

BAEDEKER

100+1 **Fakten**

Das muss jeder **Bierliebhaber** wissen.

www.baedeker.com

Verlag Karl Baedeker

INHALT

Grundlagen Brauen

- 1 *Die Kunst des Brauens* – Der Brauvorgang
- 2 *Oben oder unten* – Bierarten
- 3 *Von einfach bis stark* – Biergattungen
- 4 *Etwas Chemie* – Alkoholische Gärung
- 5 *Schwer zu bekommen* – Mindestalter
- 6 *Nicht übertreiben!* – Alkoholgehalt im Vergleich
- 7 *Farbenpracht* – Farbstärken
- 8 *Faustregel* – Trinktemperaturen

Zutaten

- 9 *Mehr oder weniger bitter* – Hopfensorten
- 10 *Hoch hinaus* – Hopfenanbau
- 11 *Erntezeit* – Hopfenernte
- 12 *Hopfenkalender* – Wachstumszyklus
- 13 *Aus Gerste...* – Gerstenproduktion
- 14 *... wird Malz* – Mälzen
- 15 *Mythos Reinheitsgebot?* – Technische Hilfsstoffe im Bier
- 16 *Geschmacksverstärker* – Biergewürze
- 17 *Andere Bräus*
- 18 *Guten Appetit!* – Kulinarische Köstlichkeiten

Geschichte

- 19 *Es begann in Mesopotamien* – Geschichte des Biers
- 20 *Braupioniere*
- 21 *Braukönige*
- 22 *Lange Tradition* – Die ältesten Brauereien

Deutsches Bier

- 23 *Alt*
- 24 *Berliner Weiße*

- 25 *Bockbier*
- 26 *Kölsch*
- 27 *Helles/Export*
- 28 *Dunkles*
- 29 *Pils*
- 30 *Schwarzbier*
- 31 *Weizenbier*
- 32 *Alkoholfreies*
- 33 *Leichtbier*
- 34 *Biervariationen*
- 35 *Ins Verhältnis gebracht* - Getränkehersteller
- 36 *Der Deutschen liebstes Bier...* - Absatz von Biersorten
- 37 *Flächendeckende Versorgung* - Braustätten
- 38 *Genug für alle* - Bierausstoß
- 39 *Flasche, Dose oder Fass?* - Gebindearten
- 40 *Die Großen* - Branchenführer
- 41 *Gruppenbild* - Brauereigruppen und Biermarken
- 42 *In alle Welt* - Bierexport
- 43 *Aus aller Welt* - Bierimport

Technik

- 44 *Hohe Kunst* - Braumethoden
- 45 *In Reih' & Glied* - Flaschenabfüllung
- 46 *Verschlussache* - Verschlussarten
- 47 *Lagerung*
- 48 *Uraltes Gewerbe* - Beruf Brauer
- 49 *Am Tresen* - Schankanlage
- 50 *So gelingt die Party* - Anschluss eines Kegs
- 51 *Richtig zapfen*

- 52 *Die Krönung* – Schaumkrone
- 53 *Mit allen Sinnen* – Bierverskostung
- 54 *Selbstversuch* – Selbstbrauen

Wirtschaft

- 55 *Steuerpflichtig* – Biersteuer
- 56 *Kneipe oder Sofa?* – Bierabsatz in Gastronomie und Handel
- 57 *Brauriesen* – Braukonzerne weltweit
- 58 *Europas Braumeister* – Aktive Brauereien in Europa
- 59 *Wer nichts wird...* – Jobs in der Bierbranche
- 60 *Klein & fein* – Mikrobrauereien in Europa und den USA
- 61 *Eingebrannt!* – Werbeslogans
- 62 *Stadiondurst* – Bierpreise in den Bundesligastadien
- 63 *Durchschnittsverbrauch* – Pro-Kopf-Verbrauch in Europa
- 64 *Wechselkurse* – Flaschenbier
- 65 *Preisspirale* – Bierpreisentwicklung
- 66 *Wer hat die Nase vorn?* – Bierbraunationen und Bierausstöß

