

Übersicht Biersorten

Altbier

Alt ist ein klassisches Vollbier

Es wird mit einer Stammwürze von durchschnittlich 11,5 Prozent gebraut und hat einen Alkoholgehalt von etwa 4,8 Prozent. Alt hat einen erfrischend herben Geschmack, der sich bei einer Temperatur zwischen acht und zehn Grad am besten entfaltet.

Alt ist eine regionale Spezialität, die einen Anteil von etwa 10 Prozent an den in Nordrhein-Westfalen produzierten Bieren hat. In Deutschlands bevölkerungsreichstem Bundesland stellen rund ein Dutzend Brauereien Altbier her und bringen es zusammen auf einen jährlichen Ausstoß von 3,5 Millionen Hektolitern. Altbier hat seine Heimat im Regierungsbezirk Düsseldorf, einem Gebiet, das im Westen und Norden bis zur niederländischen Grenze, im Süden bis Leverkusen reicht. Ab dort beginnt das Reich des Kölsch. Alt wird aber auch in anderen deutschen Regionen, zum Beispiel im Münsterland, gebraut.

Altbier ist keineswegs alt, es ist lediglich nach dem „alten“ obergärigen Brauverfahren hergestellt. Dies stammt aus einer Zeit, als es noch keine technischen Kühlverfahren gab. Die obergärige Hefe benötigt für die Umwandlung des Malzzuckers in Alkohol Temperaturen von 15 bis 20 Grad Celsius. Sie stieg in den früher verwendeten, meist offenen Gärbottichen nach dem Gärprozess an die Oberfläche und konnte dann dort abgeschöpft werden. Damit war es auch während der warmen Jahreszeiten möglich, ein gutes Bier zu brauen.

Berliner Weiße

Ein spritziges Schankbier

Das leicht hefetrübe, dunkelgelbe, spritzige Schankbier hat einen Alkoholgehalt von etwa 2,8 Volumenprozent und einen erfrischenden, leicht säuerlichen Geschmack. Diese Frische verdankt die Berliner Weiße einem einzigartigen Brauverfahren: Gersten- und Weizenmalze werden mithilfe einer Mischung aus obergärigen Bierhefen und Milchsäurebakterien vergoren. Um den Geschmack abzurunden, gibt man einen Schuss Waldmeister oder Himbeersirup ins Glas, bevor mit Bier aufgefüllt wird.

Bockbier

Das Dunkle mit kräftigem Malzgeschmack

Bockbier ist ein leicht dunkles, vollmundiges Bier mit einem kräftigen Malzgeschmack. Es wird lediglich saisonal gebraut, zum Beispiel unter der Bezeichnung Maibock im Frühjahr oder als Winterbock. An der jährlichen Bierproduktion haben Bockbiere daher nur einen Anteil von weniger als einem Prozent. Bockbier kommt auf einen Alkoholgehalt von rund sieben Prozent, der des Doppelbocks liegt noch darüber. Dieser hat eine Stammwürze von mindestens 18 Prozent und einen Alkoholgehalt von mehr als 7,5 Prozent. Zudem ist der Doppelbock kalorienreicher als ein „normales“ Vollbier.

Als Spezialität ist dieses starke Bier überall in Deutschland bekannt. Weniger bekannt ist, dass Bockbier keine bayerische Erfindung ist, sondern aus Norddeutschland stammt. Die Bezeichnung Stark- oder Bockbier ist in Deutschland gesetzlich geschützt. Unter der Bezeichnung Starkbier darf ein Bier nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Stammwürzegehalt des Bieres nicht unter der festgesetzten Grenze von 16 Prozent liegt. Als „Bockbier“ darf nur Starkbier in den Verkehr gebracht werden.

Kölsch

Hopfenbetonte Kölner Spezialität

„Kölsch“ ist eine hopfenbetonte, hochvergorene, spritzige Spezialität des Kölner Raums. Nach obergäriger Brauart hergestellt, hat dieses hellgelbe Bier einen Alkoholgehalt von etwa 4,8 Volumenprozent. „Kölsch“ ist eine EU-weit geschützte Herkunftsbezeichnung und darf nach der „Kölsch-Konvention“ von 1986 nur in Köln und direkter Umgebung gebraut werden. Dort wird es auch größtenteils getrunken – rund die Hälfte davon in der Gastronomie.

Lager / Export

Malzaromatisch und wenig bitter

Lager und Exportbiere gibt es in hell-goldgelber, aber auch in dunkler Farbe. Die malzaromatischen, weichen, wenig bitteren Biere untergäriger Brauart können auch eine leicht süße Note aufweisen.

Als „Bayrisch Hell“ sind diese Biere vor allem in den Biergärten Süddeutschlands bekannt. Insbesondere in Baden-Württemberg und Hessen steht das Export bei vielen Bierliebhabern hoch im Kurs. Lager- und Exportbiere haben einen Alkoholgehalt zwischen 5,3 und 5,6 Volumenprozent.

