

Wussten Sie schon,... Rund ums Bier

Im engeren Sinne ist Bier ein alkohol- und kohlenstoffhaltiges Getränk, das durch Gärung meist aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen wird. Für ein kontrolliertes Auslösen des Gärvorganges wird meistens Hefe, selten auch Milchsäurebakterien zugesetzt. Weitere Zutaten sind Früchte, Kräuter wie Grut oder Gewürze. Der Alkoholgehalt von normalen Biersorten liegt in der Regel zwischen 4,5 und 6 Prozent.



Life Is Full Of Difficult Decisions

Bier bis bierartig

Im weiteren Sinne versteht man unter Bier jedes alkoholhaltige Getränk, das auf Basis von verzuckerter Stärke hergestellt wurde, ohne dass dabei ein Destillationsverfahren angewandt wurde (Chicha). Die Abgrenzung zu Wein besteht darin, dass für Weine Zucker aus pflanzlichen (Fruchtzucker) oder tierischen Quellen (zum Beispiel Honig) vergoren werden, während der Ausgangsstoff für die Gärung bei Bier immer Stärke ist.

In der Regel wird der Zucker aus der Stärke von Getreide (Gerste, Roggen, Reis, Weizen, Mais) gewonnen, seltener wird Stärke aus Kartoffeln oder anderem Gemüse wie Erbsen herangezogen. Der japanische Sake, obwohl oft als „Reiswein“ bezeichnet, fällt daher ebenfalls unter die bierartigen Getränke.

Geschichte

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem altmesopotamischen Raum. Die Ägypter ließen halb fertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und bekamen so eine Art Bier. Bei den Römern hieß das Bier Cervisia, nach der Göttin der Feldfrüchte, Ceres. Den Römern galt es als barbarisches Getränk. Die Kelten kannten Bier unter dem Namen Korma.

Im Mittelalter wurde Bier noch aus sehr vielen unterschiedlichen Zutaten gebraut. Erst durch die Einführung des geregelten Braubetriebs durch Klosterbrauereien wurde die Grut nach und nach durch Hopfen verdrängt. Damals galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es einen geringeren Alkoholgehalt hatte als heute und durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war, was man vom Wasser nicht behaupten konnte. Es war ferner wegen seines hohen Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung, da man auch Bier aus minderwertigem Getreide noch halbwegs genießen konnte („flüssiges Brot“). Angesichts des hohen Bierkonsums im Mittelalter und in der frühen Neuzeit war Bier für den städtischen Fiskus und die etwa 1500 entstehenden Landessteuerbehörden von großem Interesse. Bereits im Spätmittelalter wurden fast überall im Reich Produktions- und Verkaufssteuern auf Bier erhoben. Damals wurde Bier mit obergäriger Hefe, dem sogenannten „Oberzeug“, gebraut.



Vom Mittelalter in die Neuzeit

Nachdem Bier in Kühlhäusern, die der Wiener Brauer Adolf Ignaz Mautner unter dem Patentnamen „Normal-Bierlagerkeller System Mautner“ entwickelte, auch bei niedrigen Temperaturen gelagert werden konnte, setzte sich bald die untergärige Brauweise durch. Bereits 1841 wurde das untergärige Lagerbier von Anton Dreher in Schwechat und von Adolf Ignaz Mautner in Wien gebraut und läutete damit die Epoche der untergärigen Biersorten ein.

