

Bierlexikon

★ Was ist Bier?

So wird Bier in der Verordnung über alkoholische Getränke definiert:

Art. 40 Definitionen

¹ Bier ist ein alkoholisches und kohlenstoffhaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden.

² Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.

³ Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextraktpulver und isomerisierter Hopfenextrakt.

★ Die Geschichte des Bieres

Erste Brauer waren vor 5 Jahrtausenden die Sumerer

Die Sumerer gingen um 3000 v. Chr. nicht nur als Entwickler der Keilschrift und Begründer der Monumentalarchitektur in die Geschichte der Menschheit ein: in Mesopotamien, am Unterlauf der Flüsse Euphrat und Tigris, wurde auch das erste Bier gebraut.

Den Beweis liefert uns das «Monument bleu», das im Pariser Louvre zu sehen ist. Das sumerische Werk zeigt in Bildern die Enthüllung der Getreidekörner zur Bierbereitung; die Verarbeitung des Getreidemalzes zu Brot, das Aufweichen in Wasser und den Gärungsprozess.

Erste Hinweise auf den Bierkonsum wurden aber bereits 7000 v. Chr. gefunden.

Ersäufen im eigenen Gebräu

Die Babylonier führten Tradition und Kunst der Sumerer fort. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass der als Begründer des «positiven Rechts» in die Geschichte eingegangene König «Hammurabi» auch ein Gesetz für das Brau- und Gaststättengewerbe mit insgesamt 320 Paragraphen erliess. In diesem Gesetz waren u.a. Vorschriften über das Brauwesen, über den Besuch der Wirtschaften und die Gestaltung der Bierpreise enthalten. Für Hersteller von wässrigem Bier sah Hammurabi den Tod durch Ersäufen im eigenen Gebräu vor!

Von den Ägyptern zu den Griechen und Römern

Vermutlich waren es die Babylonier, die den Ägyptern das Bier als Nationalgetränk schmackhaft machten. Archäologische Funde wie Wandgemälde und Skulpturen altägyptischer Gräber liefern zahlreiche Hinweise auf die grosse Bedeutung des Bieres im Lande der Pharaonen.

Sowohl die Griechen als auch die Römer kamen mit dem Gebräu in Berührung. So richtig begeistern konnten sie sich jedoch nicht dafür. Anders war dies bei den Galliern: Die Vorfahren der Franzosen wollten sich von Eroberer Cäsar ihr Bier um keinen Preis verbieten lassen. Auch die Germanen schätzten den gegorenen Saft ausserordentlich, in religiösen Zeremonien wurde der veredelte Gerstensaft gar als Opfer für die Götter dargebracht.

Jeder Haushalt eine Brauerei

In der Zeit zwischen der Völkerwanderung und dem hohen Mittelalter stellte jeder Haushalt sein eigenes Bier her. Die Frauen brauten es so selbstverständlich, wie sie Brot buken. Gelang ihnen der Sud besonders gut, so luden sie ihre Nachbarinnen zum «Bierkränzchen» ein.

In vielen alten Rezeptbüchern ist der Begriff «Warmbier» enthalten: dieses Getränk wurde am Morgen zubereitet und mit Ei, Ingwer und Muskatnuss angereichert. Mit diesen Zutaten stellte es für unsere Vorfahren nicht nur ein Frühstück dar, sondern bewährte sich auch als kostengünstiges Hausmittel.

Klöster erobern den Markt

Seit dem neunten Jahrhundert stellten auch die Klöster Bier her. In Germanien, Gallien, Britannien und bei verwandten Völkern verbesserten die Klosterbrauereien dessen Qualität so sehr, dass ihnen die Brauwissenschaft wichtige Erkenntnisse verdankt. Dazu gehört unter anderem das Beifügen von Hopfen als Gewürzmittel.

Berühmt ist der Plan des Klosters St. Gallen aus dem Jahr 820, der gleich 3 Brauereien aufzeigt. Eine Brauerei war für die Mönche; eine zweite für die Pilger und eine dritte für Gäste vorgesehen! In den Klöstern stellte Bier eine wichtige Ergänzung zu den Mahlzeiten dar. In der Fastenzeit galt die Regel, dass alles, was flüssig ist, auch während des Fastens genossen werden darf.



