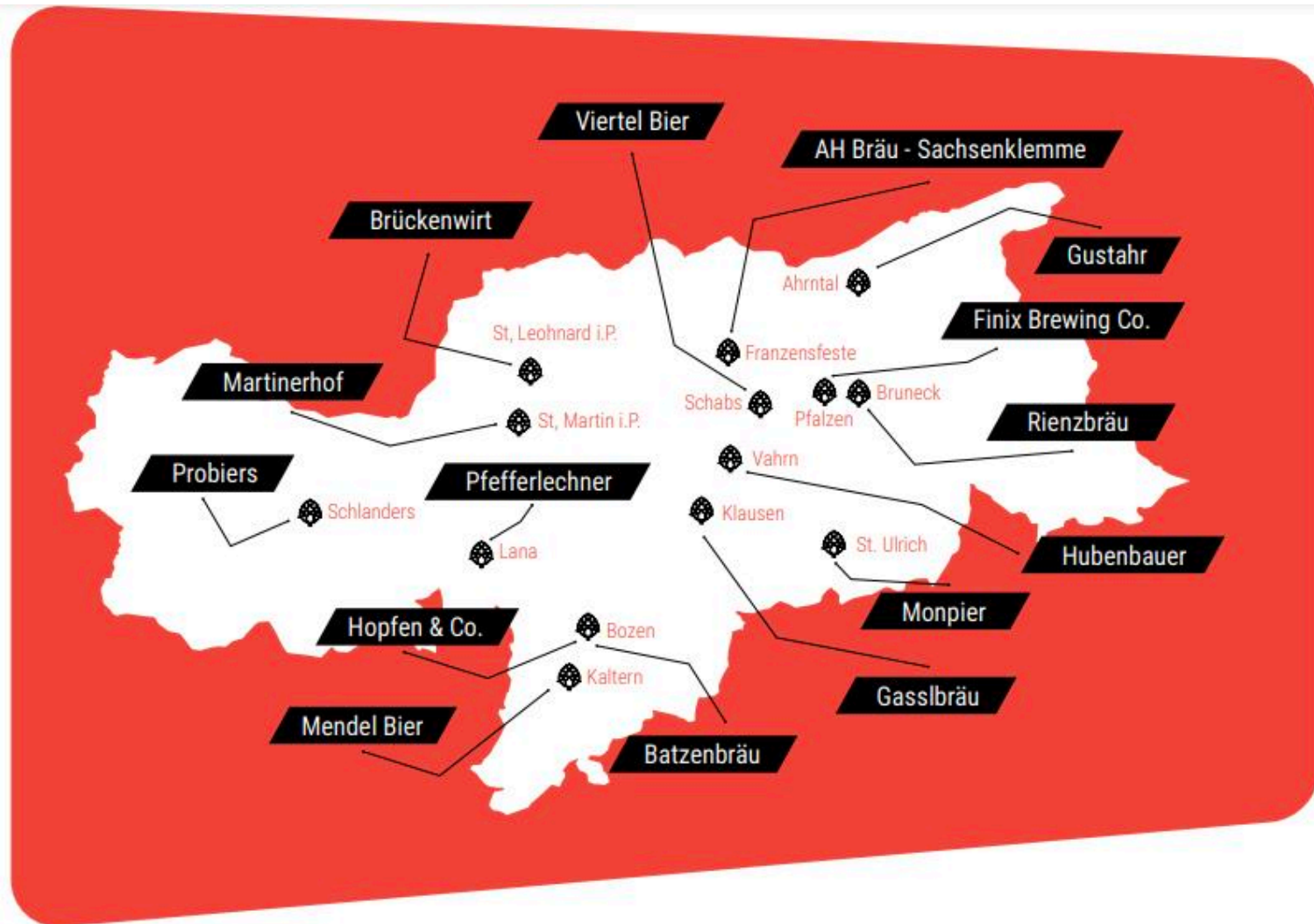
Qualitätskriterien für Südtiroler Bier

- Grundzutaten (Braugetreide bzw. Malz, Wasser) stammen aus der Region
- Gerste, Weizen und die daraus entstehenden Malze müssen strengen Qualitätsbestimmungen entsprechen
- Malz- und Hefeextrakte sowie Lebensmittelzusatzstoffe sind nicht zulässig
- Nicht pasteurisiert und ungefiltert
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen

Südtiroler Handwerksbrauereien



- Hopfen & Co.
- Batzen Bräu
- Brückenwirt
- Martinerhof
- Gasslbräu
- Rienzbräu
- Pfefferlechner
- AH Bräu
- Hubenbauer
- Monpier
- Probiere
- Finix Brewing Co.
- Gustahr
- Mendel Bier
- Viertel Bier
- Gratznbräu
- Guggenbräu



Danke und Prost!