

Südtiroler Bier

Ein relativ junges Bierland mit langer Tradition mit viel Potential und präzisen Regeln für das Südtiroler Qualitätszeichen, allen voran das „Reinheitsgebot“



GRUNDWISSEN

Südtirol: vom Weinland zum Bierland? Sicherlich nicht so schnell... Die jährliche Produktionsmenge ist zwar im stetigen Zunehmen ebenso wie die Anzahl der Brauereien, trotzdem ist Südtirol im Vergleich zu großen „Bierländern“ sehr klein, dafür aber sehr fein.

Laut [Wikipedia](#) gibt es:

Über den Ursprung des Wortes „Bier“ unterschiedliche Erklärungsansätze, von denen sich bisher jedoch keiner in den Sprachwissenschaften durchsetzen konnte. Gesichert sind jedoch die Wortformen in den historischen Sprachformen des Deutschen und seiner verwandten germanischen Sprachen, so [althochdeutsch](#) bior, [mittelhochdeutsch](#) bier, [mittelniederdeutsch](#) ber, [altenglisch](#) beor, [altfriesisch](#) biar und [altnordisch](#) bjórr.

Seit 2013 gibt es das Qualitätszeichen für [Südtiroler Bier](#) unter dem derzeit 15 Brauereien nach alter Handwerkstradition brauen. Hierfür müssen folgende Qualitätskriterien laut Pflichtenheft eingehalten werden:

- Grundzutaten, wie Braugetreide (Malz) und Wasser, stammen aus der Region;
- Gerste, Weizen und daraus entstandene Malze entsprechen strengen Qualitätsbestimmungen;
- Malz- und Hefeextrakte sowie Lebensmittelzusatzstoffe sind verboten;



- Südtiroler Bier wird nicht pasteurisiert und ist ungefiltert;
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollen finden statt.

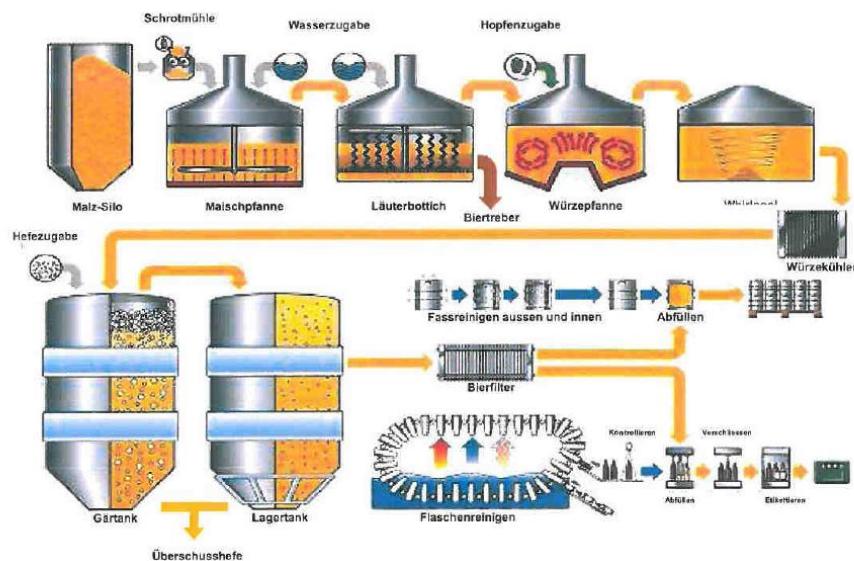
Laut diesen Qualitätsvorgaben stehen den Südtiroler Qualitätsbrauereien jährlich: 15.000 kg Südtiroler Gerste zur Verfügung für eine Jahresproduktion von 75.000 Liter Bier. Generell können aus 200 kg Gerste an die 1.000 Liter Bier gebraut werden.