Klosterbiere: gut und günstig

Die Klöster brauten zunächst nur für den Eigenbedarf und zur Versorgung der vielen Besucher, die an die Pforte klopfen, um Hunger und Durst zu stillen. Erst später begannen die Klöster mit dem gewerblichen Vertrieb des Bieres: die Klosterschenken begannen wie Pilze aus dem Boden zu schießen. Die Qualität der Klosterbiere galt als hervorragend, und der Preis dafür war günstig.

Die bürgerlichen Brauereien und Gaststätten vermochten diesbezüglich nicht mehr mitzuhalten und sahen in der Klosterbierherzeugung eine existenzbedrohende Konkurrenz. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts begannen viele Landesfürsten damit, den Klöstern den öffentlichen Verkauf ihres köstlichen Getränkes zu verbieten. Mit diesem Verbot wurde der Weg zur modernen Brauerei geebnet...

Kanton Bern als Vorreiter

Im 17. Jahrhundert erteilte der Kanton Bern erstmals in der Schweiz eine Bewilligung zur gewerbmässigen Herstellung von Bier. Aber eine eigentliche Brauindustrie entwickelte sich erst mit der Nutzung einer grossen technischen Erfindung: die Dampfisenbahn sorgte für kürzere Transportzeiten zwischen Getreideanbauer, Bierbrauer und Händler.

Von grösster Bedeutung für die Brautechnik war die im Jahre 1875 von Linde erfundene Kühlmaschine. Sie ermöglichte es den Brauern, während des ganzen Jahres eine gleich bleibende Bierqualität zu gewährleisten. Bereits 17 Jahre später wurde in der Schweiz mit der Abfüllung in Flaschen begonnen.

Bier statt Wein

Um 1885 hatte in der Schweiz das Bier den Wein als Nationalgetränk endgültig verdrängt und unter den 530 Brauereien begann sich, dank den neuen technischen Errungenschaften ein harter Konkurrenzkampf auszubreiten. Die kleinen Brauereien waren aus Kostengründen nicht imstande, davon zu profitieren und mussten der immer rationeller arbeitenden Konkurrenz weichen.

Quelle: Broschüre zum 100-jährigen Bestehen des Schweizerischen Bierbrauervereins, 1977

★ Biergattungen

Für bestimmte Biertypen ist der Stammwürzgehalt in der Verordnung über alkoholische Getränke festgehalten:

Grundsortiment	Stammwürzgehalt in % ¹	Alkoholgehalt in % vol. ²
Lagerbier, hell und dunkel	10.0–12.0	4.2–5.3
Spezialbier, hell und dunkel	11.5–14.0	4.8–5.7
Starkbier	mind. 14.0	mind. 5.4
Leichtbier	–	max. 3.0
Kohlenhydratarmes Bier	8.0–9.0	max. 4.5
Alkoholfreies Bier	–	max. 0.5

¹ **Stammwürzgehalt:** der Anteil der gelösten Stoffe in der unvergorenen Würze.

Durch die Gärung entsteht daraus etwa je ein Drittel Alkohol, Kohlensäure und Restextrakt.

² **Volumenprozent (% vol.):** Milliliter Alkohol pro 100 Milliliter Bier

★ Bierarten

Obergäriges Bier

Die Bezeichnung obergäriges Bier beruht darauf, dass bei diesen die Hefe während der Gärung in klassischen Brauverfahren an die Oberfläche stieg. In modernen Brauverfahren sinkt sie nach Ende der Gärung, wie untergärige Hefe, zu Boden. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Gärtemperaturen (15°C bis 22°C) führen zu einer vermehrten Bildung von *Fruchtestern* und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein fruchtiges Aroma. Obergärige Biere wurden früher oft ohne Lagerung direkt im Anschluss an die Hauptgärung vermarktet. Sie waren ungespundet und generell nur kurz haltbar. Heutzutage wird eine Lagerung ähnlich wie bei den untergärigen Bieren durchgeführt.

