



DAS OTTAKRINGER ALLES IN EINEM PDF

Für alle, die alles ganz genau wissen wollen.



Inhaltsverzeichnis

I. Über die Brauerei

1. Die erfrischendste Brauerei Österreichs	Seite 3
2. Facts & Figures	Seite 3
3. Philosophie	Seite 6
4. Die Geschichte	Seite 7
5. Die Geschichte der Event-Locations	Seite 10

II. Rund ums Bier

1. Der Brauvorgang	Seite 13
2. Die Bierzutaten	Seite 15
3. Geschichte des Biers	Seite 19
4. Bierarten	Seite 22
5. Bierkultur	Seite 25
6. Bier ist gesund	Seite 28



I. Über die Brauerei

1. Die erfrischendste Brauerei Österreichs.

Wir von Ottakringer wollen die Menschen erfrischen. Natürlich vor allem mit unserem Bier, das wir seit über 150 Jahren mit größter Sorgfalt und Hingabe brauen – und das als erstes mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurde. Aber auch mit unserer Begeisterung und unserem Einsatz bei der Arbeit. Mit unseren Bier-Innovationen, unseren Events, unserer Werbung. Und nicht zuletzt mit einem Lächeln für jeden, der zu uns in die Brauerei kommt. Weil es für uns nichts Schöneres gibt, als Sie glücklich und zufrieden zu sehen – ganz gleich, ob Sie unser Ottakringer nun genießen, ausschenken, liefern oder verkaufen. Weil erst wenn Sie erfrischt sind, sind wir es auch. Bloss so.

Ottakringer ist eine der letzten unabhängigen österreichischen Brauereien. Und als mittelständischer Familienbetrieb ist uns diese Unabhängigkeit heilig. Darum setzen wir alles daran, dass es so bleibt. In dem wir die österreichische Braukunst, die reiche Bier-Vielfalt und natürlich das Reinheitsgebot hoch halten. Immer nach unserem Erfolgsrezept: Mit klarstem Quellwasser gebraut, vom Braumeister mit feinsten Hopfen- und Gerstensorten veredelt und – von der Rohstoffauswahl über den ausgetüftelten Brauvorgang bis zur Abfüllung – mit Herz, Hirn, Leib und ganzer Seele aller Mitarbeiter begleitet.

2. Facts & Figures.

2.a. Die wichtigsten Kennzahlen und -daten

Zweitgrößte Privatbrauerei Österreichs
EUR 75 Mio. Umsatz
600.000 HL
200 Mitarbeiter
Marktführer Wien = Nr. 1 mit 19% Marktanteil
Nr. 2 in Ost-Österreich mit 14,7% Marktanteil
und 94% gestützter Bekanntheit
Österreichs erste und einzige Brauerei mit AMA-Gütesiegel

2.b. Ottakringer – in österreichischen Händen

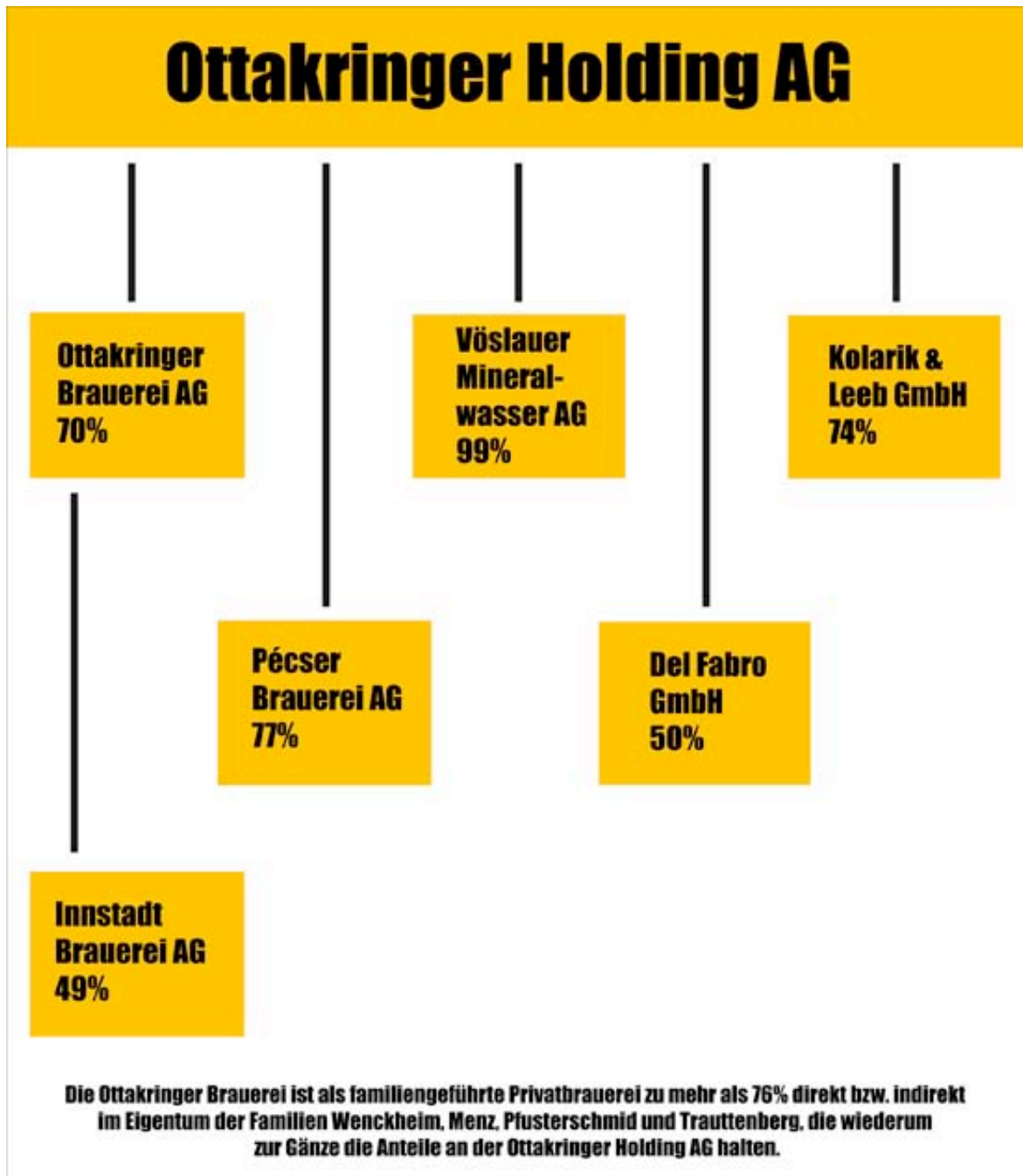
Der größte Eigentümer der Ottakringer Brauerei ist die Ottakringer Holding AG. Diese wiederum ist zu rund 81 Prozent im Besitz der Familien Wenckheim (rund 65 Prozentpunkte) und Menz (rund 16 Prozentpunkte). Der Rest befindet sich im Besitz der Familien Pfusterschmid und Trauttenberg.

2.c. Unternehmen und Holding

Wir unterscheiden zwischen der Ottakringer Brauerei AG und dem Ottakringer Konzern. Zum Konzern gehören neben der Ottakringer Brauerei AG, die Ottakringer Getränkevertriebsgesellschaft mbH, die Ottakringer Shop & Event GmbH, die Ottakringer Liegenschaftsentwicklung Feßtgasse GmbH und die Ottakringer International Holdings Ltd (La Valletta/Malta).



2.d. Organigramm





2.e. Mitarbeiter

Die Ottakringer Brauerei AG und die Ottakringer Getränkevertriebs GesmbH beschäftigen mehr als 200 (meist quiettschfidele) Mitarbeiter.

2.f. Umsatz

Die Umsatzerlöse der Ottakringer Brauerei betragen im Vorjahr 74,20 Millionen Euro (+2,2 Prozent).

2.g. Ausstoß

Ottakringer verkaufte 2006 im Inland um 3,3 Prozent mehr Bier als im Jahr davor. Und das, obwohl der Biermarkt insgesamt stagnierte. In Summe wurden in Ottakring 582.300 Hektoliter für Österreich gebraut.

2.h. Marktanteil

Beim Marktanteil schaffte Ottakringer 2006 eine Steigerung von 7,3 auf 7,8 Prozent. Das bedeutet, dass in Österreich täglich rund 320.000 Krügerln frisches Ottakringer gezischt werden (bzw. Ottakringer-Flaschen gebloppt). Bloss so.

2.i. Exportquote

Etwa vier Prozent

2.j. EGT, Betriebsergebnis Cashflow (alles vorläufige Zahlen)

Das Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit (EGT) der Ottakringer Brauerei AG betrug 2007 4,58 Millionen Euro, das Betriebsergebnis betrug 3,30 Millionen Euro. Der Cashflow machte 8,10 Millionen Euro aus.

2.k. Investitionen

Die Investitionen der Ottakringer Brauerei stiegen von 7,2 auf 14,2 Millionen Euro, was vorwiegend auf den neuen Filterkeller sowie auf eine Steigerung bei den Finanzanlagen zurückzuführen ist.



3. Philosophie

3.1. Corporate Mission

Ottakringer ist pure Erfrischung – nach Innen wie nach Außen. Die Qualität des Bieres, das zeitgemäße Design der Produkte und vor allem die Werbung & Kommunikation sollen diesem Anspruch gerecht werden.

Unser Ziel

Wir wollen in Sachen Bierqualität, Marktführerschaft, Sympathie, Innovationen und Kundenservice die Nummer 1 in Österreich sein. Unser Anspruch ist es, die begehrteste Biermarke des Landes und ein nicht wegzudenkender Teil des Stadtlebens zu sein.

3.2. Corporate Identity

Urban:

Wir verfolgen die Trends & Entwicklungen einer Stadt. Wir haben stetigen Kontakt mit unserer kosmopolitischen Zielgruppe, die besonders auf Innovationen reagiert. Dabei ist unser Standort ein klarer Vorteil.

Charmant:

Wir sind frech, aber respektvoll; direkt aber höflich; keck aber kultiviert; ungeniert aber liebenswürdig.

Modern:

Wir stellen den Anspruch, die innovativste Brauerei Österreichs zu sein.

Unkonventionell:

Wir sind bekannt für originelle Werbung & mutige Aktionen. Das hat den Vorteil, dass wir authentisch „anders als die anderen“ sein können.



4. Die Geschichte

1837 / Die Geburtsstunde der erfrischendsten Brauerei.

Sagen Sie brav Danke. Und zwar zum Müllermeister Heinrich Plank. Er ist es nämlich, der – eine Braubewilligung der Stiftsherrschaft Klosterneuburg in der Tasche – 1837 auf der Riede Paniken in Ottakring unser Ur-ur-Brauhaus errichtet. Praktischerweise in einer Gegend, die um 1800 als „des heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus“ bezeichnet wird. Von den 150 Häusern in Ottakring haben 102 die so genannte Schankgerechtigkeit. Übrigens: In dieser Zeit gibt es in den Vororten Wiens noch 44 Brauereien. Heute sind wir die einzige.

1850 / Die Ära Kuffner bricht an.

1850 ist ein Glücksjahr für Ottakringer – und für Ottakring. Denn da kaufen die Cousins Ignaz und Jacob Kuffner die Brauerei. Die aus Lundenburg/Breclav (zwischen Pressburg und Brünn) stammenden Kuffners bringen zuerst die Brauerei auf Vordermann – und dann auch gleich den ganzen Bezirk. So lässt Ignaz Kuffner etwa ein Spital errichten und springt immer wieder ein, um der finanzschwachen Gemeinde aus der Patsche zu helfen.