International

- 67 *Ein Bier, bitte!* – „Bier“ international
- 68 *Blick über die Grenze* – Besondere Biere
- 69 *Die Basis* – Der Bierdeckel
- 70 *Die Gläser hoch!* – Gläserformen
- 71 *Bierfasskunde* – Das Keg
- 72 *Aus der Dose* – Dosenbier
- 73 *Glas oder Plastik?* – Verpackungsmaterialien

Rekorde

- 74 *Ex & weg!* – Verzehrrekorde
- 75 *Giganten* – Die größten Biergefäße
- 76 *Beer in Motion* – Biersportarten

- 77 *Langstreckendisziplin* - Bierfassrollen
- 78 *Fest-Platz* - Die größten Bierzelte
- 79 *Ein Ozean aus Bier* - Die größte und die kleinste Brauerei
- 80 *Die Stärksten ... und Teuersten* - Alkoholgehalt und Preis

Gaststätten

- 81 *Stammtischniveau* - Berühmte Stammtische
- 82 *Traditionelle Wirtshausnamen*
- 83 *Prost!* - „Prost“ international
- 84 *Der Biergarten*
- 85 *Andere Länder, andere Sitten* - Kneipenkultur
- 86 *Trinkkultur?* - Bräuche, Rituale, Spiele

Rund ums Bier

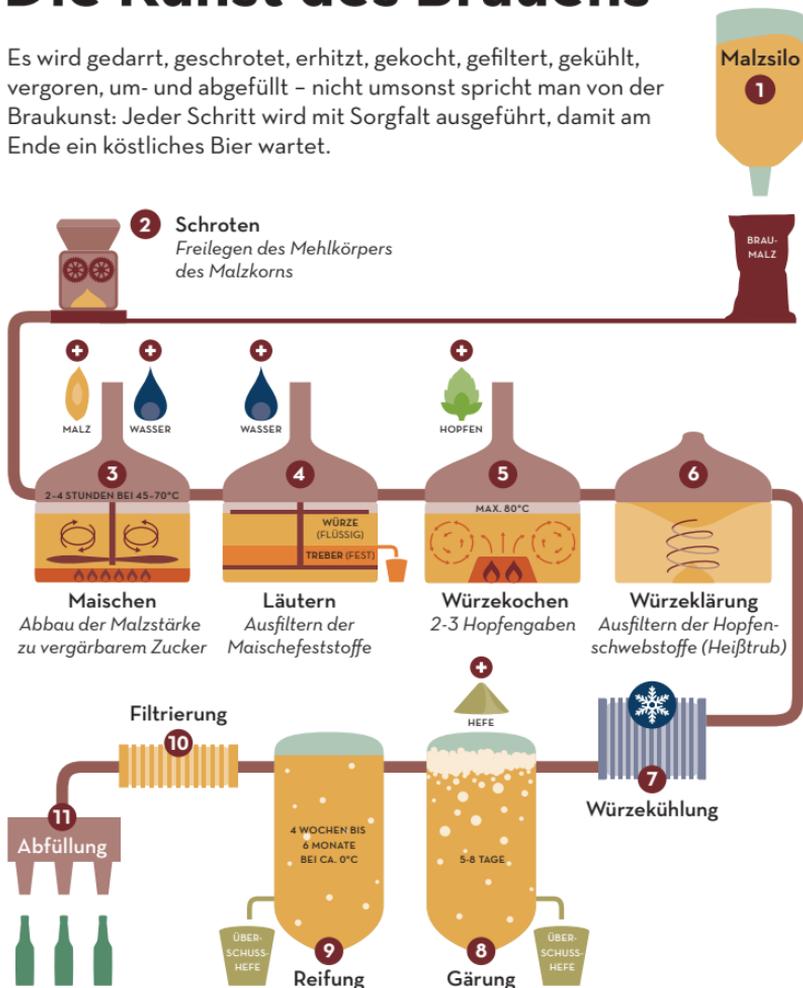
- 87 *Wanderlust* - Bierwanderwege
- 88 *Anschauungsunterricht* - Biermuseen
- 89 *Bierweisheiten*
- 90 *Stimmung* - Songs über Bier
- 91 *Bier des Jahres*
- 92 *Überall Oktoberfest*
- 93 *Nicht nur im Oktober* - Bierfeste weltweit
- 94 *Gesund!* - Gesundheitliche Vorteile
- 95 *Gesund?* - ... und Nachteile
- 96 *Bieverwandtschaften* - Bierähnliche
- 97 *U-Boot & Wurstwasser* - Mixgetränke mit Bier
- 98 *Welches Bier zu welchem Essen?*
- 99 *Ehrungen* - Wettbewerbe
- 100 *Bierprominenz* - Prominente Biertrinker

