Bier brauen



Worum geht es bei diesem Hobby?

Bier ist weltweit eines der beliebtesten Getränke überhaupt. Und will man(n) Untersuchungen glauben, auch sehr gesund! Das war zumindest vor einigen tausend Jahren so. Das Trinkwasser war damals nicht besonders sauber und keimfrei. Und der Alkoholgehalt noch nicht so berauschend hoch wie heute, so dass selbst Kinder Bier statt Wasser zu trinken bekommen haben. In Ägypten galt Bier sogar als Grundnahrungsmittel für alle Bevölkerungsschichten. Arbeiter, Soldaten und Beamte wurden mit Bier und Brot bezahlt!

Das Bier entstand jedoch schon wesentlich früher, vermutlich durch einen Zufall. Es gibt viele Legenden darum. Eine Legende besagt, dass vor etwa 6.000 Jahren in Mesopotamien ein Bäcker den Brotteig zu lange in der Sonne stehen ließ, so dass er zu gären anfing. Die pappige Masse hatte eine leicht berauschende Wirkung, und so soll der Vorläufer des heute als Bier bekanntes Getränk entstanden sein.

Es wird auch vermutet, dass die Herstellung von Bier mit dazu beigetragen hatte, dass die umherwandernden Völker im wahrsten Sinn des Wortes sesshaft wurden. Kann ich nachvollziehen, geht mir beim Biertrinken genauso!

Irgendwann kam dann das Bier nach Mitteleuropa. Bei den Germanen sollen die Frauen für das Brauen von Bier zuständig gewesen sein! Zunächst bestand es nur aus Wasser und Getreide-Malz. Später entdeckten die Mönche das Getränk für sich nach dem Motto „Flüssiges bricht das Fasten nicht“. Sie trieben das Wissen um die Braukunst voran und gaben erstmals Hopfen als Würze hinzu. So entstand das Reinheitsgebot, nach dem in Deutschland seit nun schon 500 Jahren gebraut wird. Nur die vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe werden zum Bierbrauen verwendet. Daraus entstehen heute allein in deutschen Brauereien etwa 5.500 verschiedene Biersorten!

Wasser ist nicht gleich Wasser. Der Härtegrad hat Einfluss auf die Entfaltung der anderen Inhaltsstoffe. Malz bestimmt unter anderem die Farbe des Biers, Hopfen die Herbe und das

Aroma. Auch die Hefe trägt deutlich zum Geschmack bei. In diesem Zusammenhang fallen auch immer wieder die Begriffe obergärig und untergärig. Obergärige Hefe schwimmt nach dem Brauvorgang oben auf dem Brausud und kann abgeschöpft werden. Beispiele für obergäriges Bier sind Altbier, Hefeweizen, Kölsch, Malzbier oder Scotch Ale. Untergärige Hefe sinkt nach der Gärung nach unten auf den Boden des Gärgefäßes. Typische untergärige Biere sind Pils, Export, Märzen und Lager.

Ist Bier nun gesund oder nicht? Einfache Frage, viele Antworten! Ein Pils hat zum Beispiel weniger Kalorien als die gleiche Menge Apfelsaft. Bier macht also nicht dick, aber leider regt es den Appetit an! Bier enthält neben vielen Mineralien wie Kalzium, Phosphor, Magnesium und Kalium auch verschiedene Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Einige Inhaltsstoffe haben eine entzündungshemmende Wirkung. Studien belegen, dass Bier positiv auf die Gesundheit von Herz oder Nieren wirkt. Selbst Hildegard von Bingen wusste schon vor über 900 Jahren um die besondere gesundheitsförderliche Wirkung von Bier. Aber merke: Alles nur, solange man(n) Bier maßvoll trinkt und nicht säuft!

Immer wieder taucht der Begriff *Craft Beer* oder *Craft Bier* auf. Die Zeit der Prohibition in den USA vor etwa 100 Jahren überstanden nur wenige große Brauereien. Diese dominierten daraufhin den amerikanischen Markt und das führte im Lauf der Jahre zu dünnen und geschmacklosen Bieren. In den 1970er Jahren entwickelte sich dort ausgehend von Hobbybrauern ein Trend zur Herstellung von wohlschmeckenden hochwertigen Biersorten. Das englische *to craft* bedeutet nämlich *handwerklich arbeiten*. Inzwischen gibt es in den USA mehr als 4.000 Craft Brauereien.

Nachdem dieser Trend auch nach Europa rüber geschwappt ist, gibt es hier auch viele sogenannte Kreativ-Brauer bzw. Kreativ-Biere. Auch die großen Brauereien springen teilweise auf diesen Zug auf. Dabei erfolgt das Ausprobieren neuer Rezepte sowohl innerhalb als auch außerhalb des Reinheitsgebots. Allerdings wird eine Brauerei nicht durch ein einzelnes Bier zum Craft-Bier-Anbieter, sondern durch die gesamte Philosophie der Brauerei. Daher gründete die deutsche Craft-Bier-Szene Anfang 2017 den Verband Deutscher Kreativbrauer e.V. und stellten dem Reinheitsgebot das Natürlichkeitsgebot zur Seite. Was bedeutet, dass neben Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gern auch Früchte, Kräuter oder Gewürze den Charakter eines Biers bestimmen dürfen. Künstliche Hilfsstoffe und Extrakte sind allerdings weiter tabu.