1869 / Wohltäter und -brauer.

Wer viel Gutes tut, wird – Bürgermeister. So wie Ignaz Kuffner 1869 in Ottakring. Er nutzt sein Amt sogleich, um eine Schulstiftung und die erste betriebseigene Speiseanstalt für Arbeiter zu schaffen. Darüber hinaus stockt er die Schülerbibliothek auf, lässt an die Armen Holzdeputate verteilen und widmet beträchtliche Mittel seines Vermögens der Förderung seines jüdischen Glaubens.

1878 / Wie der Vater, so der Sohn.

1878 wird Ignaz Kuffner – der „Wohltäter der Armen“ – von Kaiser Franz Joseph I. in den Adelsstand erhoben. Dass sein Werk und Wirken auch Fortsetzung findet, dafür sorgt nach seinem Tod im Jahr 1882 sein Sohn Moriz. Als Universalerbe setzt er nicht nur die Erfolgsgeschichte von Ottakringer fort, auch sonst tritt er in die Fußstapfen seines Vaters. Moriz Kuffner ist als Philosoph, Kunstliebhaber und begeisterter Hobbyastronom bekannt. Die von ihm gegründete Sternwarte am Gallitzinberg gilt als eine der bedeutendsten Warten der Donaumonarchie.

1905 / Erster Börsengang und letztes Kapitel der Monarchie.

1905 lässt Moriz Kuffner die Ottakringer Brauerei in eine Aktiengesellschaft umwandeln. Neben dem fortwährenden wirtschaftlichen Aufschwung wächst auch die gesellschaftliche Bedeutung: In Kuffners Palais gegenüber der Brauerei treffen sich die politische und intellektuelle Oberschicht Wiens bei zahlreichen Empfängen und Soireen. Hier verkehrt der Kardinal-Erbischof ebenso wie der Wiener Ober-Rabbiner.

1938 / Kuffner flieht vor der Nazi-Diktatur.

Die feinsinnige Zeit der Menschlichkeit endet in den 30er-Jahren unter den Stiefeltritten der Nationalsozialisten. Als Jude ist Moriz Kuffner immer stärker mit den Anfeindungen der Nazis konfrontiert. 1938, noch vor dem Einmarsch der deutschen Armee in Österreich, zieht der damals 85-jährige die Konsequenzen: Nach eiligen Verhandlungen verkauft er die Brauerei an Gustav Harmer. Der Presshefe- und Spiritusfabrikant aus Spillern bei Stockerau ist eigentlich nur an Kuffners Hefefabrik interessiert. Für die ganze Brauerei könne er auch nicht ausreichend Geld aufbringen, argumentiert Harmer damals. Doch weil die Zeit drängt, einigen sich Kuffner und Harmer auf einen Verkauf in Bausch und Bogen um einen auch damals relativ geringen Betrag von 14 Millionen Schilling.



1945 / Befreiung und das erste Nachkriegsbier.

Am 27. April 1945 beginnt in Österreich mit der Proklamation der „provisorischen österreichischen Staatsregierung“ die Zweite Republik. Ottakringer steht unter treuhändischer Verwaltung der russischen Besatzungsmacht. Doch schon ein Jahr später gelingt der Familie Harmer der Beweis, dass sie die Brauerei rechtmäßig erworben hat. Übrigens: Von 1939 bis 1945 wird aus Rohstoffmangel nur 2,5grädiges Dünnstbier gebraut. Nach dem Krieg vermeldet am 21. Juni die Zeitung „Neues Österreich“: „Es gibt wieder Bier“. Aber erst ab 1949 wird wieder das klassische 12grädige Lagerbier gebraut.

1949 / Abfindung der Familie Kuffner.

In den Jahren 1949 und 1950 werden die Erben des 1939 im Zürcher Exil verstorbenen Moriz Kuffner von der Familie Harmer mit rund elf Millionen Schilling abgefunden. Der Historiker Univ.-Doz. DDr. Oliver Rathkolb stellt in seinem Gutachten „Restitutionsvergleich – Die Dokumentation eines Falles“, Wien, 2000, unter anderem folgendes fest: „In der Gesamtbeurteilung kann festgehalten werden, dass die Familie Harmer sowohl 1938 als auch nach 1945 bestrebt war, eine – unter den Rahmenbedingungen des NS-Regimes – korrekte Abwicklung des durch die Gestapo-Drohungen gegenüber der Familie Kuffner initiierten Verkaufs durchzuführen. Nach 1945 suchte die Familie aktiv Kontakt zum Familienoberhaupt Stephan Kuffner in den USA und strebte eine endgültige Regelung – noch vor Erlassung der Rückstellungsgesetze – an.“ Und weiter: „Es gibt wohl wenige Restitutionsfälle, aber auch Erwerbungen nach der Machtübernahme des NS-Regimes 1938, in denen die bestehenden politischen Rahmenbedingungen zugunsten der Opfer und ursprünglichen EigentümerInnen so extensiv ausgenützt wurden, wie im Falle der Ottakringer-Kuffner-Gruppe.“

1962 / Wirtschaftswunderbares.

Das allgemeine Wirtschaftswunder hat auch für Ottakringer wunderbare Auswirkungen – zwischen 1955 und 1962 konnte der Bierausstoß von 125.000 auf 236.000 Hektoliter gesteigert werden. Das Jahr 1962 ist auch firmenintern wegweisend für die nächsten Jahrzehnte. Dr. Gustav Harmer und sein Schwager Dkfm. Engelbert Wenckheim treten in das Unternehmen ein und übernehmen gemeinsam schrittweise die Führung der Brauerei von Seniorchef Gustav Harmer.

1964 / Das goldfasslene Zeitalter bricht an.

1964 ist es soweit. Die Ottakringer Brauerei beglückt Österreich mit dem Goldfassl – einem Spezialbier mit 13,8% Stammwürze. Mit der Markteinführung des Goldfassl beginnt für die Brauerei eine neue Ära – und für Österreich ein neues Zeitalter des erfrischenden Genusses. 1977 folgt das Goldfassl Pils – das erste in unserem Land.

1977 / Der Untergang des Bier-Kartells.

Aufstand! 1977 trifft das Führungsduo Harmer / Wenckheim eine der spektakulärsten Entscheidungen – und löst damit eine Revolution aus. Die Ottakringer Brauerei tritt aus dem Bierkartell aus (für alle Jüngeren: Bis dahin war es tatsächlich so, dass Brauereien nur fix definierte Gebiete beliefern durften) und sprengt es damit. Seither besteht kein Gebietsschutz mehr und die Gastronomen haben die Freiheit, sich den besten Bierlieferanten auszusuchen. Also uns.

1986 / Börsengang (wieder einmal).

Die Finanzwelt freut es mächtig – unbestätigten Meldungen zufolge legen einige Börsianer sogar spontane Jubeltänze aufs Finanzparkett: 1986 bringt die Ottakringer Brauerei AG zum ersten Mal Jungaktien an die Börse. Seither notiert das Unternehmen im Standard Market Auction (ehemaliges C-Segment) der Wiener Börse – und entwickelt sich überaus erfolgreich.



1989 / Schulterchluss mit Eleganz.

Schön. Schöner. Schulterflasche. 1989 führt die Ottakringer Brauerei als erste und bisher einzige Brauerei Österreichs die elegante grüne Schulterflasche ein. Das Ottakringer schmeckt jetzt nicht nur sehr gut, sondern sieht auch so aus. Ein weiteres Highlight: Unser jetziger Vorstandsvorsitzender Sigi Menz übernimmt die Gesamtverantwortung für den kaufmännischen Bereich.

1992 / In null komma nix auf Erfolg.

Bierfans, die gerne dann und wann auch ohne Alkohol genießen, haben jahrelang darauf gewartet: Null Komma Josef erlöst sie. 1992 – ein Jahr nach der Einführung – ist es bereits Marktführer in seinem Segment. Warum? Das alkoholfreie Ottakringer schmeckt dank der besonderen Brautechnik wie ein echtes Helles. 0 % Alkohol – 100 % Erfolg.

1997 / Ottakringer hat als Erster den Dreh raus.

1997 beweist Ottakringer wieder einmal seine Vorreiterposition am österreichischen Biermarkt und wird seinem Ruf als Innovator der Branche gerecht. Das Familienunternehmen bringt als erste österreichische Brauerei den Drehkorken-Verschluss auf den Markt – oder genauer gesagt auf die 0,33l-Einwegflasche.

2000 / Zwei Neue im Chfesssel.

Pünktlich zum Jahrtausendbeginn werden auch in der Brauerei die Weichen in Richtung Zukunft gestellt: Sigi Menz übernimmt als Vorstandsvorsitzender die Leitung des Unternehmens. Zweiter Vorstand wird Christiane Wenckheim, die zuvor als Marketing-Managerin in der Brauerei tätig ist.

2004 / Die Szene jubelt – und genießt.

Mit UO (Urban Ottakringer) bringt Ottakringer 2004 die Innovation für die österreichische Szene-Gastronomie. Die stylische Flasche ohne Bauchetikett – was ihr auch den Beinamen „Unten Ohne“ einbringt – schlägt ein wie eine Partybombe. Ob Pre-Filmpremiere, After-Show-Orgie oder Dauer-Kultfestl: Kein Szene-, Kunst- oder Kultur-Event mehr ohne UO.

2005 / Ein Blopp geht um die Welt.

OK, vorerst geht das Blopp nur in Österreich um. Dafür aber umso erfolgreicher. Im Jahr 2005 bloppt es hier zu Lande hörbar frisch – denn Ottakringer verblüfft die Fach- und Biergenießer-Welt mit einem neuen Frischeverschluss. Die Ottakringer-Fans danken es mit nicht enden wollenden Blopp-Konzerten. Möglich macht's der Blopper. Ein spezieller Blopp-Flaschenöffner, mit dem man einfach nicht aufhören kann zu ... Sie kennen das ja.

2007 / Auftritt: Blechspüzeig fia Erwachsene.

Seit Jahrzehnten wird an den Wiener Würstelständen davon gesprochen, seit 2007 gibt's das Ottakringer „16er-Blech“ wirklich und leibhaftig. Gebraut wird das original „16er“ (Na gut, einmal erklären wir es noch: 16. Bezirk = Ottakring; Blech = wienerisch für Dose) nach alter Wiener Rezeptur. Getrunken nach klassischer Würstelstand-Manier: Aufreißen und obe damit.

2008 / Das erste Bier mit AMA-Gütesiegel.

2008 wird es offiziell: Ottakringer ist die allererste Brauerei, die für ihre Top-Qualität und ihre Authentizität das AMA-Gütesiegel verliehen bekommt. Nicht nur dank unseres unermüdlichen Einsatzes, sondern auch weil wir ausschließlich 100 % österreichische Braugerste verwenden.



5. Die Geschichte der Event-Locations

5.1. Gerstenboden:

Die dicken Mauern gehören zu dem ältesten heute noch bestehenden Objekt, das aus der Mitte des 19. Jahrhunderts stammt. Über dem 5 m unter Terrain liegenden Keller befinden sich Gewölbe mit ehemaligen Malztennen, über die man damals den Gerstenboden gebaut hat.