Pils

Vollbier mit hell-goldener Farbe

Mit einer Stammwürze von rund elf Prozent und einem Alkoholgehalt von 4,8 Volumenprozent ist Pils ein Vollbier und schmeckt am besten bei einer Temperatur von acht Grad Celsius. Namensgeber ist die tschechische Stadt Pilsen (Plzen), in der es am Martinstag 1842 zum ersten Mal ausgeschenkt wurde. Zu Ruhm und Ehre kam das Pilsener Bier in Deutschland zunächst in Preußen; erst viele Jahrzehnte später setzte es sich auch in Süddeutschland durch.

Pils ist die mit Abstand meistgetrunkene Biersorte Deutschlands. Sein Anteil am gesamten Bierausstoß liegt bei mehr als 65 Prozent. Ein edles Pils kann sich überall sehen lassen und wird ganz selbstverständlich auch als Getränk zu einem Fünf-Sterne-Menü bestellt. Auch heute noch hat das hell-goldfarbene Pils besonders viele Freunde im Norden, Westen und Osten Deutschlands.

Schwarzbier

Bier in seiner ursprünglichsten Form

Anders als seine kräftige Farbe vielleicht vermuten lässt, ist Schwarzbier kein Starkbier. Es wird mit einer Stammwürze von mindestens elf Prozent gebraut und gehört damit zu den Vollbieren. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,8 bis 5 Volumenprozent. Seine tiefdunkle Farbe erhält Schwarzbier ausschließlich durch die Verwendung von dunklen Spezi al- oder Röstmalzen. Schwarzbier schmeckt bei einer Temperatur von 8 Grad Celsius aus dem typischen Schwarzbierpokal am besten. Vor der Wiedervereinigung war dunkles Bier östlich der Elbe eher ein Nischenprodukt, doch nach 1990 wurde die alte Brautradition in Ostdeutschland wiederbelebt. Heute wird dort ein hochwertiges Bier gebraut, das dem modernen Geschmack des Verbrauchers entspricht. Der Schwerpunkt des Schwarzbierbrauens liegt vor allem in Thüringen und Sachsen, aber auch in Mecklenburg-Vorpommern.

Damit meldet sich das Bier in seiner ursprünglichsten Form zurück. Denn der Siegeszug der hellen Biere begann erst vor etwa hundert Jahren. Die Brau- und Mälztechnologie hatte sich so weit entwickelt, dass es möglich wurde, auch mit hellem, weniger lang gedarrtem Malz ein wohlschmeckendes Bier zu brauen. Davor waren alle Biersorten mehr oder weniger dunkel. In Thüringen zum Beispiel ist das Schwarzbier brauen seit 1543 urkundlich belegt. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde überwiegend dunkles Bier getrunken.

Weizen

Das Obergärige mit frischem Charakter

Etwa 6 Millionen Hektoliter Weizenbier werden jährlich allein im Lebensmitteleinzelhandel und in Abholmärkten verkauft. Rund 14 Millionen Genießer in Deutschland lassen sich das Obergärige mehr oder weniger regelmäßig schmecken. Weizenbier muss mindestens 50 Prozent Weizenmalz enthalten. Da es bei der Lagerung hoch gespundet wird, hat es relativ viel Kohlensäure, die dem Bier in Verbindung mit seiner fruchtigen Note einen erfrischenden Charakter verleiht. Etwa die Hälfte des gesamten Weißbieres wird in der Gastronomie getrunken. Meistens ist es – sowohl beim Wirt als auch im Handel – in Flaschen zu haben. Doch in Restaurants und Gaststätten kommt das Weizenbier immer häufiger vom Fass. Die Auswahl ist groß: Neben den klassischen naturtrüben, ungefilterten Hefeweizen in Hell und Dunkel bieten viele Brauereien auch klare oder Kristall-Weizen an. Dazu kommen alkoholfreie und – vor allem in Bayern – leichte Weißbiere. In einigen Regionen werden auch bekannte Weizen-Starkbiere angeboten.

Diätbier

Frei von Kohlehydraten

Einige Brauereien bieten Biere an, die auch für Diabetiker geeignet sind. Maßvoll genossen, können sie nach Rat des Arztes im Diätplan eines Diabetikers berücksichtigt werden. Diätbiere haben praktisch keine belastenden Kohlehydrate, enthalten aber Alkohol. Bei alkoholfreien Bieren ist es umgekehrt. Die beiden Biersorten dürfen daher nicht miteinander verwechselt werden.

Diätbiere dürfen nicht mehr Alkohol enthalten als die vergleichbaren Vollbiere.