Unter anderen: Ale, Kölsch, Porter, Stout, Weizenbier

Untergärige Biere

Bei untergärigen Bieren sinkt die Hefe (nach dem Gärungsprozess) auf den Boden des Gärtanks. Es sind gewissermassen «ausgebaute» Biere, die eine gewisse Reifezeit benötigen. Ihre Herstellung benötigt Kühlung mit Temperaturen von weniger als 10°C. Dies ist ganzjährig erst seit der Erfindung der Kältemaschine möglich. Deswegen konnte beispielsweise das Märzen früher nur bis März gebraut werden, woher es seinen Namen hat.

Unter anderen: Lager, Export, Pils, Märzen, Schwarzbier



Spontangärrige Biere

Bei spontangärrigen Bieren wird keine Hefe zugesetzt. Stattdessen werden die örtlichen, frei in der Luft fliegenden Hefesporen in dem offenen Gärbottich genutzt, um die Gärung anzuregen. Es ist die älteste Art, die Würze zur Gärung zu bringen und stammt aus der Zeit, als der Hefepilz den Menschen noch unbekannt war.

Unter anderen: Lambic, Gueze, Kriek

★ Biersorten

Beschreibung der Biersorten aus unserem Sortiment:

Lager Hell

Untergärrig, 100% Gerstenmalz, Stammwürze: 11–14°P,

Alkoholgehalt: 4.8–6% vol., F: 6–30, IBU: 16–30

Helle bis kräftige Gelbfärbung, klares bis glanzfeines Aussehen, gute Schaumentwicklung und Schaumhaltbarkeit. Ausgewogenes hopfiges und malziges Aroma, angenehm rezent und spritzig, unterschwellige, feine Hopfenbittere, vollmundig, abgerundet im Haupttrunk, weich und harmonisch ausklingend.

Kellerbier Hell

Untergärrig, 100% Gerstenmalz, Stammwürze: 11–14°P,

Alkoholgehalt 4.8–6% vol., F: 6–30, IBU: 16–30

Helle bis kräftige Bernsteintöne. Nicht sehr spritzig, schwache Kohlensäure, meist nicht sehr schäumend, opalisierend bis leicht trüb, betont malzig und voller Geschmack.

Kellerbier/Zwickel Amber

Untergärrig, Stammwürze: 11–12.9°P,

Alkoholgehalt: 4.5–5.5% vol., IBU: 18–25

Farbe: kräftig bernsteinfarben bis schwarz. Das Malzaroma dominiert vor einer reinen, klaren und ausgeglichenen Hopfenbittere. Durch den Einsatz von dunklem Malz sollte ein schokoladen-, röst-, oder biskuitartiges Aroma wahrnehmbar sein. Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden. Hopfengeschmack und -geruch: gering aber erkennbar. Leichte bis deutliche Kellertrübung.

Export

Untergärrig, 100% Gerstenmalz, Stammwürze: 11–14°P,

Alkoholgehalt: 4.8–6% vol., F: 6–30, IBU: 16–30

Helle bis kräftige Gelbfärbung, klares bis glanzfeines Aussehen, gute Schaumentwicklung und Schaumhaltbarkeit. Deutliches Malzaroma, leicht unterlegte Hopfennote, weicher und voller Körper, mit angenehmer Malznote ausklingend.

Pilsner

Untergärrig, 100% Gerstenmalz, Stammwürze: 11–13°P,

Alkoholgehalt: 4.8–5.8% vol., F: 5–14, IBU: 24–48

Meist sehr helles, frisches Gelb, klares und glanzfeines Aussehen, kräftige Schaumentwicklung und sehr gute Schaumhaltbarkeit, angenehme, deutlich ausgeprägte Hopfenblume, je nach Hopfensorte blumige bis kräuterartige Ausprägungen, angenehm rezent, spritzig, prickelnd, meist deutlich ausgeprägte, feinherbe Hopfenbittere, leichter, schlanker Charakter im Haupttrunk, trocken und leicht ausklingend.

Kölsch

Obergärrig, Stammwürze: 11–12°P,

Alkoholgehalt: 4–5% vol.

