



Deutsche Biersorten

Obergärige Biere

Obergärige Biere werden bei Temperaturen **zwischen 15 und 20 Grad Celsius** gebraut. Hier steigt die Hefe nach oben und wird abgeschöpft. Obergäriges Bier kann aufgrund der moderaten Temperaturen auch gut von Hobbybauern Zuhause hergestellt werden.

Altbier



Altbier ist eine zumeist dunkle Biersorte, die überwiegend am Niederrhein beheimatet ist. Der Name „Alt“ bezeichnet ein Bier nach alter, traditioneller Brauart im Gegensatz zu den im 19. Jahrhundert verstärkt aufkommenden untergärigen Biersorten wie etwa Pils. Diese konnten sich erst nach Erfindung moderner Kältetechnik weiträumiger etablieren, da sie nun angemessen gelagert werden konnten.

Die dunkle Farbe des „Alt“ rührt von einem höheren Anteil Darr-Malz her, bei dessen Herstellung dunkle Farbstoffe durch die Röstung entstehen.

Berliner Weiße



Die Berliner Weiße wird mit Gersten- und Weizenmalz hergestellt, besitzt einen Alkoholgehalt von ca. 2,8 Vol.-% und ist als eingetragene Marke geschützt.

Anders als bei den meisten anderen Biersorten folgt auf die alkoholische Gärung eine zweite Milchsäuregärung bei etwas höheren Temperaturen.

Das verlängert die Haltbarkeit erheblich, sorgt aber auch für einen sauren Geschmack und ist sehr erfrischend. Heute wird die Berliner Weiße – zur Süßung des sauren Geschmacks häufig gemischt mit Waldmeister- oder Himbeer-Sirup („mit Schuss“) – aus halbkugelförmigen Schalen mit langem Stiel verzehrt.

Kölsch



Kölsch wird mit Gerstenmalz, Hopfen und Wasser gebraut, z.T. wird auch ein kleiner Anteil Weizenmalz zugesetzt. Während die meisten obergärigen Biere bei Temperaturen um 20 °C vergoren werden, erfolgt dies beim Kölsch bei etwa 14–16 °C. Es besitzt einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von 4,8 Vol.-%.

Kölsch verschalt nach dem Ausschanken relativ schnell und wird daher traditionell aus schlanken, zylindrischen Kölschgläsern mit einem Inhalt von 0,2 Liter vornehmlich im Kölner Raum verzehrt.

Weizen- / Weißbier



Weizenbier oder auch Weißbier wird mit Weizenmalz gebraut und besitzt in Bayern einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von 5 bis 6 Vol.-%.

Nach der eigentlichen Gärung wird Weizenbier in Tanks oder Flaschen nachvergoren, wobei sich die Hefe-Schwabstoffe am Boden absetzen. Je nachdem, ob das Weizen filtriert wird, werden Kristall- (filtriert) und Hefeweizen (unfiltriert) unterschieden.

Untergärige Biere

Das untergärige Bier wird bei **kühlen Temperaturen** gebraut. Pricken: „Die Hefe arbeitet am besten bei rund 4 bis 9 Grad Celsius, um vernünftig Alkohol zu produzieren.“ Wie der Name schon sagt, **sinkt die Hefe dann auf den Boden** des Gärbehälters nach unten. Da sehr kühle Temperaturen benötigt werden, wurde untergäriges Bier früher hauptsächlich in Bayern oder Baden-Württemberg gebraut. „Oft wurden Eisblöcke, zum Beispiel aus den Alpen, dem Gärprozess hinzugefügt“, sagt Pricken.

Export

Exportbier ist ein untergäriges Vollbier mit einer Stammwürze (s.u.) von 12 bis 14% und einem Alkoholgehalt von in der Regel etwas über 5 Vol.-%. Die Färbung kann hell oder dunkel sein.

Export ist durch die untergärige Brauweise länger haltbar und erhielt durch die damit zusammenhängende Fähigkeit zum Export über weitere Strecken auch seinen Namen. In den 1970er Jahren verliert das Export gegenüber dem Pils an Marktanteilen.

In anderen Ländern kann die Bezeichnung „Export“ auch für andere Biersorten verwendet werden, wie z.B. für Starkbiere oder obergärige Ales.

Helles



Helles ist vor allem in Bayern ein untergäriges Bier mit einer Stammwürze von 11–13% und einem Alkoholgehalt von 4,5–6 Vol.-%. „Helles“ wird nicht deutlich von anderen Biersorten wie „Lager“ oder „Landbier“ unterschieden und kann auch als solches bezeichnet sein. Als „Export“ muss der Stammwürzegehalt mindestens 12% betragen.

Das bayerische Helle wird nach der sog. Münchner Brauart gebraut.

Lagerbier

Unter dem Begriff „Lagerbier“ werden verschiedene Biersorten vertrieben. Im Gegensatz zum englischen Sprachraum ist das „Lager“ nur für Biere in Verwendung, die den Stammwürzegehalt eines Vollbieres haben, jedoch schwächer gehopft sind als ein „Pilsner.“ Lagerbiere sind heute v.a. in Bayern und Baden-Württemberg verbreitet.

Märzenbier

Auch „Märzen“ gehört wie Lager zu den sog. „Vollbieren“ mit einer Stammwürze von 11,0 - 15,9 Vol.-%. Vor der Erfindung und Verbreitung moderner Kühlsysteme braute man im März ein besonderes haltbares Bier durch Erhöhung des Stammwürze- und Alkoholgehalts sowie durch stärkere Hopfung. Das „Märzen“ wurde in eisbestückten Felsenkellern gelagert und konnte bis zum Herbst ausgeschenkt werden. Auf die Felsenkeller wurden zur besseren Beschattung ausladende Kastanien gepflanzt – der Ursprung des heutigen Biergartens.

Pils



Pils, bzw. Pilsener Bier ist ein Bier mit erhöhtem Hopfengehalt und -aroma, benannt nach der böhmischen Stadt Pilsen. In der Regel werden für die Herstellung schonend gedarrte, helle Malze verwendet. Der wesentliche Unterschied im Vergleich zu anderen Vollbieren wie etwa dem Hellen ist der aufgrund des höheren Hopfengehalts bitterere Geschmack.

Das Pils konnte v.a. in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts seinen Siegeszug nach der Entwicklung moderner Kältetechnik antreten. Erst dann wurde die flächendeckende Herstellung des Pils mit langsamer, vergleichsweise kalter Gärung und anschließender Lagerung möglich.

Schwarzbier



Schwarzbiere sind dunkle Vollbiere, die meist untergärig hergestellt werden. Die größte Verbreitung findet sich in Sachsen, Thüringen und Brandenburg. In Süddeutschland finden sich verschiedene Schwarzbiere unter den Lagerbieren. Auch das niederrheinische Altbier ist ein Schwarzbier.