

Bier trinken

Das Bier, die Kultur und das Oktoberfest

Eiszeitende

11

Mit der neolithischen Revolution verbindet sich allgemein die Vorstellung von einem epochalen Übergang: Aus Jägern und Sammlern werden sesshafte Bauern. JOSEF H. REICHHOLF hat schon vor mehr als einem Jahrzehnt eine plausible These für die ausschlaggebenden Gründe vorgelegt, in der unser Fokus-thema die tragende Rolle spielt.

Braugersten

Züchtung einer Sonderkultur

18

Die Wildform der Gerste steht am Anfang der von Menschen genutzten Süßgräser vor 10.000 Jahren. Seit gut einhundert Jahren erst wird mit der zweizeiligen Sommergerste gezielt auf Braugerste gezüchtet. FRANZISKA WESPEL, Züchterin in einem fränkischen Familienunternehmen, berichtet über die Ziele und Aufgaben ihrer Arbeit.

Untergärig, hell, filtriert, kühl getrunken

Ursprung und Weg zum modernen Bier

26

Das Autorentrio FRANZ MEUSSDOERFFERT, MARTIN ZARNKOW und FRITZ JACOB zeichnet aus der Perspektive der Bierherstellung schwungvoll und kenntnisreich eine markante Entwicklungslinie von den Anfängen bis in die Gegenwart.

Vier Elemente, innig gesellt

Vielfalt aus vier Rohstoffen

34

STEFAN HANKE leitet die Versuchsbrauerei einer der größten Brauereien Deutschlands. Er fächert die praktischen Möglichkeiten auf, die sich aus dem Vorläufigen Biergesetz und seiner Durchführungsverordnung ergeben. Was zunächst wie eine größtmögliche Einschränkung erscheint, löst sich bei genauerer Betrachtung jedoch in eine nahezu unendliche Vielfalt auf.

Reinheitsgebot als Innovationsbremse?

Was noch möglich ist

43

Den Kritikern des Bayerischen Reinheitsgebots halten auch unsere Autoren MARTIN ZARNKOW, DARIO COTTERCHIO, MATHIAS HUTZLER und FRITZ JACOB entgegen, dass längst nicht alle innewohnenden Möglichkeiten ausgeschöpft sind. Auch wenn das bestehende Gesetz eine Kreativitätsgrenze ist, bleiben zahlreiche Möglichkeiten offen.

Eurozythopia und Weltbierkultur

Das Nachbar-Bierland Belgien und das Reinheitsgebot

52

Als in Deutschland lebender Belgier ist FRANK GEERAERS in besonderer Weise berufen, die unterschiedlichen Konzepte des Bierherstellens und -trinkens beider Länder kritisch in den Blick zu nehmen. Doch beschränkt er sich darauf nicht und entwickelt eine kulturhistorische, über Europa hinausgreifende Gesamtsicht.

Craftbier in Deutschland

Ein geschwächter Risikopatient mit multiplen Vorerkrankungen und schlechter Prognose

75

Genuss- und Lebensmittel sind gleichermaßen ökonomischen Mechanismen unterworfen, in denen Big Playern eine außerordentliche Macht zukommt. PHILIPP OVERBERG, der 2013 das Brauprojekt Gruthaus-Brauerei in Münster gründete, analysiert mit geschärftem Blick die Rahmenbedingungen für Bier in Deutschland und setzt mit der akuten Corona-Pandemie ein.

Wie schmeckt gutes Bier?

Sensorische Grundlagen der Bierverkostung

88

Während die Weinsensorik seit vielen Jahren einen etablierten Platz in der Weinkultur einnimmt, wird einer kritischen Bierverkostung allgemein wenig Bedeutung beigemessen. Das möchte der Franke HARALD SCHIEDER geändert wissen, fordert auch die Biertrinker dazu auf, sich sensorisch reflektierend ihrem Lieblingsgetränk zu nähern, und skizziert einen pragmatischen Weg.

Bier und Glas

Der Einfluss des Glases auf die Genussqualität von Bier

95

Auch in Bezug auf die verwendeten Gläser hinkt das Biertrinken dem Weingenuss hinterher. AXEL KIESBYE skizziert die Eigenschaften und Möglichkeiten von Gläsern auf die menschliche Sensorik. Für ihn ist es selbstverständlich, zu jedem Bier das passende Glas auszuwählen. Nur so wird der Biergenuss optimiert.

Hopfen-Ultras

Ein Bier- und Fußballfan kämpft für herberes Bier

102

Ein bemerkenswertes Beispiel von Alltags-Bier-Kultur hat PHILIPP OVERBERG notiert. Ein Fan des Drittligisten Preußen Münster, substanziell unzufrieden mit der Bierversorgung im heimischen Stadion, griff zu einer pffiffigen und auch subversiven Maßnahme.

Forum

Sake

Ein fast universeller Speisenbegleiter

105

In der Ausgabe No. 29 hatte THOMAS A. VILGIS die hefebasierten Fermentationsprozesse von Sake, Bier und Wein in den Physiker-Blick genommen. Daran anknüpfend stellt er sich hier die Frage, warum Sake – nicht zuletzt in einem ungewöhnlich breiten Trinktemperaturbereich – zu so vielen Speisen mundet.

Transformierende statt additive Oenologie

Plädoyer für eine seriöse Weinbereitung

122

Diskussionen um die Deklaration von Zusatz- und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Getränken sind allgegenwärtig. ULRICH FISCHER nimmt sie zum Anlass, der Winzerschaft ins Gewissen zu reden, auch zugelassene Zusatz- und Behandlungsstoffe im Most und Wein zu reduzieren. Der Weg sei gangbar, nicht zuletzt aufgrund der reiferen und gesünderen Trauben, die in den letzten Jahren geerntet werden konnten.

Entwicklungen zur stressarmen Schlachtung

Zugewinne bei der Prozessqualität

130

LEA TRAMPENAU hatte bereits im Journal Culinaire No. 17, S. 97–102, ihr Weideschuss-Projekt vorgestellt. Seither sind sechseinhalb Jahre ins Land gegangen – Zeit für ein Update, zumal die Aufmerksamkeit für alle Fragen rund um die Haus- und Nutztiere signifikant gestiegen ist. Mit ANDREA FINK-KESSLER und SVEN LINDAUER stellt sie den Stand der Dinge und die mittlerweile entwickelten Alternativen vor.

Rinderbrühe

Mundstück Nr. 87

137

In seinem Mundstück Nr. 87 spürt SAMUEL HERZOG dem Produkt eines Kochprozesses nach, das in den allermeisten Fällen selbst zur Kochzutat wird: Rinderbrühe. Wer sich Zeit lässt und sie begleitet, wird belohnt. Geruhsamer als bei Gebratenem entwickeln sich ihre angenehmen Düfte erst nach einiger Zeit. Dann durchströmen sie das Haus und befeuern überaus angenehme Erinnerungen.

Rezensionen

Chaostheorie und Heuschreckengarum

142

BARBARA ASSHEUER über
Das Noma-Handbuch Fermentation
von René Redzepi und David Zilber

Noch ein Buch über Bier

146

MARTINA KALLER über
Beeronomics. How Beer Explains the World
Von Johan Swinnen und Devin Briski

151 Autoren