



Allerlei aus deutschem Sprachraum

BIERKUNST ODER BIERKULTUR?

Bier ist Menschenwerk, Wein aber ist von Gott. (Martin Luther)

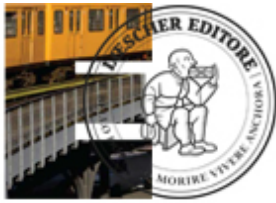
Vom Bier zu reden heißt nicht nur von Deutschland, sondern auch von der Menschengeschichte zu sprechen.

Bierkultur und Braukunst führen uns in einer langen und überraschenden Reise durch alte Zeit und fernen Raum: Sumerer, Mesopotamier, Ägypter, Griechen und Römer produzierten ein bierähnliches Getränk, das einen geringen Alkoholgehalt hatte und trotzdem fröhlich und glücklich machte.

Wie wurde dieses Getränk erfunden? In der Mythologie vieler Völker versteckt sich hinter diesem Getränk eine Fruchtbarkeitsgöttin wie Demeter oder die sumerische Nin-Harra, aber auf jeden Fall eine weibliche Figur, weil es eben in der Antike Pflicht der Frau war, mit Getreide und dessen Konservierung umzugehen. Man soll ja auch nicht vergessen, dass die Geschichte des Biers untrennbar mit der Geschichte des Brotes ist: „Bier ist flüssig’ Brot“, denn beide stellen ein Grundnahrungsmittel dar.

Und die Etymologie? Es ist höchst wahrscheinlich, dass das heutige Wort „Bier“ aus dem Latein „biber“ (Getränk) kommt, obwohl es andere indogermanische Wurzel wie „Äl“ d.h. „Ale“ im heutigen Englisch gibt.

Im Mittelalter begann eigentlich eine wichtige Wende in der Geschichte des Biers, als die Produktion dieses Getränks von den Mönchen gepflegt und organisiert wurde: zuerst für den eigenen Bedarf und im Laufe der Jahre für Fremde und Ausschankstätten. Da das Bier auch als Heilmittel angesehen wurde, bekam es sogar einen Schutzheiligen, den Bischof Arnulf, der ein Kreuzifix in einen Braukessel warf und damit schwerkranke Menschen heilte, die Bier aus diesem Kübel tranken.



Im 12. Und 13. Jahrhundert bekamen die bierbrauenden Mönche Konkurrenz, denn Adelige und Städte hatten das Bier als Einnahmequelle für sich und ihre leeren Kassen entdeckt. Das ließ zahlreiche Brauereien zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert im Norden wie im Süden Deutschlands entstehen. Das bedeutete leider, dass oft die abenteuerlichsten Zutaten wie Binsenkraut, Stechapfel, Späne, Wurzeln, Ruß oder Pech ins Bier gemischt wurden, um Aussehen, Geschmack und die berauschende Wirkung zu verstärken. Es kam so durchaus vor, dass bei der Auswahl der intensiv riechenden und schmeckenden Zusatzstoffe grobe Fehler begangen wurden. Als geringste Folge verspürte der Gast beim Genuss ein gewisses Unwohlsein, der schlimmste Ausgang konnte mit einer Vergiftung schon mal zum Tod führen.

Eine Regelung war ja notwendig und im Jahr 1516 erließ der damalige Herzog von Bayern eine Herstellungsvorschrift als „Reinheitsgebot“ genannt, die drei Schutzziele hatte: erstens den Preis, zweitens die Zutaten, d.h. Hopfen, Malz und Wasser (Hefe wurde später ausdrücklich hinzugefügt, weil ihre genaue Wirkungsweise im Brauprozess damals noch nicht bekannt war und sie anfangs nicht als Zutat angesehen wurde) und drittens die Gesundheit der Biertrinker.

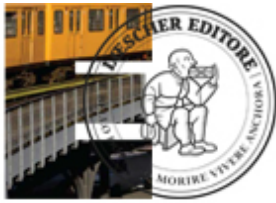
Das Reinheitsgebot ist ja die älteste, noch heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt und damals war der Höhepunkt einer offiziellen Regelung, die die Qualität des Biers in ganz Deutschland garantierte.