Ice-Beer / Eisbier

Bier mit besonders mildem Geschmack

Diese Spezialität stammt ursprünglich aus Nordamerika, wird aber heute auch in Deutschland gebraut. Ihre Produktion verlangt einen hohen technischen Aufwand.

Nach dem Brauprozess wird das junge Bier bei extrem niedrigen Temperaturen gelagert. Dabei bilden sich feinste Eiskristalle, die die Bitterstoffe binden. Sie werden anschließend herausgefiltert, so dass das Ice-Beer einen besonders weichen und milden Geschmack erhält.

Kellerbier

Das junge, hefetrübe Bier

Dieses junge Bier wird nicht gefiltert und nicht gespundet, das heißt bei der Nachgärung wird dem Bier fast kein Gegendruck entgegengesetzt. Hefetrüb und mit wenig Kohlensäure kommt es direkt aus dem Brauhauskeller ins Glas des Gastes.

Kräusenbier

Naturtrüb und besonders

Diese helle Spezialität wird sowohl im Fass als auch in Flaschen angeboten. Seinen Namen verdankt dieses Bier der Kräuselung, die sich auf der Oberfläche der Würze zeigt, wenn die Vergärung beginnt. Sie wächst dann zu einer dicken Schaumschicht an.

Zwickelbier

Naturtrübe Bierspezialität

Der keilförmige Holzzapfen, den man früher in das Spundloch eines Lagerfasses schlug, gab dieser hefetrüben Spezialität seinen Namen. Im eigentlichen Sinne handelt es sich um eine Probe, die der Braumeister dem Lagertank entnimmt.

Märzen

Der Monat gab dem Bier seinen Namen

Märzen wurde ursprünglich in Bayern im März stärker eingebraut, damit es trotz fehlender Kühlmöglichkeiten möglichst lange haltbar blieb. Das weiche, malzbetonte, körperreiche und süffige Bier wird oft unter Verwendung von Spezialmalzen gebraut und hat ca. 5,6 Volumenprozent Alkohol.

Rauchbier

Ein besonderes Aroma

Rauchbier ist ein untergäriges Vollbier mit leichtem bis stärkerem Raucharoma. Der Alkoholgehalt der dezent malzblumigen und vollmundigen Spezialität liegt zwischen 4,5 und 5,5 Volumenprozent. Der Geschmack entsteht durch die Verwendung von Rauchmalz, dessen Aroma auf der Darre durch Befuerung mit Buchenholz erzielt wird.

Rauchbier ist in Bamberg und Umgebung verbreitet.

Roggenbier

Ein vollmundiges Dunkles

Erst in jüngster Zeit, nämlich 1988, wurde in Bayern eine alte Tradition wiederbelebt: das Brauen von Roggenbier. Es wird obergärig eingebraut und hat eine dunkle Farbe. Mit etwa 5 Volumenprozent Alkohol ist es ein dunkles Vollbier mit vollmundigem Geschmack.

Alkoholfreie Biere

Voller Geschmack

Wie jedes andere Bier wird auch das alkoholfreie streng nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut: aus Wasser, Gerste, Hefe und Hopfen. Beim Brauprozess vergären diese Rohstoffe, und es bildet sich auf natürlichem Wege Alkohol. Um diesen Alkoholgehalt so weit wie möglich zu reduzieren, haben die Brauer zwei unterschiedliche Verfahren entwickelt: Entweder wird die Bildung von Alkohol während des Gärprozesses eingedämmt oder der Alkohol wird dem Bier nach abgeschlossenem Brauvorgang schonend entzogen.

Ein winziger Rest Alkohol ist zur geschmacklichen Abrundung auch im alkoholfreien Bier enthalten. Ein Bier darf als „alkoholfrei“ bezeichnet werden, wenn der Alkoholgehalt höchstens 0,5 Prozent beträgt. Selbst Fruchtsäfte dürfen nach dieser Vorgabe Spuren von

Alkohol enthalten: So dürfen zum Beispiel Traubensäfte bis zu 1 Prozent und Erfrischungsgetränke bis zu 0,3 Volumenprozent enthalten. Der Alkoholgehalt muss allerdings so gering sein, dass er keinen nachweisbaren Einfluss auf die Konsumenten hat, auch nicht auf besonders empfindliche Menschen wie Kranke. Dies gilt für Biere mit höchstens 0,5 Volumenprozent – und die meisten Marken liegen weit unter diesem Wert.

Mittlerweile können die Konsumenten zwischen rund 70 verschiedenen Marken auswählen. Ob Pils und Weizenbier oder auch regionale Spezialitäten wie Kölsch oder Alt. Deshalb ist es kein Wunder, dass sich alkoholfreies Bier seinen festen Platz im Markt erobert hat. Der jährliche Verbrauch hat sich bei rund 2,5 Millionen Hektolitern eingependelt.