In Südtirol werden 5 Biersorten gebraut (Helles, Märzen, Wiener Lager, Bock, Gewürz- und Kräuterbier), wobei man generell zwischen untergärigen (Gärtemperatur 4° bis 9° C) und obergärigen (Gärtemperatur 15° bis 20° C) Biersorten unterscheidet.

| Helles | Märzen | Wiener Lager |
|---|---|--|
| Geschichte: Wurde unter dem Einfluss Bayerns ab 1900 auch in Südtirol immer beliebter. Gärtemperatur: untergärig Geschmack: leicht bitter Farbe: hellgelb Alkoholgehalt: um 5 Vol.-% | Geschichte: Wurde traditionell im März gebraut und in tiefen Lagerkellern mit Eis bedeckt, damit es im Sommer verfügbar war. Gärtemperatur: untergärig Geschmack: kräftig Farbe: dunkelgelb bis bernsteinfarben Alkoholgehalt: bis zu 6 Vol.-% | Geschichte: Wurde 1841 vom österreichischen Braupionier Anton Dreher entwickelt und war in Südtirol einst weit verbreitet. Gärtemperatur: untergärig Geschmack: malzig mit einer etwas kräftigeren Hopfennote Farbe: bernsteinfarben Alkoholgehalt: bis zu 5 Vol.-% |

| Bock | Gewürz- und Kräuterbier |
|---|--|
| Geschichte: Stammt ursprünglich aus Norddeutschland und kam mit der deutschen Bierkultur nach Südtirol. Gärtemperatur: untergärig Geschmack: malzig, kräftig, betont bitter Farbe: meist dunkel Alkoholgehalt: über 6 Vol.-% | Geschichte: War im Mittelalter in ganz Südtirol verbreitet und erlebt heute eine Renaissance. Gärtemperatur: obergärig Geschmack: würzig Farbe: hellgelb bis schwarz Alkoholgehalt: schwankt nach Biersorte |

Bierherstellung



Grundlage für jeden Brauvorgang ist das „[Deutsche Reinheitsgebot](#)“ aus dem Jahr 1516.
Das sieht nur 4 Rohstoffe vor: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.

Die Rohstoffe:

- **Wasser:** Bier besteht aus 92% aus Wasser, das der Trinkwasserqualität haben muss. Es muss frei von Keimen und Mikroorganismen sein ebenso wie keinen Chlor- oder Eisengeschmack. Man braucht 6 Liter Wasser für 1 Liter Verkaufsbier;
- **Gerstenmalz:** Als Braugerste bezeichnet man 2-zeilige Sommer- oder Wintergerste, die je nach Sorte, Anbaugebiet und Jahrgang unterschiedlich qualitativ hochwertig sein muss. In der Mälzerei wird die Gerste durch Weichen, Keimen und Darren zu Gerstenmalz, d.h. durch Temperatur und Wasser beginnt die Gerste Enzyme zu bilden und zu keimen, wobei Stärke produziert wird. Nach 5-6 Tagen Keimung wird das Korn mit Heißluft getrocknet (Darrung) um die Enzyme zu inaktivieren und das Gerstenmalz haltbar zu machen. Je nach Höhe der Abdarrtemperatur und Länge der Abdarrzeit wird das Malz heller oder dunkler. Es gibt x verschiedene Malzsorten;
- **Hopfen:** Es werden nur Hopfendolden der weiblichen Pflanze fürs Brauen verwendet. Es gibt generell verschiedene Hopfensorten (Deutschen Bitter- und Aromahopfen sowie verschiedene Amerikanische Sorten). Im Hopfen ist der Bitterstoff Lupulin enthalten sowie ätherische Hopfenöle, die je nach Sorte das Aroma (fruchtig oder grasig) bestimmen. Hopfen kann während verschiedener Braustadien (Kochen, Whirlpool, Gärung, Lagerung) hinzugefügt werden;
- **Hefe:** Reinzuchthefen sind spezielle Bierhefen, mikroskopisch kleine Pilze, die die Würze zum Gären bringen und so den Biergeschmack wesentlich beeinflussen. Man unterscheidet zwischen untergäriger Hefe ($4-9^\circ\text{C}$, setzt sich nach Gärung am Boden ab, typisch für Lagerbier) und obergäriger Hefe ($15-20^\circ\text{C}$, wird durch die aufsteigende Kohlensäure nach oben getragen, typisch für Weiß- und Altbier).

