

MAREIKE HASENBECK

BIER



UNSER

CALLWEY

# INHALTSVERZEICHNIS

8 <b>VORWORT</b> Mareike Hasenbeck	20 <b>KEHRWIEDER</b> Hanseatische Sudzauberei	60 <b>BRLO</b> Biertempel im Container
10 <b>HOBBYBRAUEN</b> Der Trend zum eigenen Bier	28 <b>HOPPEBRÄU</b> Wilder Hund	68 <b>WEIHENSTEPHAN</b> Oldie und Goldie
14 <b>WETTBEWERBE</b>	36 <b>SCHNEEEULE</b> Die Heldin der Berliner Weiße	76 <b>FRAUGRUBER</b> Rohstoffbunker a la Fort Knox
16 <b>BIERVERKOSTUNG</b> Für den optimalen Genuss	44 <b>GIESINGER BRÄU</b> Brautempel „From Hell“	84 <b>LEMKE</b> Berliner Superstar
18 <b>DIE BRAUEREIEN</b> 20 Brauereien öffnen die Kessel	54 <b>PFEFFERLECHNER</b> Kreative Geschwister	92 <b>STIEGL-GUT WILDSHUT</b> Back to the Roots

100 <b>HERTL</b> Geschichten aus dem Schweinestall	176 <b>ORCABRÄU</b> Abseits des Massengeschmacks	202 <b>MALZHERSTELLUNG</b> Der Körper der Biere
108 <b>SCHÖNRAM</b> Traditionsbewusster Pionier	186 <b>SERVICE</b>	203 <b>DIE SCHRÄGSTEN BIERMYTHEN</b>
118 <b>KUEHNKUNZROSEN</b> Traditionsbewusster Pionier	188 <b>BIERLEXIKON</b> Eine kleine Bierstilkunde	204 <b>FOODPAIRING</b> Bier kann alles begleiten
126 <b>INSELBRAUEREI RÜGEN –</b> Hammerharter Rekordhalter	192 <b>JENSEITS DES R EINHEITSGEBOTS</b> Sude mit anarchischer Rezeptur	206 <b>ADRESSEN</b>
136 <b>SCHORSCHBRÄU</b> Hammerharter Rekordhalter	193 <b>STAMMTISCHWISSEN UND MEHR</b>	208 <b>IMPRESSUM</b>
144 <b>ÜBERQUELL</b> Hopfenspiele auf St. Pauli	194 <b>REINHEITSGEBOT</b> Stechapfel, Fliegenpilz und Ochsenblut	
152 <b>SCHLENKERLA</b> Ehrwürdige Kultstätte	196 <b>FEHLAROMEN</b> Klebstoffe, Käsefüße und Katzenurin	
160 <b>EINBECKER BRAUHAUS</b> Bock auf Bock	198 <b>GLÄSERKUNDE</b> Glasklarer Genuss	
168 <b>DOPPELLEU</b> Champions des Schwyzer Lands	200 <b>HOPFENFORSCHUNG</b> Zauber des grünen Goldes	

## BIERVERKOSTUNG

# EINE BIERVERKOSTUNG FÜR DEN OPTIMALEN GENUSS

### SENSORIK UND VERKOSTUNG

Bier ist so viel mehr sein als ein erfrischender Durstlöcher. Mit der richtigen Vorbereitung und ein paar Verkostungstipps kann deutlich mehr aus Pils, India Pale Ale, Stout & Co. herausgekitzelt werden, als den meisten Leuten bewusst ist. Aber eines vorweg: Sensorik ist individuell, jeder Mensch besitzt seine eigene Wahrnehmung.

### WAS PASSIERT EIGENTLICH BEI DER SENSORISCHEN WAHRNEHMUNG?

Spezifische Rezeptoren der Sinnesorgane nehmen physikalische und chemische Reize eines Lebensmittels auf, in diesem Fall vom Bier, wandeln diese in elektrische Signale um und leiten sie zum Gehirn. Dieses filtert und verarbeitet die Informationen und gibt sie als Empfinden wieder.