Die industrielle Revolution im 19. Jahrhundert brachte eine weitere Entwicklung in der Produktion des Biers, die auch dank der Erfindung der Kältemaschine effizienter wurde. Dadurch konnte das Brauen unabhängig von den Außentemperaturen erfolgen und das Bier auch länger gelagert werden. Dazu gehörte allerdings noch etwas Anderes: Um 1860 hatten Pasteurs Forschungen über die Rolle der Hefezellen bei der Gärung die Gärungswissenschaft begründet und damit die moderne Brauwissenschaft.

Weitere technische Neuerungen führten zu einem unaufhörlichen Wachstum an Brauereien in Deutschland, sodass es heute über 1300 Braustätten gibt, die zusammen etwa 6000 verschiedene Biere herstellen: wahrhaft ein Paradies für alle Bierfreunde!

Nicht zu vergessen: Jedes Jahr am 23. April wird für die Freude aller Bierfeinschmecker „Der Tag des deutschen Bieres“ gefeiert.





Los! Auf ein Bier!

Es ist ja verständlich, dass es über ein so beliebtes Getränk Vorurteile und Gemeinplätze gibt. Deine Aufgabe ist also, richtige Informationen von den falschen zu unterscheiden.

	R	F
1. Bierkonsum führt zum „Bierbauch“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Bier ist vor allem ein Männergetränk.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. „Bier auf Wein, das lass‘ sein, Wein auf Bier rate ich dir“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Bier ist reich an Nährstoffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Ein gutes Bier braucht sieben Minuten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Dunkles Bier ist so stark wie helles Bier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Die Deutschen sind Europameister in der Bierproduktion.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Die Deutschen sind Europameister im Biertrinken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Die Chinesen sind Weltmeister in Bierumsatz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. In Deutschland gibt es immer mehr Brauereien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Es gibt immer weniger Biersorten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Wein ist ein Thema vieler Volkslieder, aber Bier nicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Um Bier zu genießen, sind nur zwei Elemente grundlegend: das geeignete Glas und die kühle Temperatur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Ein englischer Autor hat eine detaillierte Führung durch die Bierwelt gepflegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Bier ist nicht nur ein Trinkgenuss, sondern lässt sich auch ganz wunderbar zum Kochen verwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Lösung

1. Falsch. Wissenschaftliche Studien ergeben, dass Bierkonsum und Übergewicht in keinem Zusammenhang stehen.
2. Falsch. Sowohl Frauen als auch Männer trinken am liebsten Bier, wenn sie alkoholische Getränke genießen.
3. Falsch. Zuviel Alkohol ist schädlich. Es hängt nicht von der Reihenfolge ab, sondern von der Menge.
4. Richtig. Bier enthält viele Mineralstoffe und auch verschiedene B-Vitamine.
5. Falsch. Ein frisches Bier kann und sollte in maximal zwei bis drei Minuten gezapft werden, sonst verliert es viel Kohlensäure und wird schnell warm.
6. Richtig. Es gibt keinen grundsätzlichen Zusammenhang von Farbe und Alkoholgehalt.
7. Richtig. Es stimmt, dass die deutschen Brauer mit mehr als 5500 Biermarken und rund 95 Millionen Hektolitern Jahresproduktion „Europameister“ sind.
8. Falsch. Die Europameister sind die Tschechen mit 144 Liter Pro-Kopf-Konsum gegen die 107 von den Deutschen.
9. Richtig. Der Bierumsatz beträgt über 53 Milliarden Liter.
10. Richtig. In den letzten zehn Jahren ist die Zahl der Braustätten auf mehr als 1400 gestiegen.
11. Falsch. Die Markenvielfalt deutscher Biere nimmt jedes Jahr zu (5500 Biersorten).
12. Falsch. Es gibt auch Sauflieder.
13. Falsch. Neben diesen 2 Elementen sind auch Farbe, Schaum und Klarheit wichtig und natürlich, wie man es einschenkt.
14. Richtig. Michael Jackson hat 1977 *The world guide to beer* geschrieben.
15. Richtig. Es gibt viele Rezepte wie z.B. Bierteig, Biergulasch, Biersteaks oder sogar ein Biertiramisu.

Referenze iconografiche:

ICPonline.it