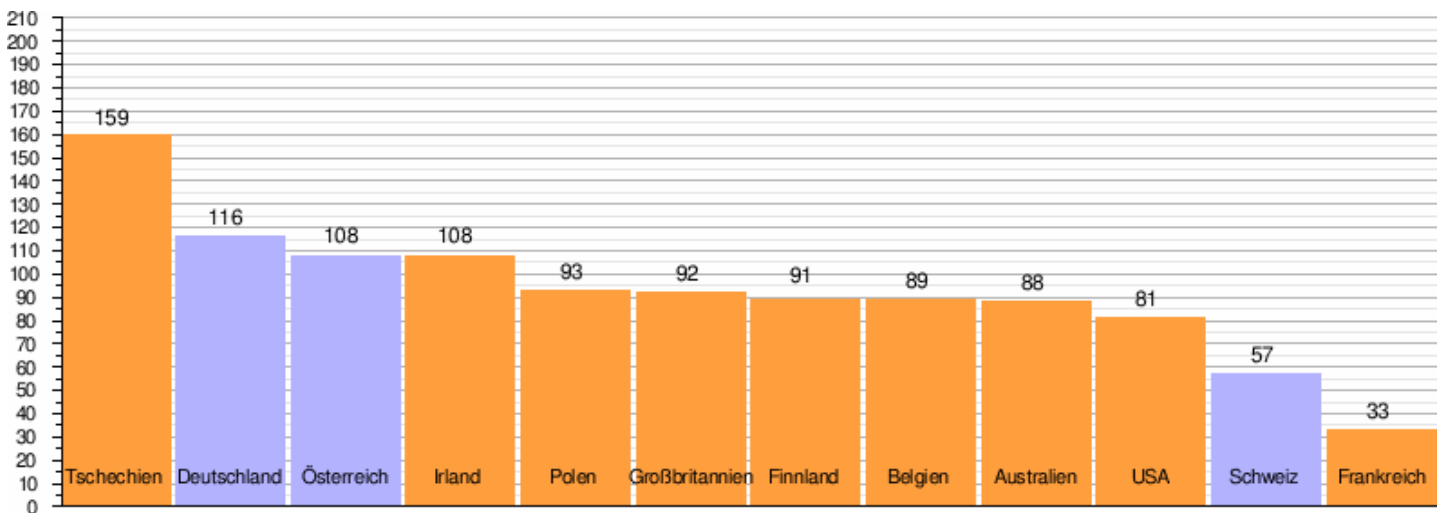
Als wichtiger Punkt in der Geschichte des Bierbrauens wird die „Erfindung“ der Pilsner Brauart angesehen. Sie ging aus der schon damals berühmten Bayerischen Brauart hervor, die vor allem auf nur leicht gedarrtem Malz und auf der langsamen Gärung durch Lagerung in kalten Höhlen und tiefen Kellern beruhte. Josef Groll braute am 5. Oktober 1842 den ersten Sud nach Pilsner Brauart. Dieser wurde erstmals am 11. November 1842 öffentlich ausgetrunken und eröffnete so den weltweiten Siegeszug dieser Bierspezialität, die als Original Pilsner Urquell vertrieben wird.

In Deutschland wurde untergäriges Bier bis 1993 nach dem Biersteuergesetz, umgangssprachlich als Reinheitsgebot bekannt, gebraut. Darin waren Teile des bayerischen Reinheitsgebots von 1516 enthalten, nach dem nur Wasser, Hopfen und Gerste als Zutaten erlaubt waren. Seit 1993 ist die Herstellung von Bier in Deutschland im vorläufigen Biergesetz (BGBl. I 1993 S. 1400–1401) geregelt. Bier ist heute das in Deutschland und vielen anderen Ländern meistkonsumierte alkoholische Getränk.

Wussten Sie,

dass jeder Österreicher im Durchschnitt 109 Liter Bier pro Jahr konsumiert?

dass Österreich damit auf Platz 3 (Jahr 2008) beim Pro-Kopf-Jahresverbrauch hinter Tschechien und Deutschland liegt?



dass 0,5l Bier rund 240kcal haben?

dass es in Österreich 174 Braustätten (inkl. Gasthäusern und Hausbrauereien) gibt?

dass in Österreich 2009 die Steuern auf Bier dem Staatshaushalt fast 700 Mio. € an Steuergeld brachten?

dass das Berliner Brauhaus Sudstern mit 27,6 Volumenprozent Alkohol das wohl stärkste Bier der Welt nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut hat?

dass Bier eines der ältesten alkoholischen Getränke ist (die Babylonier kannten bereits 20 Sorten Bier)?

dass es auf stuff.twoday.net 1000 Arten zu finden gibt, um ein Bier zu öffnen?

dass ein Bier mit 12 Prozent Stammwürze 120 Gramm vergärbare Extrakt in 1000 Gramm Flüssigkeit enthält und bei der Vergärung als Faustregel ein Drittel davon zu Alkohol umgewandelt wird?

dass es folgende Biersorten gibt: Abzugsbier, Schankbier, Vollbier, Spezialbier und Starkbier gibt?

dass es im deutschsprachigen Raum über 80 verschiedene Größen von Biergläsern und Krügen gibt?