Der Brauvorgang:

- **Schroten:** Malz wird in Schrotmühle zerkleinert, wobei die Spelze (dient danach als Filter) geschont und das Innere (Stärke und Eiweiß) freigelegt werden, wodurch die Enzyme den Abbauvorgang leichter und schneller bewältigen;
- **Maischen:** Malzschorf wird mit Wasser vermischt und durch verschiedene Temperaturraster werden Stoffe abgebaut, was den späteren Bier typ beeinflusst (Stärke wird zu Maltose);
- **Läutern:** Spelze wird zur natürlichen Filterschicht, um feste Bestandteile von den Flüssigen zu trennen. Zuerst wird Vorderwürze abgezogen, dann durch Nachgüsse Treber ausgewaschen (diese Treber werden dann als Viehfutter gebraucht);
- **Würzekochen:** die gewonnene Würze wird in der Würzpfanne ca. 1 Stunde lang gekocht und mit Hopfen versetzt, was je nach Hopfensorte und -Menge die Bittere oder das Aroma betont. Durch Eindampfung (Wasser verdampft) wird die Stammwürze eingestellt und reguliert. Hopfenbestandteile lösen und wandeln sich, wobei Eiweißgerbstoffverbindungen gebildet und ausgeschieden werden. Die Würze wird sterilisiert, Enzyme inaktiviert und unedle Geschmacksstoffe ausgedampft;
- **Whirlpool:** mit einer Strömung (Teetassen-Effekt) von 3,5 m/s wird die Würze bewegt, sodass Hopfenreste, Eiweiß und Malzreste (Heißtrub) in der Mitte einen Kegel bilden;
- **Gärung:** während der Gärung wird Würze zu Bier, wobei der Alkoholgehalt steigt, die Farbe abnimmt, der pH-Wert sinkt und Kohlensäure entsteht;

Südtiroler Qualitätsbier ist naturtrüb, nicht filtriert und nicht pasteurisiert!

Bier verkosten

Gleich wie für die Verkostung aller Produkte, sind beim Bier die fünf Sinne maßgebend: sehen, riechen, schmecken, fühlen, hören.

Ebenso verhält es sich mit den Grundgeschmacksarten:
süß, sauer, bitter, salzig, umami

Beim Bier kommen noch zwei Begriffe hinzu:

- **Aroma:** verstanden als Geruch oder die Kombination aus Geruch und Geschmack
- **Flavour:** die gesamte Wahrnehmung durch Mund und Nasenraum

Deshalb gilt für ein „gutes Bier“, dass es:

- je nach Biertyp die passenden Flavour-Attribute besitzt;
- frei von Fehlgerüchen ist;
- zum Weitertrinken animiert.

Sensorisch berücksichtigt man bei einer Bierverkostung folgende Merkmale:

- **Farbe:** je nach Biertyp von sehr hell, strohfarben Gelbtöne bis golden, bernsteinfarbene Töne oder gar rötlich oder tiefschwarz ([EBC Einheiten](#) bestimmen weltweit die Bierfarbe);
- **Klarheit:** Südtiroler Bier ist nicht gefiltert und weist somit Hefe- oder Eiweißtrübungen auf. Generell geht sonst die Skala von glanzfein bis matt, milchig und opak;
- Schaum
- Geruch
- Reinheit des Geschmacks



- Rezenz (Spritzigkeit)
- Vollmundigkeit (Körper)
- Bittere: je nach Biertyp kann sie sehr ausgeprägt von sehr leicht bis markant oder extrem ([IBU Einheiten](#) bestimmen weltweit die Bierbittere)
- Nachtrunk (Abgang)

Gut zu wissen

Es gibt weltweit verschiedene [Bierstile](#) (wurden übrigens von Michael Jackson 1977 geprägt!):