Kölsch ist ein helles, hopfenbetontes und obergärriges Vollbier. Aussehen und Geschmack: süffig, mild und schmeckt frisch.

Altbier

Obergärrig, Stammwürze: 11–12.5°P,

Alkoholgehalt: 4.8–5.5% vol., IBU: 20–45

Farbe: kupferfarben bis braun. Altbier kann deutlich gehopft sein. Körper: mittel. Geschmack: malzig. Hopfenaroma: gering bis deutlich. Der Gesamteindruck ist rein, frisch mit vollem Geschmack. Oft mit einem trockenen Nachgeschmack. Geringe bis mittlere Fruchtster-Aromen. Dieses Bier ist filtriert. Keine Kältetrübung.

Märzen

Untergärrig, 100% Gerstenmalz, Stammwürze: 11–14°P,

Alkoholgehalt: 4.8–6% vol., F: 6–30, IBU: 16–30

Helle bis kräftige Bernsteintöne. Betont malzaromatisch, weich und mild im Trunk, voller Körper mit süßlicher karamellbetonter Note, langer Abgang mit leichter Süsse.



Lager Amber

Untergärig, Stammwürze: 11–12.5°P,

Alkoholgehalt: 5–5.5% vol., IBU: 15–25

Farbe: bernsteinfarbene bis rötliche Farbnoten (Einsatz von Spezialmalzen). Eine leicht süsse Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere. Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird). Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter. Hopfengeruch und -geschmack: gering aber erkennbar.

Schwarzbier

Untergärig, Anteil an dunklem Malz z.T. > 70%, auch Röstmalz, Stammwürze: 11–13°P,

Alkoholgehalt: 4.8–5.8% vol., F: 25–120, IBU: 18–48

Kräftiges Braun bis feurig dunkel und schwarz, Karamellnote, angenehm röstig, kaffeeartiges Aroma, schokoladenartig, dunkelmalzaromatisch, weich, meist kräftig vollmundig, oft süsslich, nicht so kohlenstoffreich, weich mit leichter Karamellbitternote ausklingend.

Belgisches Ale

Obergärig, Stammwürze: 11–14°P,

Alkoholgehalt 4–5.5% vol., F: 6–14, IBU: 15–35

Helle bis goldgelbe Färbung, Hopfenaroma vorhanden, aber nicht dominant, manchmal fruchtig-aromatische Noten, leichte Malzsüsse, niedrige bis mittlerer Bittere.

Belgisches Strong Ale

Obergärig, Stammwürze: 15–22°P,

Alkoholgehalt 6–10% vol., F: 7–12, IBU: 25–45

Helle bis tiefe Goldtöne, gewürzartige Hefearomen, komplexe Fruchtigkeit, deutliche Malz- und Hopfennoten, ausgesprochen spritzig, körperreich, jedoch trocken, mit deutlicher Hopfenbittere im Abgang.

Belgisches Dubbel

Stammwürze: 13–18°P,

Alkoholgehalt: 6–8% vol., IBU: 20–35

Farbe: dunkel bernsteinfarben bis braun. Körper: mittel bis voll. Süsse, nuss-/schokoladen- und röstartige Malznote. Mittleres Hopfenaroma. Mittlere Bittere, geringer Hopfengeschmack. Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Ester-Noten (vor allem Banane) aufgrund der Hefeherführung. Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte. Dichter und cremartiger Schaum.

Belgisches Tripel

Obergärig, Stammwürze: 15–22°P,

Alkoholgehalt: 6–10% vol., F: 7–12, IBU: 25–45

Helles Gold bis tiefes Rotgold, sehr spritzig und moussierend, deutliche Gewürznoten und leichte Fruchtigkeit, kräftiger Körper, jedoch nicht süß, alkohol aromatisch, anhaltende Bittere und alkoholischer Abgang.

Englisches Ale

Obergärig, Stammwürze: 8–15°P,

Alkoholgehalt: 2.5–6.5% vol., F: 12–30, IBU: 20–55

Starke Variationen in der Farbe: von hellem Gold bis tiefes Bernstein (manchmal auch als Amber bezeichnet), leicht fruchtig, gewürzartige Noten, hopfenbetont, nussige Malzigkeit. Schwach moussierend, kohlenstoffarm, sehr unterschiedlich in der Vollmundigkeit, betonte Bittere im Abgang, sehr geringe Mengen an Diacetyl sind zulässig.

