

Willkommen im DLG-Bier-Guide 2010!

„Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden.“ So lautete ein Gebot, das Wilhelm IV. Herzog von Bayern am Georgitag anno 1516 erließ.

Bereits in damaliger Zeit wurde das Reinheitsgebot für Bier jedoch vielerorts aus freien Stücken angewendet. Aus lokalen Brauzentren wie dem Herzogtum Bayern-Landshut, aus Regensburg, Nürnberg, Augsburg, München oder Weißensee in Thüringen stammen Belege, die eine Diskussion um die Qualität von Bier bereits ab dem 12. Jahrhundert dokumentieren.

Ausschlaggebend für die gesamtbayerische Obrigkeitenscheidung war der Konkurrenzdruck durch die norddeutschen Brauer, die mit ihrer strengen Zunftordnung unerreichte Bierqualitäten erzeugten.



Die Einführung des Reinheitsgebots in Bayern führte rasch zu einer merklichen Qualitätsverbesserung der Biere. Infolge dieser Entwicklung begannen auch andere Regionen, Verordnungen im Hinblick auf die Güte ihrer Produkte zu erlassen. Die Hamburger Brauordnung aus dem Jahr 1695 ermahnt die Brauereien, „... dass sie gutes, taugliches Bier brauen, äußersten Fleiß sich angelegen sein lassen, mit untadeligem Korne sich versehen ...“.

Reinheitsgebot im Ausland

Eng verknüpft mit diesem hehren Qualitätsanspruch war die Verleihung des Braurechts. Die Grundvoraussetzungen für die Aufnahme in das Brauhandwerk des 15. und 16. Jahrhunderts waren anspruchsvoll. Der Nachweis der ehelichen Geburt und der Besitz des Bürgerrechts gehörten ebenso dazu wie gesellschaftlicher Einfluss, monetäre Mittel und der Besitz von Grund und Boden. Brauherren gehörten zu einer privilegierten Schicht. Meist übten sie öffentliche Ämter aus, während ihre Braumeister, Lohnknechte und Gesellen das Brauen übernahmen.

Das Reinheitsgebot wurde später in das Recht der Kaiserzeit aufgenommen und galt in der Weimarer Republik. In der Bundesrepublik Deutschland findet es seine rechtliche Begründung als Bestandteil des Biersteuergesetzes.

Dass das älteste Verbraucherschutzgesetz der Welt über so viele Jahrhunderte hinweg Bestand haben sollte, muss einen guten Grund haben. Offenbar sind





Braumeister, aber auch die Konsumenten zufrieden mit den Resultaten aus Hopfen, Wasser und Malz. Die Hefe als vierte Zutat wurde übrigens deshalb nicht erwähnt, weil man ihre Funktion im 16. Jahrhundert noch nicht kannte und die Gärung spontan verlief.

Was einst in Bayern festgeschrieben wurde, findet heute kurioserweise Anwendung in Tansania, Italien, Namibia, der Schweiz, in Österreich oder den Vereinigten Staaten von Amerika. Aus diesen und weiteren Ländern der Erde schicken Brauereien ihre nach dem deutschen

Reinheitsgebot erzeugten Biere zu den Verkostungen der DLG. Denn die Frankfurter Qualitätsprüfung für Bier lässt nur Produkte zu, die nach dieser Verordnung eingebraut wurden.

Die Tatsache, dass das Reinheitsgebot ganz freiwillig auch im Ausland angewendet wird, veranlasste die Redaktion des vorliegenden Guides zu einem Blick über den Großen Teich in die Biermetropole Boston und in den Osten Afrikas, wo in der Umgebung des Viktoriasees ansonsten Tabak und Baumwolle wachsen. Unser Blick über den Flaschenrand bestätigt, dass deutsche Braukunst in ferne Länder exportiert wird. Viele ausländische Braumeister verlassen sich auf die Rezepturen ihrer Vorfahren aus Bayern oder haben ihre Ausbildung an der TU Weihenstephan absolviert.

MEERWASSER - ZWICKL

Aida Zwickel heißt das unfiltrierte und leicht gehopfte Produkt eines Braumeisters aus dem Odenwald. Andreas Hegny kann jedoch keine gewöhnlichen Braukessel benutzen. Spezielle hochseetaugliche Anlagen, die gegen die Schwankungen eines Schiffes unempfindlich sind, gehören zu seinem täglichen Metier. Hegny braut an Bord des Kreuzfahrtschiffes Aida Blu. Zu Hopfen und Malz kommt zudem ein besonderes Wasser. Die schiffseigene Wasseraufbereitungsanlage säubert, entsalzt und mineralisiert das Brauwasser aus dem Meer. Der Brauer ist überzeugt, denn das Wasser soll ausgesprochen weich sein und seinen Bieren eine milde Bittere verleihen. Bis zu 600 Liter Bier stellt Hegny täglich her. Vorausgesetzt die Aida ist in Fahrt, denn wenn das Schiff in deutschen Häfen ankert, darf er aus zollrechtlichen Gründen nicht brauen.

HOCHPROZENTIGES

Bislang kam das stärkste Bier der Welt aus Deutschland. Das Eisbock der fränkischen Schorschbrauerei in Gunzenhausen enthält 40 Volumenprozent Alkohol. Dieser Rekord wurde unlängst gebrochen. Mit 41 Prozent soll das „Sink the Bismarck“ der schottischen Brauerei Brewdog das hochprozentige Starkbier aus Deutschland jetzt überholt haben.

Bier & Genuss

Aber auch deutsches Bier selbst wandert um die Erdkugel. So sind die Exportzahlen im Zehnjahresvergleich deutlich angestiegen – entgegen dem innerdeutschen Trend, der weiterhin einen leichten Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs von Bier zeigt.

Weitere Schwerpunktthemen des DLG-Bier-Guides 2010 gelten dem „Grünen Gold“, jener Zutat, die das Bier nicht nur haltbar macht, sondern auch für die feinen Bitternoten zuständig ist. Auch im Bereich der Hopfenerzeugung ist Deutschland Exportweltmeister.

Wie konstante Qualität über Jahre hinweg gewährleistet bleibt, erzählen stellvertretend drei Braumeister, deren Betriebe den Preis der Besten erhalten. Ein Special über die wichtigsten deutschen Biersorten verrät Wissenswertes über ihre Geschichte und Herstellung. Dass Bier auch zum Kochen geeignet ist, zeigt eine köstliche Rezeptzusammenstellung des deutschen Brauerbundes.

Nicht zuletzt hat Bier mit Genuss zu tun und wird längst nicht mehr nur am Stammtisch zelebriert. Begleiten Sie uns auf eine Erlebnisreise zu den schönsten Bierwanderwegen, zu interaktiven Biermuseen oder zu kreativen Brauereifesten.

Freude beim Lesen und Verkosten wünscht Ihnen
die Redaktion des DLG-Bier-Guides.