### NERD-WISSEN

- Die meisten Menschen besitzen etwa 2000 Geschmacksknospen, manche sogar 5000
- Es gibt keine geborenen Sensoriker, es ist alles eine Frage des Trainings
- Geschmacksknospen erneuern sich alle paar Wochen
- Als olfaktorisch bezeichnet man den Geruchssinn
- Rund 80 Prozent aller Sensorik nehmen wir über die Nase auf
- Als gustatorisch bezeichnet man die Wahrnehmung auf der Zunge

### DIE FÜNF GRUNDGESCHMACKSARTEN

- Bitter
- Sauer
- Salzig
- Süß
- Umami

### VERKOSTUNGSVORBEREITUNG

- Dos
- Eine spannende Bierauswahl zusammenstellen – am besten fünf oder sechs unterschiedliche Sorten von verschiedenen Brauereien
  - Biere kühlen und je nach Bierstil rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Die ideale Verkostungstemperatur liegt zwischen 10 und 13 °C. Bei hochprozentigen Bieren sogar bei rund 16 °C
  - Verkostungsgläser vorher mit kaltem Wasser ausspülen, damit sich der Schaum gut entwickeln kann
  - Wassergläser bereitstellen – etwas Wasser zwischendurch und vor allem nach jedem Bier neutralisiert die Geschmacksknospen und schützt vor möglichem Kater

- Don'ts
- Unmittelbar vor einer professionellen Verkostung nicht rauchen, keinen Kaffee trinken, die

- Zähne nicht putzen, keinen Kaugummi kauen oder Bonbons lutschen
- Kein Parfum, Rasierwasser oder ein stark riechendes Deodorant auftragen
- Am besten einen gut belüfteten, möglichst geruchsneutralen Raum wählen
- Anfänger sollten nicht mehr als sieben Biere verkosten, sonst werden die untrainierten Geschmacksknospen überfordert

### SO GEHT'S

Bier sollte mit allen Sinnen genossen werden: Sehen, Riechen, Fühlen, Schmecken.

# 1

#### SCHRITT: OPTIK

Zuerst begutachtet man Farbe und Trübung des Bieres sowie Aussehen und Konsistenz des Schaumes:

Farbe: Golden, strohgelb, bernsteinfarben, bronzefarben, kupferfarben, mahagonifarben, kastanienbraun, nachtschwarz

Trübung: Glanzfein, opal, naturtrüb, trüb, opak

Schaum: Fein-, mittel-, grobporig, stabil, instabil, sahnig, cremig, schneeweiß, creme-, beige-, espressofarben

# 2

#### SCHRITT: SCHNUPPERN

Nach der Optik folgt der Duft, der von den eingesetzten Rohstoffen bestimmt wird. Beim Riechen am besten auch den Mund öffnen, sodass eine bessere Belüftung stattfindet.

#### HOPFEN:

- Floral: Holunder-, Apfel-, Kamillenblüte, Rose, Jasmin, Lavendel, Geranie o. Ä.
- Würzig: Pfeffer, Anis, Fenchelsamen, Muskatnuss, Wacholder o. Ä.

- Krautig: Tee, Salbei, Thymian, Fenchel, Koriander, Liebstöckel o. Ä.
- Fruchtig: Mango, Maracuja, Mandarine, Zitrone, Papaya, Litschi, Wassermelone, Banane, Ananas, rote Beeren, Apfel, Kiwi, Stachelbeere o. Ä.
- Holzig: Tabak, Cognac, Leder, Harz, Zeder, Pinie, Erde o. Ä.
- Menthol: Minze, Melisse, Kampfer o. Ä.
- Vegetal: Sellerie, Zwiebel, Knoblauch o. Ä.
- Grün-grasig: grasig, Heu, Brennnessel, grüne Paprika o. Ä.
- Sahnekaramell: Butter, Schokolade, Joghurt o. Ä.

#### MALZ:

Brotig, nussig, Honig, Karamell, Schokolade, Kaffee, rauchig, röstig

#### HEFE:

Fruchtig, floral, gemüseartig, buttrig, Nelke

# 3

#### SCHRITT: ERLEBNIS IM MUND

Erst nach dem Duft kommt der erste Schluck. Den gern zunächst mal runterschlucken, das bereitet den Mundraum auf das Bier vor. Der zweite Schluck sollte länger auf der Zunge bleiben. Hier gibt es einen Trick: Am besten den inneren Mundraum etwas öffnen und durch die Nase ein- und ausatmen, das nennt sich retronasal und verstärkt die Geschmackswahrnehmung. Analysieren kann man nun:

- Antrunk: schlank, cremig, weich, vollmundig, malzaromatisch, hopfenaromatisch, fruchtig
- Geschmack: süß, sauer, bitter, umami, salzig
- Körper: schlank, vollmundig, mastig, kräftig
- Rezenz: moussierend, spritzig, prickelnd, flach
- Bittere: kaum wahrnehmbar, dezent, spürbar, deutlich, kräftig, markant, kratzig
- Finish/Nachtrunk: kurz, intensiv, lang anhaltend, harmonisch, unangenehm, trocken

Ganz wichtig: Bier muss bei einer professionellen Verkostung – im Gegensatz zu Wein – immer runtergeschluckt werden. Erst im sogenannten Finish, also im Nachtrunk, kann die Bittere analysiert werden und auch die Aromen können sich noch verändern.