Pale Ale

Obergärig, Stammwürze: 8–15°P,

Alkoholgehalt: 2.5–6.5% vol., F: 12–30, IBU: 20–55

Bronze- bis bernsteinfarben, leichte Karamellnoten, nach getrockneten Beeren, typische Noten nach amerikanischem Aromahopfen (harzig, Citrusnoten, Geranie), deutliche Rezenz, kohlenstoffreicher als englische Ales.

Golden/Sommer Ale

Stammwürze: 9–12.5°P,

Alkoholgehalt: 3.8–5.5% vol., IBU: 20–30

Farbe: helles strohgelb bis kräftig goldfarben. Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuit-Note. Feine Aromahopfennote. Geringe bis mittlere Bittere. Nachtrunk: trocken und erfrischend. Fruchttige Esteraromen: nur in geringer Ausprägung erlaubt. Grundsätzlich sehr rein im Aroma und mit durstlöschendem Charakter. Kältetrübung bei kalten Temperaturen möglich.



Indian Pale Ale (IPA)

*Obergärig, Stammwürze: 11–17°P,
Alkoholgehalt: 4.8–7.5% vol., F: 10–30, IBU: 35–70*

Heller, stärker, hopfiger als normales Pale Ale, zum Teil extreme Hopfenaromen (grün, harzig, Citrusnoten, Mango, Aprikose, Pfirsich, Rosenartig), leicht nussige Malzaromen im Hintergrund, voller Körper mit kräftiger Malzstruktur, sehr bitter, im Abgang lang anhaltendes Bittergefühl.

Scotch Ale

*Obergärig, Stammwürze: 16–21°P,
Alkoholgehalt: 6.5–9% vol., IBU: 20–40*

Farbe: kupferfarben bis braun. Körper: wuchtig mit dominanter süsser Malzigkeit und häufig deutliche Karamellnoten. Röstmalzflavor und fruchtige Esternote: kaum erkennbar bis gering. Alkoholaromatisches Flavor: kräftig. Hopfenflavor und -bittere: sehr gering. Traditionelle Scotch Ales können einen Torf-Rauch-Charakter aufweisen. Kälte trübung bei kalten Temperaturen.

Red/Amber Ale

*Obergärig, Stammwürze: 10–15°P,
Alkoholgehalt: 4–6% vol., F: 22–70, IBU: 20–45*

Hell bis intensiv bernsteinfarben, rötliche Ausprägungen, deutliche Karamellnoten, unterlegt mit floralen Hopfenaromen, voller, runder Körper, deutliche Bittere im Abgang.

Stout

*Obergärig, Stammwürze: 9–30°P,
Alkoholgehalt: 3.8–13% vol., F: > 30, IBU: > 20*

Tiefes Schwarz, feste, cremige Blume, deutliche bis kräftige Röstmalzaromen, schokoladige bis brenzlige Noten, voller bis wuchtiger Körper, Herbe, anhaltende Bittere (ausser sweet Stout).

Porter

*Obergärig, Stammwürze: 9–30°P,
Alkoholgehalt: 3.8–13% vol., F: > 30, IBU: > 20*

Kräftiges Kupfer bis feurig dunkel, schwach moussierend, kohlen säurearm, manchmal frisch hopfige Noten, leicht blumig, röstig nussiger Geschmack mit Schoko-Noten bis hin zu leicht angebrannten Noten, manchmal deutlich bitter abgehend.

Hefeweizen/Weissbier

*Obergärig, Weizenmalz > 50%, Stammwürze: 11–19°P,
Alkoholgehalt: 4.5–6% vol., F: 8–60, IBU: 5–30*

Unterschiede in der Trübung (kräftige Trübungen bis zu festem Hefebodensatz), Unterschiede in der Farbe (von hellen Gelbtönen über bernsteinfarbene bis zu kräftig dunkel gefärbten Bieren), kräftige Schaumentwicklung infolge hoher Kohlensäure. Frucht aromatisch, bananenartig, reifer Apfel, Pfirsich, Aprikose, Gewürznelkenaromatisch, hefeblumig, sehr rezent, spritzig, wenig bitter, oft leicht süsslich/honigartig, manchmal etwas säuerlich im Haupttrunk, weich und mild im Ausklang.