Das Gebäude funktionierte wie ein Rieselspeicher:

Die von den Bauern mit Pferdefuhrwerken gelieferte, frisch geerntete Gerste wurde zunächst am obersten Boden unter dem Dach aufgeschichtet, und konnte dort von der Temperatur, die es bei der Ernte am Feld hatte, abkühlen, dabei konnte die Gerste auch nachreifen und nachtrocknen.

Wenn die oberste Etage voll war, ließ man sie, die „älteste“ Gerste zuerst, durch kleine Öffnungen durch den Bretterboden in die darunter liegende, mittlere Etage rieseln. Dabei waren die Fenster des Gerstenbodens geöffnet, sodass die Luft durchziehen konnte, und die Gerste dabei gut belüftet wurde. Sie hatte dadurch optimale Lagerbedingungen. Der große Raum des Gerstenbodens befindet sich in der mittleren Etage. Sie können diese quadratischen, etwa handflächengroßen Öffnungen noch heute im Plafond des Gerstenbodens sehen.

Vom mittleren Boden rieselte sie noch einmal ein Stockwerk tiefer, auf die Ebene, in der sich heute unser Videovorführraum und ein paar Schaukästen befinden.

Auf die frei gewordene Fläche im obersten Boden wurde die nächstgelieferte Gerste gelagert, usw. Nach etwa 3 Wochen Lagerzeit am Boden wurde die Gerste maschinell „geputzt“ und sortiert, die dickbauchigen Körner, die „erste Sorte“, wurde in Wasser gewaschen und etwa 2 Tage lang geweicht, bevor sie auf die Malztenne oder in den belüfteten Keimkasten kam.

Dort durfte sie, mit befeuchteter Luft gekühlt und mit Wendermaschinen, alle 12 Stunden umgeschichtet, 7 Tagen lang keimen. Das so resultierende „Grünmalz“ wurde dann im Darreturm getrocknet und gedarrt.

5.2. Hefeboden und Alte Technik

Das um ein Stahlträgergerüst herum errichtete Gebäude neben dem Darreturm wurde bereits 1890 errichtet, als der Darreturm noch gar nicht dastand.

6 m unter der Erde im Keller befinden sich noch heute – lange außer Betrieb – 8 ehemalige Keimkästen mit komplizierten Vorrichtungen zum Wenden und Belüften der keimenden Gerste. Die großen Ventilatoren der Belüftungseinrichtung befanden sich darüber, im Erdgeschoß, in den beiden Ecken des Raumes an der Nordwand, unter dem eingezogenen Podest. Ein Ventilator saugte die Abluft aus dem Keimkastenraum, der andere blies befeuchtete Frischluft unter die Keimkästen und durch die keimende Gerste. Die beiden Ventilatoren waren durch ein sehr dickes Rohr verbunden, damit man im kalten Winter auch warme Abluft zur Frischluft zumischen konnte. Dieses Umluft-Rohr kann man noch heute sehen, es hängt ziemlich versteckt im Eck unter der Decke unter dem Podest entlang der Nordwand, zwischen den beiden ehemaligen Ventilatorokammern.

Diese Mälzerei-Abteilung war in Betrieb ab etwa 1895 (nach den Malztennen unter dem Gerstenboden) und wurde 1978 stillgelegt.

In den Geschoßen darüber befanden sich die zahlreichen Gefäße und Maschinen der alten Backhefefabrik, die 1967 in die „Neue Hefefabrik“ in der Ottakringer Straße 89 übersiedelte.



Im Erdgeschoß, der heutigen „Alten Technik“, befanden sich entlang der Ost-Wand, in der sich heute die Haupteingänge ins Gebäude befinden, und im Mittelschiff der ebenerdigen Halle, zum Teil übereinander in Podesten hängend, insgesamt 12 große Gärbottiche mit etwa 4 und 6 m Durchmesser und knapp 3 m Tiefe, in denen sich die Bäckerhefe in einer Nährlösung, unter ständigem Lufteinblasen, vermehrte.

Auf dem Podest, auf das heute 2 eiserne Treppen hinaufführen, standen die Gefäße, die man zur Zubereitung der Nährlösung brauchte. Die Rohstoffe zur Backheferzeugung waren im 19. und anfangs des 20. Jahrhunderts noch keimendes Gerstenmalz, Korn und Mais, die gemaischt und verzuckert werden mussten. Im 20. Jahrhundert verwendete man bereits Melasse, das Nebenprodukt der Zuckererzeugung aus Zuckerrüben, aus dem kein Zucker mehr auskristallisiert.

Nach der 1967 erfolgten Stilllegung der Alten Hefefabrik wurde die Inneneinrichtung entfernt, und die Räume wurden als Magazin verwendet. 1993 übersiedelte in den westlichen, niedrigeren Teil der Halle, in dem sich heute die Garderobe, die Räume für das Catering und die Sanitäranlagen befinden, die Mannschaft der Wirtebetreuer, die wir damals „technische Verkaufshilfe“ nannten. Im Großteil der hohen Halle lagerten Schankanlagen und Ausschankgeräte und alles was dazugehört, der Technische Kundendienst, liebevoll und kurz „die Technik“ genannt. 2004 übersiedelte die Abteilung in neu adaptierte Räume unter dem Sudhaus, Einfahrt Eisnergasse, neben den Ottakringer Shop.

Seit 2007 gehört nun auch das Erdgeschoß des Gebäudes unserer Event-Abteilung, die wegen der steigenden Nachfrage Räumlichkeiten mit entsprechendem Flair suchte.

In die große Halle darüber, dem heutigen „Hefeboden“, kam die Bäckerhefe in dünnflüssiger Form.

5.3. Hopfenboden

Die Außenmauern des Gebäudes stammen aus dem 19. Jahrhundert. Ursprünglich waren hier Teile der „ganz alten Presshefefabrik“ aus dem Jahr 1860 untergebracht, wegen der Schrotmühlen für die früheren Rohstoffe (Malz und Mais) hieß das Gebäude Mühlengebäude.

Als 1910 die jüngere „alte Hefefabrik“ in Betrieb ging (die heute den Hefeboden enthält), wurde das alte Mühlengebäude völlig ausgeräumt, von allen Zwischendecken befreit, und zu einem Braumalz-Silogegebäude umgebaut. (Für die heute schon lange Zeit pensionierten Mitarbeiter hieß es „Mühlensilo“). 1987 wurden die Silozellen wieder entfernt, das Gebäude mit neuen Zwischendecken versehen, und als Zentralwerkstätte eingerichtet, die es heute in ihrer ursprünglichen Form auch nicht mehr gibt.

Von der Silo-Einrichtung blieb die Decke (der Fußboden) über den Silozellen erhalten, sie bildet heute den Plafond im „Hopfenboden“. Wenn Sie genau schauen, finden Sie noch die rechteckigen Blechröhren, schräg einmündende Öffnungen, durch die das Braumalz in die 12 Silozellen hineinrieselte.

Der Raum dient heute für firmeninterne Schulungen und für Meetings, für die der Gerstenboden zu groß wäre. Seinen Namen bekommen hat er in Erinnerung an die Rohstoffe für die Biererzeugung, in Erinnerung an das Sprichwortgebet „Hopfen und Malz – Gott erhalt's“. (Hier wurde nie Hopfen gelagert, Hopfen musste man früher immer in einem Kühlraum nahe 0°C aufbewahren, damit die wertvollen Aromastoffe in diesem Naturprodukt im Laufe eines Jahres sich möglichst wenig verändert haben. Man lagert sogar heute noch Hopfenprodukte, die mittlerweile unter Luftausschluss ganz optimal verpackt sind, auch in einem kühl temperierten Raum).



5.4. Darreturm

Er steht zwischen den zwei älteren Bauten „Gerstenboden“ und „alte Hefefabrik“, erbaut 1907/08, mit drehbarer Rauchhaube („Frosch von Ottakring“), und ist ca. 40m hoch.

Unten war ein großer Ofen, die Rauchrohre erhitzen die Luft im turmförmigen Gebäude, wodurch ein natürlicher Luftzug entstand. – Im Gebäude waren in 3 Stockwerken übereinander Drahhorden (Siebböden) mit Wendemaschinen eingebaut, 2 Stockwerke enthielten Luftmischkammern. Das feuchte Grünmalz kam nach 7 Tagen Keimzeit auf die obersten 2 Horden, wurde dort vorsichtig vorgetrocknet, kam dann auf die untere Horde, wo es weiter getrocknet und bei Temperaturen über 80°C zur Aromabildung ausgedörnt („gedarrt“) wurde.

Das noch heiße Darrmalz wurde geputzt, d.h. von den trockenen Wurzelkeimen befreit (die Maschine stand über dem Gerstenboden-Raum), kühlte aus (das geschah im Übergang vom Gersten- zum Hopfen- bzw. Hefeboden). Ausgekühlt wurde es dann in die Silozellen im bzw. unter dem heutigen „Hopfenboden“ befördert. Von dort hat man es mit einem Streifwagen zum Sudhaus gefahren.

Die Hausmälzerei mit Gerstenboden und Darreturm wurde 1978 stillgelegt.

In den unteren Geschoßen des Darreturmes wurde inzwischen (ab 1980) eine moderne Wasseraufbereitungsanlage für das Wasser des Ottakringer Brauereibrunnens eingebaut.



II. Rund ums Bier

1. Der Brauvorgang

Mälzen

Bierbrauen beginnt in der Mälzerei. Während viele Brauereien (auch die Ottakringer Brauerei) früher eine eigene Mälzerei hatten, beziehen die Brauereien ihr Malz heute aus externen Mälzereien (etwa von der in Wien gelegenen Stadlauer Malzfabrik). Hier wird die Braugerste geputzt und gewaschen. Bei 40 bis 45 % Wassergehalt beginnen die Körner im Keimkasten zu keimen. Dabei entwickeln sich in den Körnern Enzyme, die Gersteninhaltsstoffe (z.B. Stärke und Eiweiß) beim späteren Brauvorgang lösen können. Die Keimzeit dauert etwa 6 Tage.

Danach wird die gekeimte Gerste bei Temperaturen über 80 Grad Celsius getrocknet (gedarrt) und erhält das typische Malzaroma. Je heißer die Braugerste gedarrt wird, desto dunkler wird das so entstehende Malz und damit auch das Bier. Nach dem Darren wird das Malz in rotierenden Siebbehältern von den Wurzelkeimen getrennt. Durch das Wachstum von Blatt- und Wurzelkeimen entsteht ein Schwund von 15 bis 20 Prozent. Aus 100 Kilo Gerste werden daher rund 80 Kilo Malz gewonnen. Das geputzte Darrmalz wird schließlich in die Brauerei geliefert.

Maischen

Das von der Mälzerei in die Brauerei gelieferte Braumalz wird mit einer Schrotmühle zerkleinert und mit temperiertem Brauwasser eingemaischt. Die beim Mälzen (Keimen) gebildeten Enzyme werden wieder aktiv und lösen Malzzucker, Eiweißstoffe sowie Vitamine. Auf 100 Kilo Malz kommen gut vier Hektoliter Wasser. Das Malz/Wasser-Verhältnis beträgt also meist 1:4. Je mehr Malz verwendet wird, desto höher ist der so genannte Stammwürzegehalt, der in Österreich und in Deutschland auch zum Einteilen der Biere dient: 1 Grad Stammwürze = 1 Gramm gelöste Stoffe in 100 Gramm unvergorener Würze. Anhand der Stammwürze wird auch die Biersteuer berechnet.

