

Vortrag bei OT 58 Aachen: Bierbraukunst

Zunächst ein kurzer Abriß zur Historie der Bierbraukunst: Vor ca. 6000 Jahren gabs wohl das erste Bier, also wahrscheinlich eher eingeweichtes Brot, urgs. Die Griechen und Römer lernten schnell und tranken dann folgerichtig lieber Wein ... Ab dem 15 Jh. kam es dann zu einem Comeback des Bieres in Mitteleuropa, was in Deutschland dann prompt mit einem Gesetz an die Wand genagelt werden musste: Dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. Ins Bier gehören angeblich nur Hopfen, Malz und Wasser ... und tja, eigentlich auch Hefe, aber dazu später mehr.

Das Herstellungsverfahren ist bekannt und bewährt: Gerste keimt, das entstehende Malz wird eingeweicht und mit Hopfen gekocht, (beim Weizenbier kommt eben auch ... richtig: Weizen dazu). Die Brühe nennt man dann Sud, daraus wird durch Gärung Jungbier, das dann noch ca. 6 Wochen lagern muss. Fertig.

Stoff für Geschmacks- und Glaubensrichtungen liefern die Varianten des Prozesses: bei obergärigen Bieren, wie z.B. Kölsch, Weizen oder Trappisten-Bieren wird bei 15-20 Grad gebraut. Im 19 Jh. wurde dann die untergärige Herstellung in Pilsen erfunden, wobei eine Kältemaschine zum Einsatz kam, da der Prozess eine Kühlung erfordert.

Heute wird 80 % des Weltmarktes mit untergärigem Bier beschickt, hauptsächlich Pils. Export-Bier, das wir als Kinder ja quasi in der Gartenlaube der Nachbarn kennenlernten, ist stärker gehopft, hat mehr Stammwürze, ist meistens auch pasteurisiert und dadurch länger haltbar als Pils. Heute gibt 's aber kaum noch Unterschiede in der Haltbarkeit.

Zum Bierland Deutschland, also zu den Bierarten, Bierkonsum und den Bierkonzernen nannte Reinhard harten Fakten.

Zunächst mal ein Plädoyer für Öttinger. Alle kennen Ötti, keiner gibt's zu. Ötti ist das in Deutschland am meisten getrunkene (heimlich) getrunkene Bier. Es wird nach alten Rezepten in klassischer bayerischer Brauart hergestellt. Es kostet nicht viel, denn Öttinger hat nur eigenes Bier, macht keine (nervige) Werbung und leistet den Transport selbst. Übrigens gehört z.B. auch die Hannen-Brauerei zu Öttinger.

In Deutschland gibt's 1280 Brauereien, die Bierkultur ist also vielfältig und wird von kleinen Anbietern bereichert. Der Trend geht zu herberen Bieren, der deutsche Exportanteil ist heute stark zurückgegangen (auf ca. 9 %)

Im deutschen Maßstab können die Dr. Oettker-Gruppe, die Bitburger-Holding und die Deutsche InBev (z.B. Beck's) als Bier-Imperien gelten. Weltweit wird allerdings ein ganz anderes Rad gedreht ...

Der pro Kopf Verbrauch liegt bei 120 L in Tschechien, in Deutschland bei 115 (in Bayern allein 260l) und in Belgien bei 93 Liter, aber da haben viele Biere ja auch mehr Umdrehungen ...

Bei den Produktionszahlen weltweit ist festzustellen, dass China auch beim Bier ein enormer Wachstumsmarkt (351 mio hektoliter) ist, daneben tun sich noch Russland und Südamerika hervor. In den USA werden im Jahr ca. 232 mio hektoliter produziert,

Die SAB war in 2007 die größte Produzentin (heute 231 mio hl), InBev: war Nummer 2, hat dann aber die US-amerikanische Anhaeuser-Bush für 30 mrd € (376 mio hl) gekauft, die ja demnächst Anhaeuser-Obama heißen wird.

In Bezug auf die Marktverteilung ist Asien schwer einzuschätzen, aber der Trend zur Konzentration scheint ungebrochen.

Zum Bierland Belgien war zu erfahren, dass über 80 % des Marktes von Stella Artois, Jupiler und Maes bedient werden. „Trappistenbier“ muss tatsächlich aus einem Kloster kommen. Daneben gibt es jedoch noch viele „Klosterbiere“, die nach einem „Klosterrezept“ aber eben in einer Lebensmittel-Chemiefabrik gebraut werden.

Wenn man die belgische Bierkultur kennt, wird klar, dass das Reinheitsgebot in Deutschland die Vielfalt eher glatt bügelt und die Landschaft vergleichsweise langweilig macht.

In Belgien wird mit Geuze und Lambic auch die Tradition der spontangärigen Biere gepflegt.

Dabei wird der Gärprozess nicht durch Zusatz kultivierter Hefen sondern mit „frei fliegenden“ Hefen aus der Luft in Gang gesetzt. Der Sud wird dazu in Bottichen angesetzt und gärt mittels freier Hefen vor sich hin, was z. T. bis zu drei Jahre dauern kann, deshalb sind diese Biere charakteristisch sauer. Diese Brauart war im Mittelalter überall üblich, was wohl dann auch der Grund dafür ist, dass im ach so gepriesenen deutschen Reinheitsgebot keine Hefe erwähnt ist. Naja, zum Schutz des binnenländischen Marktes hat's aber trotzdem getaugt.