Kristallweizen

*Stammwürze: 11–14°P,
Alkoholgehalt 4.6–5.9% vol., IBU: 10–20*

Farbe: helles bis kräftiges gelb. Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund. Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein. Dieses Bier wird mit mind. 50% Weizenmalz hergestellt. Die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen. Kristallweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt. Da das Bier keine Hefe mehr enthält, ist kein oder nur ein leichter Hefegeschmack wahrnehmbar.

Belgisches Weizenbier (Witbier)

*Obergärig, Stammwürze: 10–13°P,
Alkoholgehalt: 4.2–5.5% vol., F: 4–10, IBU: 6–22*

Meist sehr helles Gelb, hefeblumig, frucht aromatisch, meist durch Kräuterzusätze und Gewürze zusätzlich angereichertes Aroma, sehr spritzig, champagnerartige Rezenz, schlank, leicht im Trunk.

Bockbier

*Untergärig, Stammwürze: > 18°P,
Alkoholgehalt: 6.5–9% vol., F: 8–100, IBU: 20–45*

Heller Doppelbock: Goldgelb bis kräftig Gelb. Dunkler Doppelbock: Kupferfarben bis feurig dunkel. Kräftig malzaromatisch, weinige und alkoholaromatische Noten, weiche Dunkelmalzkomponenten (Dunkler Bock).



Lambic

Weder eindeutig obergärig noch untergärig, Stammwürze: 7–15°P, Alkoholgehalt: 2.8–6.5% vol., F: 5–40, IBU: 4–25

Helle bis kräftige Gelbtöne, säuerlich fruchtiges Aroma, saurer bis scharf-beissender Geschmack, ungespundet, wenig Kohlensäure und Schaum.

Fruchtbier

Weder eindeutig obergärig noch untergärig, Stammwürze: 10–14°P, Alkoholgehalt: 4–6% vol., IBU: 6–18

Lambic oder Gueuze mit Fruchtzusätzen. Die zum Teil schon mehrerer Jahre gereiften Lambics gären mit frischen, ausgewählten Früchten im Fass nach. Zum Einsatz kommen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen, deren gesamter Zuckergehalt vergoren wird. Typisch: satte Farben, ausdrucksstarker Duft nach den jeweiligen Früchten, sehr erfrischend, kohlenstoffreich, Fruchtnoten stehen im Vordergrund.

Mischbier

Bier wird auch mit anderen Getränken gemischt angeboten. Meist wird mit Erfrischungsgetränken oder Fruchtsäften gemischt. Sie bestehen meist zu wenigstens 50 % aus Bier.

Kräuter-/Gewürzbier

Ober- oder Untergärig, Stammwürze: 7.5–27.5°P, Alkoholgehalt: 2.5–12% vol., IBU: 5–70

Farbe: sehr helles gelb bis schwarz. Kräuter- und Gewürzbiere werden während des Kochens oder bei der Haupt- bzw. Nachgärung, Gewürze und/oder Kräuter (-extrakte) zugesetzt. Der Hopfencharakter sollte den würzigen Charakter nicht überdecken. Bei Zusatz von herben oder pikanten Früchten (z.B. Wacholderbeeren), sollte das Bier auch dieser Kategorie zugeordnet werden. Das Bier kann klar oder trüb sein.

Honig-Biere

Ober- oder Untergärig, Stammwürze: 7.5–27.5°P, Alkoholgehalt: 2.5–12% vol., IBU: 0–100

Diese Biere werden mit Malz und unter Zusatz von Honig hergestellt. Sie können traditionell oder experimentell hergestellt werden. Der Honigcharakter sollte in Geschmack und Geruch erkennbar sein aber mit den anderen Inhaltsstoffen harmonisieren, ohne diese zu überdecken.