Außer Gerste könn(t)en auch andere Getreidearten zum Einsatz kommen, aber wir verwenden in der Ottakringer Brauerei ausschließlich die klassischen Naturprodukte Hopfen, Wasser, Malz und Hefe. Schließlich brauen wir streng (aber vor allem sehr gerne) nach dem traditionellen Reinheitsgebot. Sind diese Lösungsprozesse, vor allem das Verzuckern abgeschlossen, wird mit dem Abläutern begonnen.

Abläutern

Beim Abläutern setzen sich die unlöslichen Bestandteile, der Treber, im Läuterbottich auf einem Siebboden ab, und wirken wie ein natürlicher Filter, durch den die Bierwürze gefiltert wird. Ohne diesen Filter aus den Schalen der Körner (Spelzen) könnte die Würze nicht klar abgeläutert werden. Der im Läuterbottich übrig bleibende Rückstand (Treber) dient als wertvolles Viehfutter.

Kochen

Die gewonnene Malzzuckerlösung heißt Würze, sie wird je nach Biersorte in der Würzepfanne mit Hopfen etwa eine Stunde lang gekocht. Welche Hopfensorte und in welcher Menge Hopfen beigegeben wird, hängt von der Biersorte ab, die gebraut wird. Durch das Kochen werden die aromatischen Stoffe des Hopfens gelöst. Zudem werden die Enzyme inaktiviert (sie sollen zB den Schaum nicht weiter beeinflussen) und gleichzeitig sterilisiert. Es kann beim Kochen die der Rezeptur entsprechende Konzentration der Stammwürze eingestellt werden. Schließlich werden die Trübstoffe von der heißen Würze getrennt. Das geschieht mit einem so genannten Whirlpool: Die Würze wird tangential in dieses große, runde Gefäß gepumpt. Aufgrund der dabei auftretenden verschiedenen Fließgeschwindigkeiten in der Behältermitte bzw. der Behälterwand sowie der Erdanziehungskraft setzen sich die Feststoffe in Form eines Kegels in der Mitte des Whirlpools ab. Danach erfolgt die Abkühlung.



Abkühlen und Gärung

Je nachdem welcher Hefestamm der Würze beigegeben werden soll wird die Würze auf 5 bis 20 Grad Celsius abgekühlt. Durch die Zugabe der Hefe wird die Gärung eingeleitet. Dadurch verwandelt sich der Malzzucker zu je 1/3 in Alkohol und in Kohlensäure, 1/3 bleibt unvergoren.

Nach etwa einem Tag bildet sich eine dicke, weiße Schaumschicht auf dem entstehenden Jungbier. Je nach Bierart dauert die Hauptgärung bis zu acht Tage, danach wird die Hefe geerntet, also vom Jungbier getrennt. Die meisten Biere in Österreich werden mit untergäriger Bierhefe erzeugt, die bei niedrigen Temperaturen (meist zwischen 7 und 12 Grad Celsius, wie zB auch bei Ottakringer) gärt und sich am Ende der Gärung unten im Gärgefäß absetzt. Nur ein geringer Anteil der Biere wird mit obergäriger Hefe bei relativ hohen Temperaturen (um die 25 Grad Celsius) vergoren. Die obergärige Hefe steigt am Ende der Gärung nach oben, sie wird bei Weizen- bzw. Weiß-Bieren eingesetzt, die nicht nur mit Gerstenmalz sondern mit einem Anteil von mehr als 50 % Weizenmalz eingebraut werden.

Reifung und Lagerung

Nach der Hauptgärung darf sich das Bier im Gär- und Lagertank weiter klären und im Geschmack verfeinern (Aromabildung und Anreicherung mit natürlicher Kohlensäure). Diese Lagerung bzw. Reifung und Nachgärung dauert in der Brauerei je nach Biersorte zwischen 2 (Märzen- bzw. Lagerbier) und 12 Wochen (Bockbier).

Filtration

In der Regel wird Bier vor der Abfüllung gefiltert. Bei uns geschieht das im modernsten Filterkeller Europas. Seit 2006 wird dort – im Gegensatz zur alten Methode mit Kieselgur – das Bier mittels Membrantechnologie schonend und einzigartig filtriert. Das verleiht dem Bier seinen klaren, feurigen Glanz. Unfiltriert abgefülltes Bier nennt man Zwicklbier.

Abfüllung

Das filtrierte Bier wird anschließend in Fässer, Dosen oder Flaschen gefüllt. Bei Ottakringer kommen wir dank einer hoch modernen Abfüllanlage auf eine Förderleistung von 40.000 Dosen und Flaschen und 220 Fässern pro Stunde.



2. Die Bierzutaten

2.1. Hopfen – die Seele des Bieres

Der Anteil des Hopfens im Bier mag mit durchschnittlich 200 bis 500 Gramm pro Hektoliter Gerstensaft gering erscheinen. Dennoch gilt der Hopfen aufgrund seiner Geschmackskomponente als die "Seele des Bieres". Die beigegebene Hopfenmenge und die Hopfenart ist abhängig von der Art des Bieres. Pils-Biere etwa haben - im Vergleich zu Märzen-Bieren - einen traditionell hohen Hopfenanteil. In dunklem Bier ist in Österreich in der Regel am wenigsten Hopfen enthalten.

Hopfen wird dem Bier seit dem Mittelalter beigegeben. Zum ersten Mal erkannten Mönche in den Klosterbrauereien die Vorteile des Hopfens: Er verbessert und verfeinert den Geschmack des Bieres, macht es länger haltbar, festigt den Schaum und verhindert durch seine antiseptische Wirkung die Vermehrung von Milchsäurebakterien. Im fertigen Bier verbleiben nur etwa 20 bis 30 Prozent der Hopfenbitterstoffe. Hopfen (*humulus lupulus*) ist eine dem Hanf verwandte Kletterpflanze aus der Gruppe der Nesselgewächse. Er ist zweihäusig, seine männlichen und weiblichen Blüten wachsen also auf zwei verschiedenen Pflanzen. Die Brauer verwenden nur die weiblichen Blüten, da sie alleine Dolden (kleine Zapfen) bilden, unter deren Deckblättern das "Gold der Brauer", das Lupulin-Harz (gelbes Pulver) versteckt ist. Es gibt dem Bier Bittere und Aroma. Es gibt etliche Hopfensorten, die je nach Art in Aroma- und Bitterhopfen eingeteilt werden (beinhalten gemäß ihrem Namen mehr bzw. weniger Aroma- bzw. Bitterstoffe). Die Hopfentriebe - zwei bis sechs pro Pflanze - ranken sich entlang von Aufleitdrähten und Hopfenstangen bis in eine Höhe von acht Metern empor. Der Hopfenanbau verlangt hinsichtlich Klima und Boden besondere Voraussetzungen. Die bekanntesten Hopfenanbaugebiete sind die bayerische Hallertau und das tschechische Saaz. Aber auch aus Österreich kommt hervorragender Hopfen, nämlich aus dem Wald- und Mühlviertel und aus der Steiermark rund um Leutschach. Die Betreuung eines Hopfengartens erfordert viel Erfahrung und Arbeit. Daher kommt der Spruch: "Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen." Der Wurzelstock des Hopfens, der aussieht wie Kren, ist bis zu 40 cm lang und 15 cm dick. Aus ihm führen bis zu zwei Meter lange Wurzeln ins Erdreich. Im März beginnt die Arbeit der Hopfenbauern. Nur zwei bis sechs Triebe werden an einen Draht angeleitet. Mitte Juni sind diese Triebe auf halber Höhe, Anfang Juli ganz oben, dann beginnt die Pflanze zu blühen. Bis zur Ernte (Ende August/September) haben sich schöne Dolden gebildet. Die ganze Rebe wird geerntet und in einer Pflückmaschine werden die Dolden abgezupft. Die weichen und feuchten Dolden werden vorsichtig getrocknet und zur Verarbeitung gepresst und gekühlt. Oft wird Hopfen zu Pellets (kleine, gepresste Stückchen) weiterverarbeitet. So erreicht der Hopfen, luftdicht verpackt, längere Haltbarkeit. Frischer Hopfen ist nämlich besonders heikel: Wird er zu warm oder nicht luftdicht abgepackt, verliert er in einem Jahr bis zu 35 Prozent seines Brauwertes, da die flüchtigen, feinen Aromen verloren gehen.



2.2. Wasser

Ottakringer aus kristallklarem Quellwasser

Brauwasser ist klarstes Trinkwasser. Für 100 Liter Bier benötigt eine Brauerei zwischen 400 und 500 Liter Wasser - nicht nur zum Brauen (ein Teil des Wassers verdampft dabei), sondern auch zum Reinigen der Flaschen, Fässer und Kisten. Das Brauwasser für alle Ottakringer Biere kommt aus unserem 118 Meter tiefen "Millionen-Gulden-Brunnen". Diesem kristallklaren Quellwasser spendenden Brunnen verdankt die Brauerei nicht nur ihr exzellentes Bier, sondern ihre Existenz, weil es vor der Eröffnung der 2. Wiener Hochquellwasserleitung (1910) immer wieder Wassernot gab.

Die Beschaffenheit des Wassers ist beim Bierbrauen enorm wichtig. Die Ottakringer Brauerei hat das Glück, dass das aus dem hauseigenen Quellwasser-Brunnen gewonnene Nass zum Brauen perfekt ist. Das bescheinigte nicht nur die in Brauereikreisen renommierte Technische Universität München-Weihenstephan. Bei vergleichenden Verkostungen beurteilen Laien wie Fachleute das mit dem Brunnenwasser gebraute Bier besser als das mit Leitungswasser hergestellte.

2.2.1. Der Ottakringer Bierbrunnen

Frisches Ottakringer aus Quellwasser-Brunnen

Die Arbeiter gruben beinahe ohne Unterbrechung. Tag und Nacht. Nach mehr als sieben Jahren, 1898, erreichten sie ihr Ziel: Sie hatten einen Brunnen gegraben, der fortan die Wasserversorgung der Brauerei sicherte. Während einige Brauereien in den darauf folgenden Jahren nicht zuletzt aufgrund von Wassermangel zusperren mussten, garantierte der Ottakringer Bierbrunnen das Bestehen der Brauerei. Er machte die damaligen Brauherrn Ignaz und Jakob Kuffner von der 1873 fertiggestellten, völlig unzureichenden ersten Wiener Hochquellleitung unabhängig. Auf deren unzureichendes Funktionieren ist übrigens der Wiener Ausspruch "heast, dei Uhr geht ja wie die Simmeringer Wasserleitung" zurückzuführen. Verlässlicher und wertvoller war da schon der Bierbrunnen. Und so nannten ihn die Bürger ehrfurchtsvoll den "Millionen Gulden Brunnen".