Leichtbier

Kalorienreduzierter Biergenuss

Für die Brauer in der Bundesrepublik ist es selbstverständlich, dass sie auch die leichten Biere nach dem deutschen Reinheitsgebot herstellen. Leichtbier wird, wie alle deutschen Biere, ausschließlich unter Verwendung von Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe mit einem Stammwürzegehalt von sieben bis zwölf Prozent gebraut. Bei den speziellen Brauverfahren für die Leichtbiere wird ein großer Teil des aus diesen natürlichen Rohstoffen bei der Gärung entstandenen Alkohols entzogen. Die Bildung von Alkohol kann aber auch während der Gärung vermindert werden, wodurch auch der Kalorienwert reduziert wird.

Somit enthält Leichtbier bei normaler Vergärung mindestens 30 Prozent weniger Brennwert beziehungsweise Alkohol als ein durchschnittliches Vollbier wie beispielsweise Pils, das durchschnittlich etwa 430 Kilokalorien (1800 kJ) pro Liter enthält. Am besten schmeckt Leichtbier bei einer Trinktemperatur von etwa 7 Grad Celsius.

Malztrunk / Doppelcaramel

Zuckerlikör für Farbe und Geschmack

Malzgetränke sind Vollbiere, die obergärig mit einer Stammwürze von meist 11 bis 12 Prozent gebraut werden. Der Brauprozess ist, was Wasser, Hopfen und Malz betrifft, der gleiche wie bei anderen Bieren. Der Hopfenanteil ist relativ gering – neben der Zugabe des Brauzuckers auch ein Grund für den süßeren Geschmack des Malztrunks. Die Hefe wird bei sehr niedriger Temperatur (fast auf dem Nullpunkt) zugegeben. Dadurch vergärt der Malzucker nicht, das heißt: Es entsteht auch kein Alkohol.

Zuckercouleur – eine Karamell-Lösung aus Rübenzucker – intensiviert die Farbe des Getränkes. Unmittelbar nach dem Filtern setzen die Brauer natürliche Kohlensäure zu, die dem Malztrunk seine prickelnde Frische und seine Schaumkrone geben. Danach wird er abgefüllt und pasteurisiert.

Lange Zeit sprach man vom „Malzbier“. Das änderte sich nach dem sogenannten „Süßbierkrieg“, der 1960 für Schlagzeilen sorgte. In Bayern ist es verboten, Malzbier mit Zuckerzusatz herzustellen. Deshalb wurden die Malzbierlieferungen nach Bayern beschlagnahmt. Nach einer Reihe von Prozessen entschied der Bundesgerichtshof, dass Malzbier künftig unter der Bezeichnung „Malztrunk“ in den Handel zu bringen ist. Damit war der Zuckerzusatz erlaubt. Der braune Gerstensaft konnte ungehindert auch nach Bayern fließen.

Biermischgetränke

Innovative Geschmackserlebnisse

Es ist eigentlich keine neue Idee, Bier mit Limonade oder Cola zu mischen. In Gaststätten und Biergärten gehören „Radler“, „Alsterwasser“ oder „Diesel“ zum festen Repertoire. Auch die Berliner Weiße mit einem Schuss Himbeer- oder Waldmeistersirup ist ein klassisches Biermischgetränk. Bedingung war allerdings bis Ende 1992, dass die Mischung „vor den Augen des Gastes“ entstehen musste.



Erst seit der Änderung des Biersteuergesetzes 1993 ist es den deutschen Brauereien erlaubt, Biermischgetränke direkt herzustellen und abzufüllen. Und viele Brauer setzen mit einem erweiterten Angebot und neuen Produktideen neue Akzente in ihrer Produktpalette: Die modern gestylten, frisch beworbenen und mit viel Innovationsfreude kreierten Biermischgetränke sind eine willkommene und attraktive alkoholarme Abwechslung.

Die Brauereien kommen den Bedürfnissen der Verbraucher entgegen und bieten Biermischgetränke in den unterschiedlichsten Varianten an. Dabei setzen sie nicht nur auf traditionell bekannte Mischungen, sondern schaffen zum Teil völlig neue Geschmackserlebnisse. Diese Getränkekreationen sind aus Bier mit Limonade, Fruchtsäften oder Erfrischungsgetränken komponiert und setzen zusätzliche fruchtige Akzente.

Ob Pfirsich oder Cassis, Kirsche oder Zitrone, Himbeere, Waldmeister oder Drachenfrucht, Koffein, Guaraná oder Mineralien – der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt. Und die Biermischgetränke finden in Szenekneipen und Diskotheken eine hohe Akzeptanz. Für die Brauer bieten die Getränkeinnovationen mit Bier die große Chance, gezielt eine moderne und unkonventionelle Konsumentengruppe anzusprechen und neue Märkte zu erobern.