Bio/Organisch

Ökologisch und natürlich hergestellte Biere. Keine industriell hergestellte Massenware.

Trappistenbier

Ist eigentlich kein Bierstil. Es steht für ein durch oder unter Aufsicht von Trappistenmönchen gebranntes Bier. Das Bier muss in einem Trappistenkloster oder in dessen unmittelbarer Umgebung hergestellt werden. Der Grossteil des erwirtschafteten Erlöses des Bierverkaufs muss sozialen Werken dienen.

Heute gibt es 12 Trappistenklöster, die dieses Bier herstellen dürfen. Davon 6 in Belgien, 2 in Holland, 1 in Österreich, 1 in der USA, 1 in Italien und 1 in England. In den Brauereien werden meist obergärige Biere hergestellt, deren Farbe zwischen Gold und einem dunklen Braun schwankt. Oft werden sie je nach Stärke Dubbel, Trippel oder Quadruple bezeichnet. Durch Hefesterke im Bier entsteht während der Lagerung eine zusätzliche Flaschengärung, die dem Bier einen Anstieg des Alkoholgehalts sowie eine weitere Entfaltung des Aromas ermöglicht.

Gluten-frei

Für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie). Da dieses Proteingemisch (auch Klebereiweiss genannt) praktisch in allen hier verwendeten Getreidesorten vorkommt (Roggen, Weizen und Gerste zählen zu den Getreidesorten mit besonders hohem Glutengehalt), dürfen derart veranlagte Menschen nur sehr wenige, am besten aber gar keine Getreideprodukte zu sich nehmen – also weder Brot essen noch Bier trinken. Allerdings gibt es auch Getreidearten, die nur sehr wenig Gluten enthalten. Glutenfreies Bier wird aus glutenfreien Getreidesorten hergestellt. Typische glutenfreie Getreidesorten für Bier sind: Reis, Mais und Hirse. Glutenfreie Biere müssen sich im Geschmack an den gängigen Biersorten orientieren. Daher wird mit Getreidemischungen und Farbebieren getrickelt. Wichtig ist dabei die Einhaltung des Grenzwertes für die Bezeichnung «glutenfrei». Und die liegt bei 20 ppm (Parts per Million, entspr. 2 ml Gluten auf 100 l Bier). So richtig bekommt man den Biergeschmack damit aber auch nicht hin. Um ein richtiges Bier mit dem hier gewohnten Geschmack glutenfrei herzustellen, bleibt eigentlich nur der Entzug des Glutens während oder nach dem Brauverfahren. Hierbei ist es natürlich viel günstiger, wenn man die Baruanlage als solche unverändert lässt und das Gluten erst nach dem Brauverfahren entzieht. Dabei hat man gute Chancen, dass der normale Biergeschmack dadurch nicht nennenswert verändert wird und kann ein und dieselbe Anlage für alle Biere benutzen. Andernfalls kann man das Gluten getrost auch schon vor dem Brauvorgang entziehen. Dann



muss man aber streng darauf achten, dass die Brauanlage niemals für normales Bier verwendet werden darf. Das macht die Sache teurer, da eigens für die glutenfreie Herstellung eine komplette Brauanlage errichtet wird.

Alkoholfrei

Alkoholfrei bedeutet nicht 0% Alkohol. Beim alkoholfreien Bier sind per Gesetz 0.5% vol. Alkohol erlaubt. Es gibt eine Reihe von Verfahren, wie man dem Bier den Alkohol entzieht. Eine Methode besteht darin, den Gärprozess etwas verfrüht abubrechen, so dass die Hefe nicht den gesamten Zucker in Alkohol umsetzt. Um einen klassischen Biergeschmack zu erhalten wird das sog. Dialyseverfahren angewendet. Hier wird dem Bier Alkohol nachträglich entzogen. Das geschieht, indem man das alkoholhaltige Bier an einer Membran vorbeischiebt. Auf der anderen Seite der Membran befindet sich ein Kreislauf mit einem alkoholfreien Bier. Da die Natur immer ein Gleichgewicht anstrebt, wandern die Alkoholmoleküle (und leider auch einige geschmackswirksame Moleküle) aus dem Bier auf die andere Seite der Membran. Dort wird der Alkohol durch eine Destillationskolonne fortwährend verdampft. Derzeit macht das alkoholfreie Bier nur rund 3% des Bierverbrauchs aus – Tendenz fallend.

