

Bierherstellung

Zutaten



Bierherstellung

Zutaten

Das Deutsche Reinheitsgebot legt fest, dass für die Herstellung von Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Das Gebot wurde am 23. April 1516 vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. vor dem Landstänndetage zu Ingolstadt verkündet – und ist damit die älteste nahezu unverändert gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

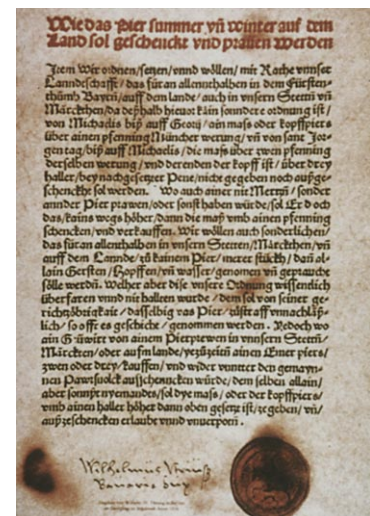
Das Reinheitsgebot sichert die hohe Qualität des deutschen Bieres. Den Geburtstag des Reinheitsgebotes feiert die deutsche Brauwirtschaft mit dem „Tag des Deutschen Bieres“, der jedes Jahr am 23. April mit Veranstaltungen rund um das Thema Bier begangen wird.

➔ Das Brauwasser

Bier besteht zu über 90 Prozent aus Wasser. Die Brauer stellen an ihr Brauwasser, das sie häufig aus einem eigenem Tiefbrunnen oder besonderen natürlichen Quellen beziehen, in der Regel höhere Anforderungen, als der Gesetzgeber an das Trinkwasser stellt. Grundsätzlich sollte das Brauwasser geschmacklich neutral, weich und chemisch rein sein.

➔ Das Malz

Malz wird aus Gerste, Weizen, Dinkel oder Roggen gewonnen. Für die Bierherstellung werden spezielle, besonders keimfreundige Getreidesorten angebaut. In der Mälzerei werden die Getreidekörner durch Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht und dann getrocknet (gedarrt). Das gekeimte und anschließend getrocknete Getreide wird als Malz bezeichnet.



Bierherstellung

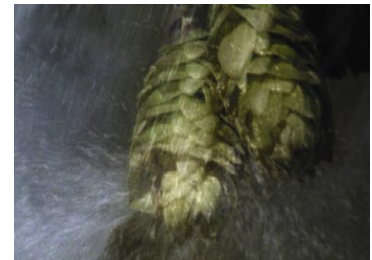
Zutaten

⇒ Der Hopfen

Hopfen gilt als „Seele des Bieres“. Er verleiht dem Bier seinen herb-bitteren Geschmack, verbessert die Haltbarkeit und stabilisiert den Schaum. Das größte Hopfenanbaugebiet der Welt ist die Hallertau in Bayern.

Hopfen gehört zur Familie der Hanfgewächse. Er enthält unter anderem Wirkstoffe, die dem Hormon Östrogen ähnlich sind und bei Wechseljahresbeschwerden helfen sollen. Allgemein gilt Hopfen als beruhigend.

Alle Arten von Hopfen sind Kletterpflanzen. Der Echte Hopfen, der zur Bierherstellung verwendet wird, ist mehrjährig und kann bis zu fünfzig Jahre alt werden. Die Pflanze windet sich im Uhrzeigersinn und wächst innerhalb von 24 Stunden bis zu dreißig Zentimeter.



⇒ Die Brauhefe

Hefe bringt die Würze zum Gären und wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Durch die Zugabe untergäriger Hefen (*saccharomyces carlsbergensis*) entstehen untergärige Biere, mit Hilfe obergäriger Hefen (*saccharomyces cerevisiae*) entstehen obergärige Biere.