+1 *Kuriose Biernamen*

Grundlagen Brauen

Die Kunst des Brauens

Es wird gedarrt, geschrotet, erhitzt, gekocht, gefiltert, gekühlt, vergoren, um- und abgefüllt – nicht umsonst spricht man von der Braukunst: Jeder Schritt wird mit Sorgfalt ausgeführt, damit am Ende ein köstliches Bier wartet.



Oben oder unten

Je nach verwendeter Hefe unterscheidet man grundsätzlich zwei Bierarten: obergärig und untergärig.



OBERGÄRIGE HEFE

Temperatur beim Gären:

15-25 °C

Hefe schwimmt nach dem Brauvorgang auf dem Sud und wird abgeschöpft.



Die bis ins 19. Jh. gängige Brauart, da zu fast jeder Jahreszeit gebraut werden konnte.



UNTERGÄRIGE HEFE

Temperatur beim Gären:

5-10 °C

Hefe setzt sich nach dem Brauen am Boden des Kessels ab.

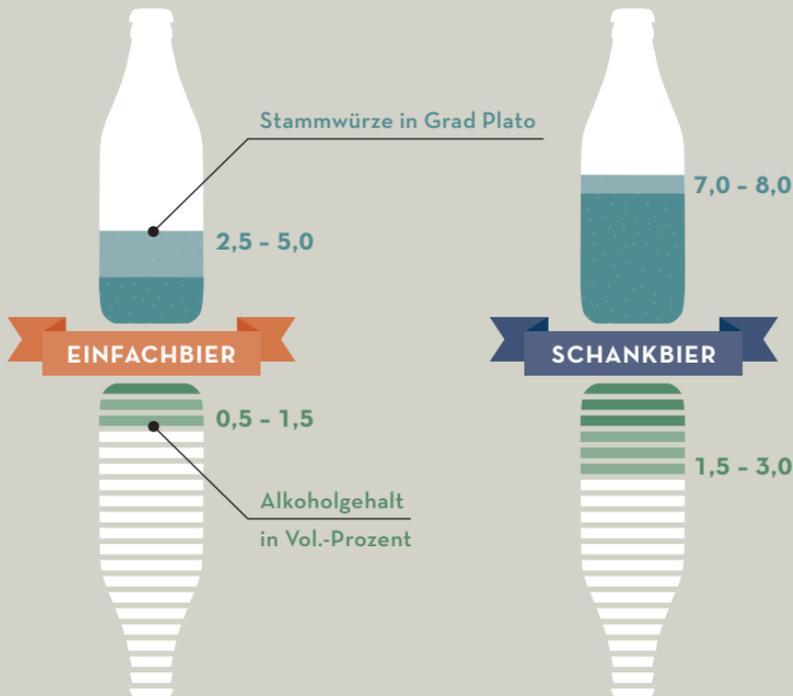


Konnte bis zur Erfindung der Kältemaschine (1876) nur im Winter oder in Kellern mit Natureiskühlung durchgeführt werden.

3

Von einfach bis stark

Außer in die Bierarten „Obergärig“ und „Untergärig“ wird im Biersteuergesetz nach Biergattungen entsprechend dem Stammwürzegehalt eingeteilt.



BEISPIELE:

<i>obergärig</i>	SÜSSBIER	BERLINER WEISSE
<i>untergärig</i>		



ALT, KÖLSCH, WEIZENBIER
PILS, EXPORT, LAGER, MÄRZEN

WEIZENBOCK
(DOPPEL-) BOCK

Etwas Chemie

Bei der alkoholischen Gärung wandeln Hefebakterien Zucker in Alkohol (Ethanol) um. Bis zum Beginn des 17. Jh.s, als man die Wirkung der Hefe erkannt hatte, mussten Brauer auf die spontane Gärung durch frei lebende Hefen vertrauen. Heute wird Brauhefe überwiegend zugegeben. Viele Brauereien achten sorgsam auf die Pflege ihrer eigenen Hefestämme.