^{°P}: Grad Plato ist die Einheit des Stammwürzegehalts

IBU: die Bitterkeit von Bier wird in IBU (International Bittering Units) angegeben

★ Brauereien

Die 10 weltweit grössten Brauereien Weltweit

01. Anheuser-Busch InBev NV/SA (Belgien)

Bierproduktion: 567 hl | Marktanteil: 29.8%

02. Heineken N. V. (Niederlande)

Bierproduktion: 233.8 hl | Marktanteil: 12.3%

03. China Resources Breweries Ltd. (Volksrepublik China)

Bierproduktion: 121 hl | Marktanteil: 6.4%

04. Carlsberg A/S (Dänemark)

Bierproduktion: 112.3 hl | Marktanteil: 5.9%

05. Molson Coors Brewing Company (Kanada/USA)

Bierproduktion: 96.6 hl | Marktanteil: 5.1%

06. Tsingtao Brewery Co., Ltd. (Volksrepublik China)

Bierproduktion: 80.3 hl | Marktanteil: 4.2%

07. Asahi Beer (Japan)

Bierproduktion: 57.9 hl | Marktanteil: 3%

08. Société des Brasseries et Glacières Internationales (Frankreich)

Bierproduktion: 40.5 hl | Marktanteil: 2.1%

09. Beijing Yanjing Beer Company Ltd. (Volksrepublik China)

Bierproduktion: 38 hl | Marktanteil: 2%

10. Anadolu Efes (Türkei)

Bierproduktion: 31.8 hl | Marktanteil: 1.7%

Quelle: Wikipedia, Stand: 31.12.2018

Brauereien in der Schweiz

In der Schweiz meldeten 2019 insgesamt 1132 Brauereien einen biersteuerpflichtigen Ausstoss.

★ Schweizer Biermarkt in Zahlen

Wussten Sie, dass im Kalenderjahr 2019:

- die schweizerischen Brauereien insgesamt 3'675'678 Hektoliter (3.68 Mio. hl) Bier ausgestossen haben?
- in der Schweiz insgesamt 4'736'058 hl (4.74 Mio. hl) Bier getrunken wurden?
- der schweizerische Aussenhandel mit Bier Importe von 1'060'381 hl aus insgesamt 78 Ländern und allen Kontinenten sowie Exporte von 56'488 hl nach 37 Ländern umfasste?
- etwa 38% des in unserem Land getrunkenen Bieres in umweltfreundlichen Mehrweggebinden (Fässer und Mehrwegflaschen) zu den Konsumenten gelangten?
- jedes 4. Bier vom Fass gezapft wurde?
- etwa 25% des Bieres in Einwegflaschen und etwa 37% in Dosen abgesetzt wurden?
- insgesamt 1132 Brauereien einen biersteuerpflichtigen Ausstoss meldeten?
- die gesamte Brauwirtschaft im Kalenderjahr 2019 insgesamt CHF 116.7 Mio. Biersteuer (inkl. Fürstentum Liechtenstein) bezahlte?
- die Bierkonsumenten rund CHF 320 Mio. – Bier- und Mehrwertsteuern zusammen – an den Bund bezahlt haben?

Quelle: Schweizer Brauerei-Verband



★ Bierkonsum Weltweit

Pro Land

Tschechien	145.0
Österreich	107.6
Deutschland	101.1
Rumänien	98.9
Polen	98.2
Irland	95.8
Spanien	86.0
Slowakei	83.5
Namibia	81.3
Kroatien	80.4
Slowenien	80.2
Niederlande	78.1
Lettland	76.8
Panama	76.7
Finnland	76.6
Litauen	76.5
Bulgarien	76.4
Australien	76.3
Ungarn	74.8
USA	73.5
Grossbritannien	72.9
Mexiko	68.7
Bosnien & Herzegowina	67.9
Gabun	67.5
Belgien	67.0

Quelle: www.kirinholdings.co.jp