- [Deutschland](#) (mit Bayern), [Österreich](#): 16 klassische von Helles über Alt hin zu Oktoberfestbier, Maibock und Kellerbier usw.
- [Belgien](#): große Biervielfalt mit vielen Klein- und Klosterbrauereien – Witbier, Belgische Ales, Trappistenbiere, Starkbiere, Lambic Biere, Oude Bruin usw.
- [England](#) (mit Schottland und Irland): Pale Ale, Brown Ale, Schottisch Ales, Porter, Stout und Real Ale
- [USA](#): American Style Lager und American Style Ale ([IPA – Indian Pale Ale](#))
- Italien: [Italian Gape Ale](#)

Die Bezeichnung „[Craftbeer](#)“ laut Wikipedia:

ist eine Sammelbezeichnung für [Biere](#), die nicht großindustriell, sondern [handwerklich gebraut](#) werden. Mitunter zeichnen sie sich durch unkonventionelle Mischungen verschiedener [Hopfensorten](#) aus. Häufig werden innerhalb oder außerhalb des [Reinheitsgebotes](#) alte oder regionsuntypische Bierstile aufgegriffen und neu interpretiert

[Alkoholfreies Bier](#) ist laut Wikipedia:

Meist enthält „[alkoholfreies Bier](#)“ noch eine geringe Menge Restalkohol, die auch gesetzlich bis zu einem Gehalt von 0,5 Vol.-% als „alkoholfrei“ toleriert wird. Der Alkoholgehalt liegt je nach Herstellungsverfahren zwischen 0,0 Vol.-% und 0,5 Vol.-%....

Für trockene [Alkoholiker](#), Schwangere, Autofahrer und Kinder ist zwar der Alkoholgehalt einer 0,5-Liter-Flasche alkoholfreien Biers kein Problem, dennoch ist alkoholfreies Bier aus psychologischen Gründen vor allem für Alkoholkranke nicht unbedenklich.

Es existieren zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren: Das Abbrechen des Gärprozesses bei einem Alkoholgehalt von 0,5 Vol.-%, wie es beim [Malzbier](#) durchgeführt wird; oder das nachträgliche Entfernen von Ethanol bis zum gewünschten Alkoholgehalt. Bei der vorzeitigen Unterbrechung der Gärung wird eine extraktschwache Würze mit 7–8 % Gehalt an Stammwürze eingesetzt. Zur Entfernung von Alkohol aus einem normalen Bier wird entweder ein Verfahren genutzt, bei dem durch [Umkehrosmose](#) über eine [Membran](#) oder über einen [Vakuum-Verdampfer](#) der Alkoholgehalt reduziert wird.

Geschichte des Biers



Laut [Wikipedia](#):

Die **Geschichte des Bieres** umfasst die Entwicklung von alkoholischen Getränken aus Wasser und Getreide, die durch [alkoholische Gärung](#) gewonnen werden, von der Urgeschichte bis zur Gegenwart. **Bier** ist eines der ältesten alkoholischen Getränke. Es ist vermutlich der Menschheit bekannt, seit in China und nahezu gleichzeitig im Gebiet des [Fruchtbaren Halbmondes](#) Menschen vor etwa 10.000 Jahren begannen, Getreide zu sammeln und zufällig entdeckten, dass Getreidebrei, den man einige Tage stehen ließ, zu [gären](#) begann.

Südtirols Brauereien

15 [Brauereien](#) brauen nach den Kriterien des Südtiroler Qualitätszeichen:

[Batzen Bräu](#) in Bozen, [Pfefferlechner](#) in Lana, [Gassl Bräu](#) in Klausen, [Bozner Bier Hopfen & Co](#) in Bozen, [Brauhotel Martinerhof](#) in St. Martin in Passeier, [Hubenbauer](#) in Vahrn bei Brixen, [Monpièr](#) in St. Ulrich/Gröden, [Rienzbräu](#) in Bruneck, [Finix Brewing Co](#) in Pfalzen, [gustAhr](#) in St. Johann/Ahrntal, [Viertel Bier](#) in Natz-Schabs, [Mendelbier](#) in Kaltern.