Drei Meter Durchmesser hatte der Schacht, den die Männer 90 Meter in die Erde gegraben hatten. Dabei verwendeten sie mächtige gusseiserne Ringe. Beim Brunnenbau wurden sie aufeinandergesetzt und das im Ringinneren befindliche Material herausgegraben. So rutschte der tiefste Ring immer weiter nach unten und stützte so den Brunnenschacht. In 90 Metern Tiefe wurde die Brunnensohle schließlich zu hart. Die Männer kamen nicht mehr weiter. Nach einigen Probebohrungen gelang es aber, ein Rohr mit 250 mm Durchmesser in eine Tiefe von schlussendlich 118 Meter zu verlegen. Fortan konnte der Braumeister mit reinem österreichischem Quellwasser brauen. Erst nachdem 1910 die zweite Wiener Hochquellwasserleitung eröffnet wurde, verwendete die Brauerei neben dem Quellwasser aus dem hauseigenen Brunnen hin und wieder auch Leitungswasser. __Heute gewinnt die Ottakringer Brauerei ihr Brauwasser für sämtliche Biere ausschließlich aus jenem Quellwasser, das der mehr als 100jährige Bierbrunnen zu Tage fördert. Denn nach etlichen Probesuden stellte sich heraus, dass das Quellwasser des Brunnens für das Ottakringer Bier einfach ideal ist: Koster, geübte Fachleute wie Laien, beurteilten die aus dem Brunnenwasser gebrauten Biere besser, als den mit Leitungswasser hergestellten Gerstensaft. Und die renommierte Prüf- und Versuchsanstalt der Technischen Universität München-Weihenstephan bescheinigte dem Brunnenwasser nicht nur "günstige Braueigenschaften", sondern auch einige Vorteile gegenüber dem herkömmlichen Leitungswasser (z.B. bezüglich der Karbonathärte). Nun, nach der Anfang 2001 abgeschlossenen Renovierung des Brunnens und der künstlerischen Gestaltung der Anlage, präsentiert sich der Ottakringer Bierbrunnen in einem neuen, modern-urbanen Stil. Zwei österreichische Künstler haben Hand angelegt: Architekt Franz Madl, langjähriger Weggefährte von Hans Hollein, hat den Brunnen sowie seine Überdachung gestaltet. Den Brunnenabschluss plante er in Form eines 16eckigen, abgedeckten Brunnens mit Einsichtluken, durch die der Besucher in das Innere der Brunnenstube und in die glitzernde Tiefe des Brunnens blicken kann. Die Brunnenstube wurde weiß verfließt und mit einer aufsteigende Spirale aus blauen Fliesen in



verschiedenen Schattierungen gestaltet. Diese aufsteigende Spirale - Symbol für das aufsteigende Wasser – wurde im Schutzdach wiederholt. (Apropos aufsteigendes Wasser: Beim Ottakringer Bierbrunnen handelt es sich um einen artesischen Brunnen. Das Wasser steigt also von selbst im Bohrloch nach oben und muss im Brunnen nur noch die letzten 25 Meter emporgepumpt werden.) Ergänzt wurde der Platz um den Brunnen mit einem Wandbrunnen für Brunnenwasser und verschiedene Ottakringer-Biersorten. Über die Gestaltung dieser Zapfanlage sagt ihr Architekt Franz Madl: "Sie symbolisiert die Natürlichkeit sowie die Symbiose von Wasser und Bier." Der Vorarlberger Künstler Tone Fink wiederum beschreibt seine aus Pappmachee-Vorlagen entstandenen Werke - eine Sitzgruppe sowie eine Stehbar aus Aluminium - als "wonehaft. Wonehaft wie Ottakringer Bier".

Bei der Neugestaltung des Platzes rund um den Brunnen wurde auch jenes Symbol zum Leben erweckt, das am Ottakringer-Logo zu finden ist: Ein Baum, der neben dem Brunnen gepflanzt wurde. Als Pendant zum Baum auf dem Ottakringer-Logo symbolisiert die gepflanzte Winterlinde Tradition ebenso wie aus ihr immer wieder entstehenden Kraft und Frische. Vorstandsvorsitzender Siegfried Menz: "Es ist ein Ort der Ruhe, der Besinnung und der Reflexion. Der Quellwasser spendende Bierbrunnen, der Baum und die moderne Kunst vor Ort symbolisieren auf wunderbar sinnliche Weise, wofür die Ottakringer Brauerei heute steht."

2.3. Gerste

Aus Gerste wird Braumalz

Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom Malz bestimmt. Malz wird aus dem Braugetreide gewonnen, das im Rohzustand zum Brauen ungeeignet ist. Durch die Mälzung erreicht man eine Lockerung des Korninhalts und eine Aktivierung bzw. Bildung verschiedener Enzyme, die den biotechnischen Brauprozess entscheidend beeinflussen. Denn zum Brauen braucht man besonders stärke- und eiweißabbauende Enzyme, die im Gerstenmalz enthalten sind.

Bis 1878 war in der Ottakringer Brauerei die eigene Hausmälzerei in Betrieb. Der erhaltene 40 Meter hohe Darreturm (das Wahrzeichen des Wiener Bezirks Ottakring) und der Gerstenboden stammen aus dieser Zeit. "Einst brachten Pferdefuhrwerke die Braugerste zu unserer Mälzerei", erzählt Senior-Braumeister Heinz Schurz. Die Gerste wurde geputzt und sortiert und am Gerstenboden zwischengelagert bis sie keimreif war. Täglich wurden 9000 kg Gerste gewaschen und eingeweicht. Nach knapp drei Tagen begann die Gerste zu keimen und nach weiteren sieben Tagen war das enzymreiche sogenannte Grünmalz fertig. Um es haltbar zu machen, wurde es im Darreturm 48 Stunden getrocknet. Heute liefern eigene Malzfabriken, etwa die nahe der Ottakringer Brauerei gelegene Stadlauer Malzfabrik, das Malz für die Ottakringer Biere. Je heißer das Malz getrocknet wird, desto dunkler wird es - und mit ihm das Bier. Für jede Biersorte wird ein anderes Malz verwendet. Für helles Bier wird etwa sogenanntes Pilsener Malz bezogen, für dunkles Bier wird das aromatische Münchner Malz verwendet. Für 100 Liter Bier werden je nach Biersorte und Stärke rund 25 kg Braumalz verwendet. Im Sudhaus verwandelt sich das Stärkemehl der Malzkörner in Malzzucker. Die Hülsen der Körner (Spelzen) bleiben als sogenannter Treber übrig und dienen als Viehfutter. Hauptsächlich wird die sogenannte zweizeilige Sommergerste verwendet, die man auf den Feldern an ihren typisch nickenden Ähren erkennen kann. Diese Gerste hat einen hohen Stärkeanteil, enthält wenig Eiweiß, ist gut keimfähig, aber nicht sonderlich ertragreich. Die Wintergerste liefert zwar höhere Hektarerträge, hat aber einen geringeren Brauwert. Gute Gerste erkennt der Fachmann zuerst am reinen, strohartigen Geruch und der hellgelben Farbe. Das Gerstenkorn besteht aus einem Keimling, dem Mehlkörper (Endosperm) sowie den umhüllenden Spelzen. Außer Gerste wird für obergärige Biere zusätzlich auch Weizen (Weizen- oder Weißbiere) und selten auch Roggen verwendet. Beliebte Gerstenanbaugebiete befinden sich im Wald- und Weinviertel (von dort bezieht auch die Ottakringer Brauerei den Löwenanteil ihres Braugetreides), im Marchfeld, sowie in Tschechien, England, Oberschlesien, Oberfranken und in Dänemark.



2.4. Hefe

Geburtshelfer des Alkohols im Bier

Neben den altbekannten Bier-Ingredienzien Hopfen, Wasser und Malz ist die Beigabe von Hefe fürs Bierbrauen unerlässlich. Denn um aus einer zuckerhaltigen Lösung – im Fall des Bieres der Bierwürze – ein alkoholisches Getränk herzustellen, bedarf es der alkoholischen Gärung. Diese wird durch einen Mikroorganismus, nämlich der Hefe (ein einzelliger Pilz), bewirkt. Beim Bierbrauen gibt es zwei Hefearten: die untergärrige Hefe (*saccharomyces carlsbergensis*) und die obergärrige Hefe (*saccharomyces cerevisiae*). In Österreich, dem Geburtsland des Lager-Bieres, werden hauptsächlich helle, untergärrige Biere gebraut. Die im Sudhaus mit Malz gebraute Bierwürze wird mit untergärriger Hefe, die den Malzzucker in Alkohol umwandelt, vergoren. Weil diese Hefe schonend und langsam bei kühlen Temperaturen arbeitet und sich am Ende des Gärprozesses unten im Gärbottich oder Gärtank sammelt, spricht man von "untergärrigem" Bier oder "Lagerbier", zum Unterschied von "obergärrigem" Bier, das mit einer anderen Hefeart (die sich oben im Gärbottich sammelt) wärmer vergoren wird und nur kurz nachreift. Die Bierhefe ist die reichste Quelle der Vitamine B1 und B2, ihre Funktion in der Brauerei besteht darin, dass sie Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt. Die untergärrige Bierhefe arbeitet bei Temperaturen zwischen fünf und zwölf Grad Celsius; die obergärrige Bierhefe (man verwendet sie bei uns vor allem für Weizenbiere) arbeitet bei der Hauptgärung bei Temperaturen von 15 bis 21 Grad Celsius. Der Brauer nennt die Hefe „Zeug“ – ein Begriff aus einer Zeit, als noch nicht recht erforscht war, wie durch die dickflüssige Hefemasse die Gärung in Gang gesetzt wird. Die Hefegabe ist das „Zeuggeben“. Das bedeutet, dass in 100 Hektoliter Würze (also 10.000 Liter) etwa 75 bis 100 Liter dickbreiige Hefe gegeben werden. Das mag wenig erscheinen, ist aber eine enorme Menge von Hefezellen, denn in einem Kubikzentimeter dickbreiiger Hefe sind etwa eine Milliarde Hefezellen enthalten. Jede davon ist sechs bis zehn μ groß - also maximal ein hundertstel Millimeter.



3. Geschichte des Biers

Historie und Epos

Begonnen hat alles mit einer Frau. Einer wunderschönen Frau. Ihr Name war Ninkasi und geschickt wurde sie von Gilgamesch, dem sagenumwobenen Halbgott und Herrscher über Uruk. Damals gab es noch nicht sonderlich viele zivilisierte Menschen, dafür reichlich zottelige, affenartige und ziemlich flegelhafte Wesen zwischen Tier und Mensch. Die wussten sich nicht viel mehr anzufangen als etwas stupid auf der Steppe zu grasen. Gilgamesch – offensichtlich gerade in guter Stimmung - wählte Enkidu, einen dieser reichlich dumpfsinnigen Zeitgenossen, als Diener. Vor seinem Dienstantritt sollten Enkidu aber noch Manieren beigebracht werden – und zwar von der, bereits erwähnten, wunderschönen Ninkasi, ihres Zeichens Dirne.

Im Gilgamesch-Epos wird uns folgende Begebenheit geschildert:

Enkidu weiß nicht, wie man Brot isst,
versteht es nicht, Bier zu trinken.
Da tat die Dirne ihren Mund auf
und sprach zu Enkidu:
"Iss das Brot, Enkidu, das ist das Leben,
und trinke Bier, wie es Brauch ist im Lande."
Enkidu aß das Brot, bis er satt war,
und trank Bier, sieben Krüge voll.
Da entspannte sich sein Inneres
und sein Herz frohlockte,
sein Antlitz strahlte und er wurde heiter.
Er wusch sich den zottigen Leib
und salbte sich mit Öl
und ward ein Mensch.

Diese Geschichte lehrt uns, womit sich die Kulturvölker um 3000 vor Christi selbst als menschlich definiert haben: nämlich dadurch, dass sie Brot und Bier genießen. Die wichtigste Information, die das Gilgamesch-Epos, eine der ältesten Erzählungen der Menschheit, über Bier gibt, ist also seine kulturstiftende Wirkung. (Und die wichtigste Information, die uns das Bild rechts oben mitgibt, ist wohl das Wissen, dass es zuweilen auch heute noch schöne, geheimnisvolle Frauen sind, die Männern mit Bier zum Glück verhelfen.)