Was benötigst du dafür?

Für das Brauen von Bier benötigst du viel Zeit für die einzelnen Schritte am eigentlichen Brautag und Geduld für den anschließenden Reifeprozess. Ich habe eine Anleitung für Anfänger gefunden, die mit wenig zusätzlichem Equipment auskommt. Für den Einstieg sehr gut geeignet. Natürlich kannst du dir auch ein Einsteiger-Set besorgen. Da ist dann inklusive der benötigten Gefäße schon alles dabei.

Wie viel kostet dich dieses Hobby?

Entscheidest du dich für die angesprochenen Anleitung für Anfänger, kosten dich die Zutaten weniger als 15,- €. Vorausgesetzt, du hast die benötigten Gefäße und ein Thermometer. Und die leergetrunkenen Bügelflaschen . . .

Bierbrau-Sets für Einsteiger gibt`s schon für 25,- €. Meisten sind so wichtige Dinge wie ein Thermometer noch nicht dabei. Wie hoch dabei die Gelingen-Garantie ist, kann ich nicht einschätzen. Die Preise für höherwertige Komplett-Sets gehen bis 500,- € und darüber. Ich gehe davon aus, dass du wohl am besten selbst weißt, womit du beginnen willst.

Möchtest du dich in Vereinen organisieren?

Wenn es in deiner näheren Umgebung schon einen Hobby-Brauer-Verein gibt, dann nutze ihn!

Hier kannst du dich austauschen, Tipps holen und gemeinsam mit anderen Verrückten Bier bauen.

Viele namhafte Brauereien reden das Thema Craft Beer zwar klein, beschäftigen sich aber doch schon damit. Der Verband Deutscher Kreativbrauer e.V. vertritt die Interessen der vielen kleinen Craft Beer Brauereien. Daneben gibt es die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD), welcher deutschlandweit tätig ist. Leider habe ich auch hier keine Möglichkeit gefunden, nach Vereinen in der Nähe suchen zu können, wie es zum Beispiel bei Dachverbänden möglich wäre.

Hast du Lust auf Wettbewerbe?

Im brau!magazin gibt es einen älteren Artikel über Hobbybrauer-Wettbewerbe. Da bekommst du schon so eine Vorstellung, was alles angeboten wird. Solltest du irgendwann ein mal ein eigenes Bier brauen, kannst du so deine Kreation beim Publikum testen.

Ist dieses Hobby für dich geeignet?

Du magst Bier? Du probierst gern verschiedene Biersorten? Dich fasziniert die Vielfalt an Biersorten überhaupt? Du möchtest auch gern mal selbst Bier herstellen oder etwas Neues kreieren? Dann ist das Hobby genau richtig für dich! Idealerweise mit gleichgesinnten Freunden!

Musst du Rechtliches beachten?

Die Herstellung von Bier unterliegt in Deutschland der Steuerpflicht! Du darfst für deinen Eigenbedarf 200 Liter Bier pro Kalenderjahr produzieren. Allerdings musst du trotzdem dem zuständigen Hauptzollamt formlos mitteilen, wo du das Bierbrauen durchführst, deine Anschrift, Geburtsdatum und Telefonnummer sowie wie viel Bier du in dem Kalenderjahr voraussichtlich herstellen wirst. Und das, bevor du anfängst mit dem Bierbrauen!

Überschreitest du die 200 Liter pro Kalenderjahr oder verkaufst du dein tolles Bier, dann musst du beim Hauptzollamt eine Steueranmeldung abgeben und eine Biersteuer entrichten. Kein Witz! Jetzt könntest du natürlich nach dem Motto handeln: Wo kein Kläger, da kein Richter! Aber kommt es heraus, dann verstehen die Beamten des Hauptzollamts keinen Spaß! Hier zur Sicherheit für dich noch der Link zum Zoll.

Wo findest du weitere Informationen?

Das Netz ist voll von guten Seiten zum Thema Bier und Bier-Brauen. Du findest dort Rezepte, ein Kompendium und vieles mehr. Auch fand ich ein Forum für Hobbybrauer. Und falls du denkst, dass du es noch nicht richtig zelebrierst: Es gibt sogar ein wikiHow Bier richtig genießen! Sehr interessant ist auch das brau!magazin. Es enthält neben vielem anderen eine Übersicht vieler interessanter Artikel nach Kategorien geordnet und eine brau!karte zu bierigen Orten wie Brauereien, Braugasthäuser, Bier-Bars, Bierfachgeschäften und Mälzereien.

Also dann: Allzeit Gut Sud!