Die Spezial-Bierbrauerei [Forst](#) gehört nicht dazu. Sie ist die einzige noch in privater Hand geführte Großbrauerei Italiens und wird nur von Frauen geführt.

Als [Südtiroler Handwerksbrauereien](#) haben sich 15 Brauereien vereint.



ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

Wussten Sie, dass...

- Die Restbestände des Brauvorgangs, aber auch Bier, sich sehr gut als Zusatz für nährhafte „Bierbäder“ eignen, die in folgenden Spa-und Wellnessbereichen angeboten werden :[Hotel Prokulus](#) in Naturns und [Hotel Enzian](#) in Seis am Schlern;
- Der [Martinerhof](#) in St. Martin in Passeier die erste Brauerei mit Hotelbetrieb in Südtirol war und das bereits vor über 20 Jahren, als Gastwirt Florian Fontana mit dem Martinsbräu die erste Kleinbrauerei Südtirols eröffnete;
- Beim [Hotel Gassenhof](#) in Ridnaun die Gastgeberbrüder Manni und Stefan die kleine Bierbrauerei [Mount Becher](#) neben einer Brennerei, Rösterei und Käserei betreiben;
- Die höchste Kleinbrauerei Europas auf 2.050 Metern Höhe in der [Lavarella Hütte](#) im Naturpark Fanes-Sennes-Prags liegt. Braumeister ist der Juniorchef Gábor;
- In St. Walburg im Ultental nur Frauen Bier brauen: Andrea und ihre Tante Brigitte sind die [Biermacherinnen](#);
- Das Bier [Pustertaler Freiheit](#) bereits 1997 aus der Idee einstanden ist, um den lokalen Braugerstenanbau zu fördern;
- [Lukas Harpf](#) aus Bruneck ist der erste Master of Beer, weltweit. Nach seiner Ausbildung an der Doemens Akademie in München zum Biersommelier, hat er 2017 das fünfjährige Studium als weltweit erster Master of Beer abgeschlossen. Medea Tappeiner, die ebenfalls mit Lukas Harpf im Betrieb arbeitet, hat als erste Frau Italiens die Ausbildung zum Master of Beer erfolgreich absolviert;
- [Guggenbräu](#), Südtiroler Craft-Bier aus Eigenanbau, so steht es auf der Homepage des Guggenbergerhof in Afing bei Jenesien. Herta und Hans Stuefer sowie ihre Töchter Martina, Kathrin und Schwiegersohn Matthias, der Diplom-Biersommelier, bewirtschaften den Hof und produzieren alle Rohstoffe für die Brauerei selbst.

Rezepte

Ein recht einfaches, aber köstliches Rezept mit ¼ l helles Bier stammt aus Dorf Tirol oberhalb von Meran. Hier, wo das Stammschloss der Tiroler Grafen steht, wird die [Biersuppe](#) gerne zubereitet.

Der Diplom-Biersommelier und Bierbrauer Matthias vom Guggenbergerhof in Afing bei Jenesien liebt die „hochprozentige“, feine [Biercreme-Schokotorte](#).

Mehr über Bier erleben und wissen

Alles, was man um Informationen, Kurse und Ausbildungen zum Bier Sommelier, Diplom Bier Expert wissen will, oder welche Handwerksbrauereien es gibt, welche Events zum Thema Bier wann und wo stattfinden oder ob man selbst zum „Homebrewer“ werden will, findet man unter [Südtiroler Bier Verbund](#)



Nicht vergessen: jedes Jahr im Mai findet in Bozen im Schloss Maretsch das [Bier Craft Festival](#) statt.

Quellen: Südtiroler Qualitätsprodukte, Bierakademie, Ingrid Facchinelli, Batzen Bräu, Christian Pichler, Wikipedia, Doemens.