Für die schöne Dirne Ninkasi zahlte sich die Bekehrung des Urmenschen Enkidu übrigens aus: Ihr wurde eine Hymne gewidmet und sie schaffte sogar den steilen Aufstieg zur Göttin: Es war ein Team von Archäologen der Universität Yale, das außerhalb Kairos eine 4500 Jahre alte Bäckerei und Brauerei ausgegraben hat. Außer Steinkrügen und Getreidelagern entdeckten sie Steintafeln mit Hieroglyphen. Eine dieser Tafeln enthält eine Beschreibung des Brauprozesses und eine Hymne an die Bier-"Göttin Ninkasi".

Tatsächlich datieren die ältesten nachweisbaren Überlieferungen für die Bierherstellung aus dem 4. Jahrtausend vor Christi Geburt aus dem Lande der Sumerer. Dieses Gebiet, auch Zweistromland genannt, lag zwischen Euphrat und Tigris. Wahrscheinlich entdeckten die Sumerer, oder sogar deren Vorfahren, ganz genau weiß das heute niemand mehr, den Gärungsprozess durch einen Zufall. Wie sich das ganze zugetragen hat, ist nicht sicher. Es könnte etwa sein, dass man einem kranken Menschen das Schlucken erleichtern wollte und ein Stück Brot in einem Krug Wasser eingeweicht hat. Der Krug wurde ein paar Tage vergessen und nach kurzer Zeit begann das Brot zu gären. Vielleicht war es ja auch dieses berauschende Getränk, das die Sumerer zu Spitzenleistungen antrieb. Immerhin waren sie es, die unter anderem die Schrift entwickelten.



Einige hundert Jahre später sah sich der altbabylonische König Hammurabi (1728 – 1686 v. Chr.) bereits dazu veranlasst, zum Schutz seiner Untertanen strenge Brau- und Ausschankregeln zu erlassen. Im Pariser Louvre kann die in Keilschrift verfasste Gesetzesstelle besichtigt werden, deren Paragraphen 108-121 die älteste überlieferte Schankordnung der Welt darstellen. Verboten war etwa Preistreiberei oder das Verpantschen und Verdünnen von Bier. Manche archäologischen Funde lassen gar vermuten, dass bereits 7000 bis 10.000 vor Christi erste bierähnliche Gebräue gepantscht wurden.

Die Ägypter hatten bereits eine erstaunlich breite Auswahl an Biersorten. Im Land am Nil gab es im 1. Jahrtausend vor Christus bereits 20 verschiedene Sorten. Bier war zudem auch Kultmittel. Priester tranken es vor und während religiöser Handlungen, den Pharaonen wurde Bier mit ins Grab gegeben. Sie sollten auf der Reise ins Jenseits nicht an Durst leiden.

Wie wohltuend Bier für Körper, Geist und Seele ist, wussten Weise bereits vor beinahe 2000 Jahren. Damals stellte etwa der griechische Philosoph Plutarch fest: "Bier ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste." Wie recht er doch hatte.

Und noch ein paar Jährchen später, im Mittelalter, stellten Edelmänner fest, dass Bier dank seiner Inhaltsstoffe nicht nur gesund ist und das Leben verlängert, sondern Bier-Trinksitten das Leben sogar retten können: Da es damals nämlich durchaus üblich war, politischen Gegnern während eines Trinkgelages tödliches Gift ins Getränk zu mischen, erfand man den Brauch des Anstoßens. Die Bierkrüge aus schwerem Zinn wurden so herzhaft gegeneinander gestoßen, dass das Bier aus dem eigenen Krug in jenen des Gegenübers schwappte – und vice versa. So konnte man ziemlich sicher sein, dass einem jemand, mit dem man anstößt, kein Gift unterjubelt. Heute ist es gottlob etwas entspannender, in Gesellschaft Bier zu trinken.

Von Bier-Revolutionen und fleissigen Biertrinkern

Waren es im Mittelalter die Klostermönche, welche die Braukunst verfeinerten, waren es später Adelige und das Bürgertum, die sich des Bieres annahmen. Um 1800 kam schließlich frischer Wind in die Brauereizunft. Alte Hausbraurechte und kleine, oft mit Wirtshäusern verbundene, gewerbliche Brauereien wurden zusammengelegt. So entstand in Mitteleuropa nach englischem Vorbild eine bedeutende Brauindustrie.

Wesentlich für den Umschwung des Brauwesens war der Übergang von den damals üblichen obergärigen Bieren zu den untergärigen. Früher war es nur in der kalten Jahreszeit möglich, untergärige Biere zu brauen, da sich die dafür notwendigen Hefezellen nur bei niedrigen Temperaturen vermehren. Obergärige Biere hingegen konnten auch im Sommer gebraut werden, da die entsprechende Hefe bei höheren Temperaturen anspricht.

Geburtsjahr des untergärigen Lager- oder Märzenbieres – und damit Revolutionsjahr in der Biergeschichte – war 1841. Damals gelang es dem Schwechater Bierpionier Anton Dreher mit Hilfe von Natureis, das damals von den gefrorenen Teichen in die Lagerkeller geschleppt wurde, für anhaltend niedrige Temperaturen zu sorgen und so untergärige Hefe zur Gärung zu bringen. Dreher's Bier war zudem nicht nur blank (ohne Schwebstoffe), sondern auch lagerfähig, daher der Name Lagerbier.

Der Name Märzen-Bier hat seinen Ursprung ebenfalls in jener Zeit: Das damals zum Kühlen des Gärprozesses verwendete Natureis schmolz für gewöhnlich im März. Danach war in der Regel an kein wirklich gutes Bier mehr zu denken. Es gab zwar auch Eiskeller, die im Winter bis oben hin vollgeschlichtet wurden und in denen sich Reste des Natureises bis in den Sommer gehalten haben. Dennoch war jenes Bier, das bis etwa Ende März unter Natureiskühlung gereift und gelagert wurde, jenem schnell vergorenen Bier im Sommer ("Sommerbier", "Erntebier") geschmacklich weit überlegen.



So wurde der Name Märzenbier zur Bezeichnung für Gerstensaft für höchste Ansprüche. Nach Lust und Laune können Brauereien ihr Märzen freilich auch Helles oder Export nennen (z.B. Ottakringer Helles, Weitra Helles, Zwettler Export).

Perfektioniert wurde die Erfindung des Österreicher Anton Dreher, als die Reinzüchtung von Hefe gelang und Linde die erste brauchbare Kühlmaschine erfand. Diese technischen Neuerungen ermöglichten erstmals die Herstellung großer Biermengen bei gleichbleibend hoher Qualität. Seit damals gibt es Märzenbier das ganze Jahr über. Welch ein Segen!

Ein Jahr nach dem von Dreher eingeleiteten Quantensprung in der Brauwelt wurde in – dem damals ebenfalls österreichischen – Pilsen (Böhmen) das erste "Lagerbier Pilsner Art" eingebracht. Österreich gilt seitdem als Wiege des untergärigen Lagerbiers und somit der Brauindustrie selbst. Bei der Pariser Weltausstellung 1867 feierten die österreichischen Brauer sensationelle Erfolge: Das österreichische Bier – vor allem das helle, untergärige Lagerbier – übertrumpfte alle vergleichbaren ausländischen Sorten. Österreich war damals das Bier-Export-Land Nr. 1.

Heute sind Deutschland und die Niederlande die weltweit größten Bierexporteure. Und während der Bierkonsum in Mitteleuropa stagnierend bis rückläufig ist, wird weltweit unterm Strich laufend mehr Bier genossen. Das liegt vor allem am wachsenden Durst der Chinesen und Russen. Die fleißigsten Biertrinker sind aber nach wie vor die Tschechen mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von jährlich rund 157 Litern, vor den Iren mit etwa 152 Litern, den Deutschen mit circa 125 Litern sowie den Luxemburgern und Österreichern mit je 107 Litern. (Bei allen Ländern spielt freilich auch der Tourismus eine wesentliche Rolle beim Bierkonsum).

Die größten Biernationen sind die USA, dicht gefolgt (und an Bedeutung gewinnend) von China, Deutschland, Brasilien und Japan.

In Österreich ist Bier nach wie vor das beliebteste Getränk. Es ist Umsatzfaktor Nr. 1 in der Gastronomie und umsatzstärkste Warengruppe im Lebensmittelhandel. Acht von zehn Haushalten kaufen Bier. 72 Prozent der Männer genießen zumindest mehrmals im Monat Gerstensaft und sorgen damit für 90 Prozent des Bierkonsums. Immerhin trinken auch 29 Prozent der Frauen Bier. Da sie mengenmäßig aber weniger konsumieren, entfallen auf sie nur zehn Prozent des Bierabsatzes.



4. Bierarten

Bier - vielfältiger Genuss für jeden Geschmack

Bier ist nicht gleich Bier. Zuerst können Biere je nach Gärungsart (und damit verbunden nach Gärungstemperatur) in unter- und obergärige Biere eingeteilt werden. Untergärige Biere (z.B. Lager- und Märzenbiere) reifen bei niedrigen Temperaturen, die Hefe setzt sich am Ende des Gärungsprozesses unten ab (untergärig). Obergärige Biere (Weizenbiere) reifen bei höheren Temperaturen, die Hefe steigt am Ende des Gärungsprozesses nach oben auf (obergärig). Freilich können Biere auch nach Marken (Ottakringer, Goldfassl, Trumer, Schremser, Zwettler usw.) unterschieden werden. Die meisten Brauereien brauen verschiedene Bierarten bzw. Biertypen. Außerdem können Biere nach ihrem Stammwürze-Gehalt bzw. ihrer Grädigkeit eingeteilt werden. Der Stammwürzegehalt entspricht dem prozentuellen Anteil der festen Stoffe bzw. Extrakt in der Würze, also dem unfertigen Bier (Mischung aus Brauwasser und den gelösten Stoffen von Malz und Hopfen). Dieser Extrakt besteht hauptsächlich aus Maltose (Malzzucker), Eiweißstoffen, Vitaminen, Spurenelementen sowie Aroma- und Bitterstoffen des Hopfens. 1 Grad Stammwürze = 1 g Extrakt in 100 g unvergorener Würze.

Hier die Bierarten- bzw. Biertypen-Einteilung nach Stammwürze:

Schankbier:

ist ein Bier mit einer Stammwürze zwischen 9° und 11°.

Vollbier:

ist jedes Bier, das mindestens 11° Stammwürze hat. Als Vollbier wird es meistens nur dann deklariert, wenn es nicht einem bestimmten Biertyp zuzuordnen ist. Das trifft vor allem für jene in Österreich verbreiteten Premium-Biere zu, die etwa 12,5° Stammwürze haben, aber von der Charakteristik kein Märzen-, Pils- oder Weizenbier sind.