# 5



BIER UNSER

STIEGL-GUT WILDSHUT

# BACK TO THE ROOTS

Im österreichischen Stiegl-Gut Wildshut  
nahe Salzburg beginnt das Bierbrauen bereits im Boden.  
Hier produziert Kreativbraumeister Markus Trinker spezielle  
Sude in einer sogenannten Vollholzbrauerei mit eigenem  
Urgetreide, die auch mal in Tonamphoren unter  
der Erde heranreifen.



Kneten, falten, bemehlen, backen:  
Stillstand kennt man hier nicht.



Ein letzter Handgriff zeigt, ob  
die Brote fertig gebacken sind.



Ein letzter Handgriff zeigt, ob  
die Brote fertig gebacken sind.



# DUNKLE KAFFEE WEISSE

Die dunkle Weiße zeigt sich in einem nussbraunen Farbton und mit einem beigen Schaum. Im Aroma präsentiert sie malzige, sanft fruchtige und kaffeeartige Noten.

## STAMMDATEN

AUSSCHLAGVOLUMEN	STAMMWÜRZE	ALKOHOL	IBU
20 l	12,5 °P	5,3 %	14

## SCHÜTTUNG

PILSNER MALZ	WEIZENMALZ	WEIZENRÖSTMALZ	CARAMELL	CARAMÜNCH	CARAAROMAH
1600 g	1800 g	140 g	180 g	100 g	60 g

## MAISCHPROGRAMM

EINMAISCHEN MIT 13 L WASSER BEI 37 °C  
 37 °C – 5 MINUTEN RAST  
 45 °C – 10 MINUTEN RAST  
 52 °C – 5 MINUTEN RAST  
 63 °C – 25 MINUTEN RAST  
 72 °C – 20 MINUTEN RAST  
 (JODPROBE NACH 15 MINUTEN)  
 76 °C – ABMAISCHEN

## LÄUTERN

CA. 9 L VORDERWÜRZE  
 CA. 13 L NACHGUSS  
 (78 °C WARMES WASSER)

## KOCHEN

KOCHZEIT 60 MINUTEN

## HOPFEN

14 g SPALTER SELECT  
 9 g SPALTER SELECT

## ZUGABE

KOCHBEGINN  
 30 MINUTEN NACH KOCHBEGINN

## GÄRUNG

W-68 OBERGÄRIGE HEFE BEI 18 °C FÜR 4 TAGE, DANN BEI 16 °C FÜR 6 TAGE  
 4 ESPRESSO AUS JE 7 G FRISCH GEMAHLEN ESPRESSOBOHNEN DEM JUNGBIER WÄHREND DER LAGERZEIT BEIMENGEN

# MUTTI'S SONNENSCHNEIN — DIE HELLE

Das Helle zeigt sich in einem klaren Goldton und mit stabilem, weißem Schaum. Im Aroma präsentiert es malzige Noten sowie würzige und fruchtige Anklänge.

## STAMMDATEN

AUSSCHLAGVOLUMEN	STAMMWÜRZE	ALKOHOL	IBU
20 l	11,5 °P	4,9 %	22

## SCHÜTTUNG

PILSNER MALZ	CARAPILS WEYERMANN
3360 g	360 g

## MAISCHPROGRAMM

MAISCHEN MIT 14,5 L WASSER BEI 61 °C  
61 °C — 30 MINUTEN RAST  
72 °C — 20 MINUTEN RAST  
NACH JODPROBE ABMAISCHEN BEI 78 °C

## LÄUTERN

CA. 11,5 L NACHGUSS  
(78 °C WARMES WASSER)

## KOCHEN

KOCHZEIT 70 MINUTEN

## HOPFEN

18 G HALLERTAU TRADITION  
10 G HALLERTAUER MITTELFRÜH

## ZUGABE

VORDERWÜRZE  
WHIRLPOOL

## GÄRUNG

WB-34/70 BEI 12 °C (HAUPTGÄRUNG)  
5 °C (NACHGÄRUNG)

# STAMMTISCHWISSEN UND MEHR

**1**  
Stammwürze: Die gelösten Stoffe aus Malz und Hopfen vor der Gärung.

**2**  
Ein Hektoliter sind 100 Liter.

**3**  
Schnitt: Das Glas ist etwa halb voll mit Bier, der Rest ist Schaum.

**4**  
Das stärkste Bier der Welt besitzt 57,7 Prozent Alkohol und kommt vom fränkischen Schorschbräu.

**5**  
Ein kleines Pils hat gerade mal 120 Kalorien.

**6**  
Vollbier ist die Bezeichnung für alle Biersorten mit einer Stammwürze von 11 bis 15,9 Prozent. Schankbiere haben weniger, Starkbiere mehr.

**7**  
Bier ist grundsätzlich vegan.

**8**  
Hopfenstopfen/Dry Hopping/Kalthopfen: Aromahopfen kommt im Kaltbereich während der Gärung oder der Lagerung zum Einsatz. So gibt er nur sein Aroma ab.

**9**  
Weltweit existieren mehr als 150 Bierstile.

**10**  
Das erste bayerische Helle braute 1895 die Spaten Brauerei in München.

**11**  
Pils wurde 1842 von dem Niederbayern Josef Groll im tschechischen Pilsen erfunden.

**12**  
Bockbier hat nichts mit dem gehörten Tier zu tun, sondern leitet sich von Ainpöckisch Bier (Einbecker Bier) ab.

**13**  
Hopfen wird als die Seele des Bieres betrachtet.

**14**  
Hefe gilt als das Herz oder der Geist des Bieres.

**15**  
Malz wird als der Körper des Bieres angesehen.

**16**  
Malz gibt dem Bier seine Farbe – je dunkler das Malz, umso dunkler das Bier.

**17**  
Frauen haben das Bierbrauen erfunden.

**18**  
Bei den Babyloniern gab es einschlägige Hymnen an die Biergöttin Ninkasi.

**19**  
Hopfen ist ein Hanfgewächs.

**20**  
Schüttung: Die Mischung von unterschiedlichen Malzsorten, die der Brauer für seinen Sud wählt.

**21**  
Alkoholfreies Bier darf bis 0,5 Prozent Alkohol besitzen.

**22**  
Liegt auf einem dunklen Bier ein schneeweißer Schaum, dann handelt es sich höchstwahrscheinlich um ein helles Bier, das mit Färbebier gefärbt wurde.

**23**  
Der Oberbegriff für untergärige Biere ist Lager.

**24**  
Der Oberbegriff für obergärige Biere ist Ale.

**25**  
Das erste Bier entstand wahrscheinlich vor tausenden Jahren in Mesopotamien.

**26**  
Die perfekte Trinktemperatur hängt vom Bierstil ab. Grundsätzlich gilt: Hellere und leichtere Biere bei rund 8 °C und dunkle, starke Biere eher bei 10 bis 12 °C genießen.

**27**  
Bier unbedingt kühl und dunkel lagern. Jeder Lichteinfall und jede Temperaturschwankung ist schlecht für die Bierqualität.

**28**  
Emil Christian Hansen war der Erste, der am 12. November 1883 im Labor der Carlsberg Brauerei in Kopenhagen eine einzelne Hefezelle isolierte und vermehrte. Damit legte er den Grundstein für Hefereinzucht und Hefemanagement.

**29**  
Mit der Erfindung der Kühlmaschine von Carl Linde und der Filtration von Lorenz Enzinger im 19. Jahrhundert startete die Lagerbier-Revolution.

# BIER UNSER

Ein Überblick über die kreativsten, außergewöhnlichsten und spannendsten Brauereien

Brauen daheim? Mit unserer Anleitung kein Problem mehr

Biersommeliers, Hopfenprofis und andere Experten in exklusiven Interviews

Das Bier ist ein Kulturgut, das wir nicht missen wollen und mit diesem Callwey Buch endlich richtig würdigen. 20 Kreativbrauereien aus Deutschland, Österreich sowie der Schweiz öffnen ihre Türen und Braukessel, um uns in die besondere Welt des Lieblingsgetränks einzuladen. Mit packenden Geschichten von Gründern und Brauern, exklusiven Fotos, Trends und Neuheiten sowie Originalrezepten wird „Bier Unser“ zu einem informativen Gesamtwerk, das sogar Anleitungen zum Selberbrauen daheim beinhaltet.

208 SEITEN, CA. 200 FARBFOTOS  
AUSLIEFERUNG: 14. MÄRZ 2023

25 X 28 CM, GEBUNDEN  
ISBN: 978-3-7667-2621-6

€ [D] 45,00 / € [A] 46,30

CALLWEY