Bockbier:

ist ein vorwiegend saisonweise, ursprünglich zu den Fastenzeiten des Kirchenjahres, gebrautes und sehr lange gereiftes Starkbier mit einer Stammwürze von mindestens 16°. Es ist bernsteinfarben, ausgeprägt vollmundig, würzig und fein gehopft. Für Biere mit mehr als 18° Stammwürze ist auch die Bezeichnung Doppelbock gebräuchlich, es gibt auch saisonale Bezeichnungen wie Weihnachts- oder Osterbock. Einen höheren Alkoholgehalt als etwa das Helle hat der Bock deshalb, weil beim Brauen mehr Malz verwendet wird - und somit mehr Zucker in Alkohol vergären kann. Mönche wussten den hohen Nährwert eines Bock-Bieres von jeher zu schätzen. In der Fastenzeit tranken sie reichlich Bock-Bier. Denn essen durften sie schließlich nicht und - was für ein Glück - Flüssiges bricht das Fasten nicht. Ja, so lässt es sich quietschvergnügt fasten. Den Namen hat das Bock übrigens nicht vom gleichnamigen Tier. Vielmehr bekam das Bock-Bier seinen Namen von der deutschen Stadt Einbeck. Im Mittelalter wurde landauf landab Bier gebraut. Das besondere am Einbecker Bier war allerdings, dass es besonders stark eingebraut wurde. Dazu kam, dass die Einbecker gute Handelsleute waren, und das Einbecker Bier deshalb bald bis weit über die Grenzen Niedersachsens bekannt wurde. Und freilich trank man auch in Bayern das Einbecker Bier. Die bayerische Aussprache machte aus dem "Ainpökhischen Bier" schließlich "a Bockbier".

Leichtbier:

ist sehr hell und hat maximal 3,7 Prozent Alkohol. Es hat daher auch weniger Kalorien. Leichtbier schmeckt am besten stark gekühlt.

Alkoholfreies Bier:

hat nicht mehr als 0,5 % Alkohol. Es schmeckt am besten stark gekühlt. Für alkoholfreies Bier wird - wie für Bier - im Sudhaus Bierwürze gebraut, es wird aber entweder ohne bzw. mit eingeschränkter Gärung gereift oder es wird dem fertigen Bier der Alkohol wieder entzogen.

**Lager-Märzenbier:**

ist die österreichische Bezeichnung für das landestypische, hellgelbe untergärige Vollbier. Es hat mindestens 11° Stammwürze, ist ausgewogen malzig und mild hopfenbitter. Während etwa in Norddeutschland vorwiegend Pils getrunken wird, fließen in Österreich zu rund 80 Prozent Lager- bzw. Märzenbiere durch durstige Kehlen. In Österreich wird unter Märzenbier jedes Lagerbier verstanden. Nach Lust und Laune dürfen Brauereien ihr Märzen auch Helles bzw. Export nennen (z.B. Ottakringer Helles, Weitra Helles, Zwettler Export).

Pilsbier:

zeichnet sich durch sein intensives Hopfenaroma aus. Es ist hellfarbig, erfrischend, weniger malzig und liegt in der Stammwürze bei mindestens 11°.

Das erste Pils der Welt kommt ursprünglich aus Böhmen. Genauer, und wie der Name schon sagt: aus der Stadt Pilsen, die damals (1842) noch zu Österreich gehörte. Ganz wesentlich für den Erfolg von Pils war der Übergang von der Obergärung zur untergärigen Brauart. Es war 1841 in Kleinschwechat bei Wien, als erstmals bei niedrigeren Temperaturen arbeitende Hefestämme eingesetzt wurden (die nach der Gärung nach unten sinken – deshalb der Begriff untergärig). Auf diese Weise entstand der neuartige Biertyp "Lagerbier nach Wiener Art". Und das war die Basis für die Erfindung des Pils ein Jahr später. Der in Pilsen werkende bayerische Braumeister Josef Groll fügte dem Lagerbier mehr Hopfen als üblich zu und so entstand das erste "Lagerbier Pilsner Art".

Ursprünglich war Pils also eine Herkunftsbezeichnung. Mit dem Ausbau der Eisenbahnstrecken stieg aber die Bekanntheit des Pilsners und bald wurde Pilsner landauf landab gebraut. Und spätestens seit der abgewiesenen Klage des Pilsener Brauhauses gegen die ebenfalls Pils brauende Münchener Brauerei Thomas war klar, dass Pils fortan eine eigene Biersorte ist. Ab 1900 tritt die Kurzform Pils offiziell als Gattungsbezeichnung für helle, stark gehopfte Biere auf. Kurioser Weise entspricht das heutige Pils aus Pilsen aufgrund seiner relativ dunklen Farbe nicht den Definitionskriterien von Pils. Am beliebtesten ist Pils in Deutschland. Dort gibt es heute mehr als 3500 Pilsmarken. In Österreich ist Pils mengenmäßig noch eine Rarität. Nur 5,3 Prozent des Bier-Ausstoßes entfällt auf Pils.

Der Klassiker unter den österreichischen Pilsbieren, das Ottakringer Goldfassl Pils war, als es 1977 Premiere feierte, Österreichs erstes Pils. Seither zählt es zu den Klassikern seines Typs. Das Goldfassl Pils ist eine herrlich leichte, schlanke Bierspezialität, mit einer betonten Hopfennote sowie feinst abgestimmtem, edlem Körper. Ein Bier für Menschen mit Stil - und eines der besten Pilsbiere der Welt.

Spezialbier:

ist mindestens 12,5° Stammwürze stark. Spezialbier ist ein kräftiges, ausgewogen würziges, fein gehopftes, meist hellgelbes Vollbier.

Weizenbier:

ist das gängigste obergärige Bier in Österreich mit einer Stammwürze üblicherweise von 11° bis 13° und 4,5 bis 5,5 Prozent Alkohol (andere vereinzelt gebraute obergärige Sorten sind Alt oder Stout). Das für Weizenbier verwendete Malz muss zumindest zu 50 % aus Weizen hergestellt werden. Weizenbiere sind erfrischend spritzig und kohlenensäurereich, aber wenig bitter, weil sie schwächer gehopft sind. Ihre Farbe reicht von sehr hell bis schwarz, wobei dunkle Weizenbiere meist hefetrüb angeboten werden.

Zwickl/Kellerbier:

ist ein sehr vollmundiges Bier. Es ist unfiltriert und ist daher trüb aufgrund der enthaltenen Hefe und Eiweißstoffe.

Dunkles Bier:

ist vollmundig und schwach gehopft.



Eis-Bier:

ist ein helles, durch ein besonderes Brauverfahren hergestelltes untergäriges Bier. Es wird geschmacklich als mild und besonders frisch empfunden. Bei der Herstellung von Eis-Bier wird im Lagertank bei Temperaturen unter Null Grad aus bereits fertigem Bier Wasser ausgefroren, wodurch die Inhaltsstoffe des Bieres aufkonzentriert werden.

Radler:

ist ein beliebtes Mischgetränk aus Bier und Limonade, üblicherweise im Verhältnis 1:1. Da alle Bierarten mit geschmacklich unterschiedlichsten Limonaden gemischt werden können, sind Radler in einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen erhältlich.



5. Bierkultur

5.1. Bier – Genuss und Bereicherung für alle Sinne

"Wenn du Bier noch nie mit allen Sinnen erlebt, gefühlt und genossen hast – tja, dann hast du etwas versäumt", weiß Ottakringer-Braumeister Andreas Rosa. Versprochen: Bier ist – vorausgesetzt freilich, es ist ein gut gelagertes und perfekt gezapftes Qualitätsbier – ein himmelhoch jauchzendes, sinnliches Erlebnis. Sollten Sie beim Lesen der folgenden Tipps meinen, dass die empfohlenen Rituale etwas zuviel Aufwand sind – kein Problem: Freilich können Sie sich auch eine Dose Bier aufreißen, sie mit ein paar Zügen hinunterkippen, einen kräftigen Umlaut von sich geben, die Dose mit einer Hand zerquetschen und sie über ihre Schulter nach hinten fetzen. (Zugegeben, manchmal braucht man das eben.) Meist aber sind wahre Biertrinker feinsinnige Genießer mit Kultur. Die südamerikanischen Indianer opferten das edle Getränk Bier ihren Göttern, weil sie es zu Recht für das Kostbarste hielten. Bedächtig saßen sie vor ihren Krügen, bedächtig führten sie diese Krüge an die Lippen, langsam, feierlich tranken sie, setzten die Krüge ab, wischten sich den Schaum von den Oberlippen. Sie waren Menschen, die ganzheitlich und sinnlich in ursprünglichster Form waren. Und sie feierten eine echte Bierzeremonie. Bier war nie ein Mittel der puren Berausung, viel eher der Anregung. Bier verleiht schwebende, tänzelnde Heiterkeit. Ägyptische Könige tranken Bier mit ihren Priestern, die Kurtisanen der Renaissance genossen Bier ebenso wie französische Adelige und Gutsbesitzer, die in eleganten Kutschen und mit engtaillierten Freundinnen Landpartien unternahmen. Der Genuss beginnt schon beim Öffnen der Flasche. Erfreuen sie sich am zischenden Geräusch beim Öffnen. Und dann das Einschenken oder Zapfen:

Wenn Sie das Bier ins Bierglas füllen, hören Sie auf das Glucksen des hineinplätschernden Bieres und das Geräusch der entweichenden Kohlensäure. Trinken Sie noch nicht. Sehen Sie zu, wie die Bläschen aufsteigen bis sie im schneeweißen, feinporigen Schaum verschwinden. Sehen Sie, wie der weiche Schaum aufsteigt und über den Höhen des Glasrandes eine Schaumkrone bildet. Atmen Sie das volle Bouquet des Bieraromas ein. Freuen Sie sich auf den ersten Schluck. Und dann tun Sie es: Setzen Sie das Bierglas bedächtig an Ihre Lippen. Und genießen Sie in vollen Zügen.

5.2. Bier – kühl und dunkel lagern, frisch genießen

Zuerst sollten Sie auf das Ablaufdatum achten, das am Etikett aufgedruckt oder eingestanz ist. In der Regel hält Bier in Flaschen sechs Monate. So können Sie vom Ablaufdatum auf das Alter des Bieres schließen. Je jünger das Bier, desto frischer wird es schmecken. Manche ausländischen Biere oder Exportbiere halten weit länger als ein halbes Jahr. Geschafft hat das der jeweilige Braumeister etwa durch Pasteurisierung, also starke und lange Hitzebehandlung. Durch derartigen Umgang kann ein Bier freilich jeden Charakter verlieren und sozusagen zu Tode gesäubert werden. Am besten schmeckt Bier jedenfalls in seiner Heimat. Denn dort muss es keine langen Transporte überstehen und wird auch nicht etliche Male Licht und/oder Wärme ausgesetzt. Bier ist nämlich lichtscheu. Bier liebt kühle, dunkle Räume. Jede mögliche Art von Licht ist für Bier schädlich. Denn Licht produziert chemische Reaktionen im Hopfen. Diese Reaktionen verursachen einen leicht muffelnden Geruch im Bier. Weißglühende Beleuchtung ist ebenso schädlich wie Neonleuchten. Auch das Tageslicht ist einer der größten Feinde des Bieres, vor allem in Verbindung mit Hitze. Bier, das muffelnd riecht, hat einen Lichtschock erlitten. Um dieses Risiko zu vermindern, setzen die Brauer auf gefärbte braune oder grüne Bierflaschen.



5.3. Aus dem passenden Glas schmeckt´s am besten

Trinken Sie Milch aus einem Weinglas? Oder Kaffee aus einer Sektflöte? Nein? Weil das nicht schmecken würde, weil es einfach nicht passend ist? Genau! Und so ist es auch bei den verschiedenen Biersorten. Jetzt einmal ganz davon abgesehen, dass es purer Frevel ist, Bier etwa aus Limonadegläsern zu trinken: Sie versagen sich den möglichen großen Genuss, wenn Sie etwa Pils aus einem dickwandigen Krügerl trinken oder Bockbier aus einer Pilsflöte.

Goldfassl-Stange

neben Pils auch passend für Goldfassl Spezial

Ottakringer Glas

passend für Ottakringer Helles und Radler

Ottakringer Krügerl (Kanne)

passend für Ottakringer Helles, Zwickl, Radler, Bock

Grundsätzlich gilt:

Je heller und je schlanker im Geschmack ein Bier, desto eleganter und dünnwandiger das Bierglas. Und je dunkler, vollmundiger, malziger und stärker ein Bier, desto dickwandiger und bauchiger das Bierglas. So wird etwa Pils aus schlanken, dünnwandigen Flöten, Tulpen oder Stangen getrunken, Helle Biere bzw. Märzenbiere aus etwas stärkeren Gläsern bzw. Krügen, Weizenbier aus hohen, geschwungenen Weizenbiergläsern und Bockbiere aus dickwandigen Krügen. Sollte Ihnen in einem Restaurant ein Bierglas serviert werden, das nicht zum Biertyp passt (das geschieht leider auch in für gewöhnlich sehr guten Lokalen), bitten Sie den Kellner/die Kellnerin ruhig um das passende Bierglas. Eine mindestens ebenso große Unsitte ist es freilich auch, wenn man Ihnen ein Bier in einem Glas einer anderen Marke serviert. Schließlich genießen Sie ganzheitlich: Mit allen fünf Sinnen. Gleich, welches Bier Sie trinken, in jedem Fall sollte das passende Glas keine fettigen Fingerabdrücke oder sonstige Schmutzrückstände aufweisen. Um sicher zu gehen, dass keine Spülmittelrückstände im Glas sind, sollten sie es vor Gebrauch mit kaltem Wasser ausspülen. Als Belohnung für den Aufwand werden Sie eine wunderschöne Schaumkrone zapfen können! Selbst wenn ein Glas sauber aussieht, muss es noch nicht rein sein. Steigen am Boden oder am Rand des Glases Blasen auf oder fällt die Schaumkrone zu schnell zusammen, ist das Glas verunreinigt. Am einfachsten reinigen Sie Ihr Glas mit heißem, klarem Wasser ohne Zugabe von herkömmlichen Spülmitteln. Die Spülmittel bilden mit der Zeit einen Film auf dem Glas, der zur Folge hat, dass die Bildung einer Schaumkrone fast unmöglich ist. (Es gibt spezielle Gläser-Spülmittel, die nicht diese negative Wirkung haben). Zu guter letzt bleibt noch zu bemerken, dass Sie die Gläser nicht mit einem Handtuch abtrocknen sollten. Lassen Sie sie einfach an der Luft trocken. Machen Sie sich keine Gedanken über eventuell entstehende Wasserflecken – Sie müssen das Glas ohnehin noch einmal mit klarem Wasser durchspülen, bevor Sie das Bier einschenken.



5.4. Kühlen / Zapfen / Einschenken

Das perfekte Bierhauberl aufsetzen

Die ideale Trinktemperatur liegt bei Bier um die sieben Grad Celsius, das entspricht einer normalen Kühlschranksstellung. Bier sollte weder zu rasch erwärmt (heißes Wasser) noch abgekühlt (Tiefkühltruhe) werden, das beeinträchtigt den Geschmack. Wenn Ihr Bier zu kalt ist, ist es nicht mehr in der Lage, Schaum zu bilden. Ist Ihr Bier zu warm, schmeckt es schal. Außerdem bildet sich übermäßig viel Schaum, da zuviel Kohlensäure entweicht. Beim Öffnen der Bierflasche sollten Sie das so beruhigende und gleichzeitig anregende Zischen hören. Ist das nicht der Fall, dürfte durch einen undichten Kronenkorken die Kohlensäure entwichen sein. Dieses Bier können Sie dann vergessen. Allerdings tritt dieses Problem heutzutage dank der guten Verschlusstechnik praktisch nicht mehr auf.

Beim Einschenken aus der Flasche und beim Zapfen von offenem Bier können folgende Regeln beachtet werden:

Zuerst das Bierglas mit Schwung etwas mehr als halbvoll einschenken bzw. so weit voll schenken, bis der aufsteigende Schaum den Rand des Bierglases erklommen hat. Dann das Bier absetzen lassen, bis der Schaum eine kompakte Form angenommen hat. Beim Einschenken kann das Glas je nach Vorliebe bzw. Schaumentwicklung gerade oder leicht schräg gehalten werden. Nun das Glas (wieder) soweit voll schenken, dass der Schaum (abermals) den Rand des Glases erreicht bzw. bereits leicht darüber hinausragt. Wenn auch dieser zweite Schaumring eine kompakte Form angenommen hat, kann zur Krönung der dritte Schaumring aufgesetzt werden – das Hauberl. Es sollte zumindest zwei Fingerbreit hoch sein. Der Einschenkvorgang kann bis zu drei, maximal vier Minuten dauern.

Schneller geht's beim Weizenbier:

Beim Einschenken bzw. Zapfen von Weizenbier muss das Glas stark schräg gehalten werden, da es zu keinen Wirbeln im Weizenbierglas kommen soll (würde viel zu starke Schaumbildung verursachen). Erst wenn das Glas bereits zu etwa zwei Dritteln voll ist, sollte das Glas gerade gehalten werden. Nach einem ersten Absetzen des Schaums kann zum Finale der Rest eingeschenkt/gezapft werden.



6. Bier ist gesund.

Weise wissen es schon lange: Bier ist gesund

Liebe Biergenießer! Gute Nachrichten! Sie leben gesund! Vorausgesetzt freilich, Sie trinken regelmäßig, aber in Maßen, Ottakringer. Tatsächlich haben mehrere Langzeitstudien ergeben, dass maßvoller Biergenuss die Lebenserwartung erhöhen kann. Bier enthält mehr als 90 Prozent Wasser, 5 Prozent Alkohol, der Rest sind Nährstoffe wie Kohlenhydrate, Mineralstoffe und Vitamine.

"Bier hat eine tolle Wirkung auf den Cholesterinspiegel", weiss Univ.-Prof. Dr. Wolfgang König, Experte für Arterioskleroseforschung in Ulm. "Es hebt bei mäßigem aber regelmäßigem Genuss das gute Cholesterin und senkt das schlechte LDL-Cholesterin." Neurolog Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl warnt allerdings vor Übermut: "Das gilt nur für eine begrenzte Menge von einem Liter pro Tag für Männer und etwa einem halben Liter für Frauen."

Wissenschaftler der Universität Oregon, USA, haben herausgefunden, dass Bier jene schädlichen Schadstoffe blockiert, die beim Grillen entstehen und mitunter Krebs auslösen. Die im Bier enthaltenen Hopfen-Bestandteile Xanthohumol und Iso-Xanthohumol machen diese Mutagene unschädlich.

"Regelmäßiger Bierkonsum in Maßen kann Blasen-, Prostata-, Magen- und Lungenkrebs vorbeugen", bestätigt Univ. Prof. Dr. Manfred Walzl, Vorstandsmitglied der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung und Universitätsprofessor für Neurologie und Psychiatrie an der Uni Graz. Auf die Spur der krebshemmenden Wirkung von Bier kamen Forscher übrigens schon in den 30er Jahren in Irland. Damals konnte nachgewiesen werden, dass Brauereiarbeiter weniger zu Krebserkrankungen neigten als andere Bevölkerungsgruppen.

"Regelmäßiger Biergenuss schützt auch vor Osteoporose", sagt Prof. Dr. Jonathan Powell vom King's College in London. Bier enthält nämlich große Mengen des "Knochenzements" Silizium. Powell: "Wir benötigen pro Tag etwa 50 mg Silizium. In einem Liter Bier sind schon bis zu 40 mg enthalten." Eine deutsche Studie von H. Hoffmeister aus 1999 ("The relationship between alcohol consumption, health indicators and mortality in the German population", International journal of Epidemiology) weist nach, dass es zu einer Abnahme der Lebenserwartung in Europa um zwei Jahre käme, würden alle Biertrinker des Kontinents den Konsum von Bier einstellen. Faustregel gemäß dieser Studie ist: 0,5 Liter Bier pro Tag sind gesund.

Schon vor beinahe 2000 Jahren kam übrigens der griechische Philosoph Plutarch ohne medizinische Langzeitstudien zu ähnlichen Ergebnissen: "Bier ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste." Oh, wie weise! Und noch eine gute Nachricht: Bier ist zwar appetitanregend, macht aber nicht dick. 250 ml Lagerbier hat 103 Kcal. Die selbe Menge Apfelsaft hat 120 Kcal, Milch 134 Kcal und Fruchtojoghurt 205 Kcal.



Wussten Sie, dass ...

- Bier sehr natriumarm ist und doppelt so viele Mineralstoffe enthält wie ein gutes Mineralwasser
- es in einigen Ländern für Nierenkranke Bier auf Rezept gibt
- völlige Alkohol-Abstinenzler gefährlicher leben als ein Genusstrinker, der etwa zwei Seidel Bier am Tag trinkt
- wenn der Durst kommt, dies ein Warnsignal des Körpers für eine verminderte Leistungsfähigkeit ist
- der Mensch zu 65 % aus Wasser besteht (und nach Biergenuss zu ein paar Zehntelprozent aus purem Gerstensaft)
- ein Wasserverlust von 3 % des Körpergewichtes zu Durst, Müdigkeit, Leistungsabfall, Hautröte, Appetitlosigkeit und Unbehagen führen kann
- ein Wasserverlust von 6 bis 10 % des Körpergewichtes zu Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Atemnot und erhöhter Blutkonzentration führen kann
- ein Wasserverlust von 11 bis 20 % des Körpergewichtes zu Delirium, Krämpfen, geschwollener Zunge, Schwerhörigkeit und runzeliger Haut führen kann
- der Mensch ohne Flüssigkeitszufuhr in Abhängigkeit von Umweltbedingungen zwischen 11 und 20 Tage überleben kann
- der Konsum von Mineralwasser und Bier den Vorteil hat, dem Körper nicht nur Flüssigkeit zuzuführen, sondern auch Mineralstoffe und Spurenelemente, die bei der Abgabe von Flüssigkeit (Schweiß, Urin) ständig verloren gehen
- bei Belastungen über einer Stunde, die Kohlehydratzufuhr zur Energiegewinnung sehr wichtig ist, um die Flüssigkeitsentleerung aus dem Magen nicht zu sehr zu verzögern
- der Flüssigkeitsbedarf eines Erwachsenen im Schnitt bei 2,5 Litern pro Tag liegt? Wasser wird aber nicht nur durch Trinken aufgenommen: etwa 0,7 Liter gewinnt man über Nahrung, 0,3 Liter vom so genannten Oxidationswasser, das bei der Energiegewinnung aus Kohlenhydraten und Fetten frei wird, und 1 bis 1,5 Liter durch Trinken.
- ein ausgeglichener Wasserhaushalt wesentlich zur Schönheit beiträgt? Wer viel trinkt, bekommt einen strahlend schönen Teint, die Haut wird klarer und reiner. Darauf vertraute auch schon Kaiserin Sissi. Sie trank Bier bei den vornehmen Gesellschaften am Wiener Hof. Etliche Frauen schwören zudem auf die kosmetische Wirkung von Bier: Ein bereits altbekanntes Schönheitsmittel etwa sind Bierbäder. Geheimnis dahinter: Hefe enthält Vitamine des B-Komplexes, etliche Mineralien und Spurenelemente sowie essentielle Aminosäuren. Dieser Natur-Mix reinigt die Haut, nährt sie und wirkt antibakteriell. Außerdem stärkt Bier das Haar und lässt es natürlicher glänzen.