

Schwarzbier

In seiner ursprünglichen Form tiefschwarzes, mit Malzzucker oder Zuckerkulör gesüßtes Bier (auch **Lausitzer Porter**); mittlerweile häufiger hopfig-herb und schlank in Art eines **Schwarzen Pils** vermarktet.

Stout

Dem **Porter** verwandtes, dunkel-braunes bis schwarzes obergäriges Bier aus stark geröstetem Malz und unvermälzter, gerösteter Gerste; ausgeprägtes Röstaroma, starke Bitterkeit. Gelegentlich auch mit Milchzucker gesüßt (**Milk Stout**) oder mit Hafer gebraut (**Oatmeal Stout**) – beides balanciert die Röstbittere für den empfindlichen Gaumen etwas aus.

Trappisten

Strenger Mönchsorden, der in seinen Klöstern Bier von jeweils ureigenem Charakter braut; **Trappistenbier** ist eine geschützte Bezeichnung, die nur von sechs belgischen und einem niederländischen Trappistenkloster geführt werden darf; alle anderen Klöster müssen ihre möglicherweise ähnlichen Biere **Abteibier** oder **Klosterbier** nennen.

Tripel

Bei den **Trappisten-** und **Abteibieren** eine Bezeichnung, die die Stärke des

Bieres andeutet. Vom **Dubbel** über das **Tripel** bis zum **Quadrupel** steigen Stammwürze, Alkoholgehalt und Haltbarkeit des Bieres an; die besonders starken Sorten sind viele Jahre haltbar und reifen in der Flasche langsam weiter.

Weißbier

Auch **Weizen** genanntes obergäriges Bier mit mindestens 50 % Weizenmalzanteil; hell oder dunkel bis fast schwarz, hefetrüb oder als **Kristall** auch filtriert, auch als **Weizenbock** – immer aber spritzig, mit viel Kohlensäure und durch hohen Estergehalt fruchtig. Mit Milchsäure vergoren als säuerlich frische **Berliner Weiße** beliebt; mit Koriander und anderen Gewürzen als belgisches **Wit** oder als **Leipziger Gose**.

Und dann waren da noch ...

Alkoholfreies Bier, Amber, American Ale, Aubi, Badebier, Barley Wine, Bernstein, Bière de Garde, Braunbier, Chillibier, Cream Ale, Black & Tan, Dampfbier, Diätbier, Dinkel, Dry Beer, Eisbier, Emmerbier, Faro, Frambozen, Geuze, glutenfreies Bier, Grodziskie, Grutbier, Hanfbier, Heather Ale, Hirsebier, Imperial Ale, Imperial Stout, Jopenbier, Kriek, Kwaß, Lambic, Landbier, Latzenbier, Leichtbier, Light Ale, Malt Liqueur, Malzbier, Mild, Mehrkorn, Mumme, Nährbier, Osterbier, Oud Bruin, Pilsator, Puparsch, Roggen, Rotbier, Russian Stout, Sahti, Saison, Schankbier, Scheps, Scotch Ale, Seefahrtsbier, Steambeer, Steinbier, Sticke, Weißbierpils, Wiener, Wies'n Bier, Wiess, Zoigl

Viel Freude beim Genuss

Dirk Wagner
Volker R. Quante
Andreas Schwickert

Hausbrauer Nassauer Land



Kleine Bierkunde – Teil 3

Biersorten

Die Vielfalt der Biersorten ist schier unendlich – da gibt es um Welten mehr als nur Pils, Weizen und Bock. Anlass genug, diese Sortenvielfalt hier einmal im Überblick vorzustellen.

Ale

Traditionell mit obergäriger Hefe gebrautes englisches Bier. **Pale Ale**: Sammelbezeichnung für helles Ale, im Unterschied zu dunklem **Brown Ale** oder rötlichem **Irish Ale** (oder **Red Ale**). **India Pale Ale** oder **IPA**: Mit hohem Alkoholgehalt und starker Hopfenbittere ursprünglich für den Export nach Indien gebrautes und für den langen Schiffstransport nach Indien geeignetes Bier.

Alt

Kupferfarben bis tiefbraun, aus dunklem Malz, stark gehopft. Vorrangig in Düsseldorf und am Niederrhein nach „altem“, das heißt obergärigem Verfahren gebraut. Als interessante Variante: **Münsteraner Alt**.

Bitter

Kräftig gehopftes englisches **Ale**, gibt es auch als **Best Bitter**. Als **Extra Special Bitter** (oder **ESB**) besonders in den U.S.A. beliebt.

Bock

Stark eingebrautes, meist dunkles malzbetontes Bier mit über 5,5 % Alkohol, das seinen Namen der niedersächsischen Stadt Einbeck („Ainpöckisches“ Bier) verdankt; wurde zu Hansezeiten nach ganz Europa exportiert. Zur Fastenzeit (Bockbierzeit, fünfte Jahreszeit) als **Doppelbock** besonders beliebt, dann aber noch stärker eingebraut (über 6,5 % bis weit über 7 % Alkohol) und am auf -ator endenden Namen erkennbar. Auch als stärker gehopfter **Maibock** (hell und dunkel) oder zu Weihnachten als **Weihnachts-** bzw. **Christ-** oder **Festbock**, sowie mit extrem hohem Alkoholgehalt, der durch ein besonderes Gefrierverfahren erzeugt wird, als **Eisbock**.

Dunkel

Sammelbegriff für mit dunklem Malz gebraute Biere, aber auch eigenständig als malzig-süffiges **Münchner Dunkel**.

Export

Helles, untergäriges, eher malziges Bier, aufgrund seiner Herkunft auch **Dortmunder** oder im Ausland kurz **Dort** genannt, schwächer gehopft und etwas stärker und süffiger als **Pils**.

Hell

Ähnlich wie **Export**, noch schwächer gehopft, milder, mit weicherem Wasser gebraut, auch **Münchner** genannt.

Kellerbier

Kräftiges, hellbraunes Bier mit nur sehr wenig Kohlensäure, ausgeprägt süffig, häufig auch unter der Bezeichnung **Ungespundetes** angeboten.

Kölsch

Helles, obergäriges, fruchtiges Bier mit wenig Kohlensäure. Darf nach der „Kölsch-Konvention“ nur in Köln oder im unmittelbaren Umland gebraut werden.

Kräusen

Leicht trübes Bier, oft auch als **Zwickel** oder **Naturtrüb** bezeichnet, bei dem Hefe- und Eiweißpartikel nach der Gärung nicht herausgefiltert werden. Resultat: runder und vollerer Geschmack.

Märzen

Vor Erfindung der Kühlmaschinen wurden im März die letzten Sude der Brausaison stärker eingebraut, um es haltbar zu machen und den Sommer über in kühlen Kellern lagern zu können; als **Oktoberfestbier** besonders beliebt; zeichnet sich durch seinen nach der Malzsorte so benannten Melanoidin-Geschmack aus.

Pilsener

Nach der tschechischen Stadt Plzeň benanntes, helles, untergäriges Bier. Als tschechisches Original noch leicht rötlich und aromatisch mit leicht buttriger Duftnote (von der Chemikalie Diacetyl), als internationales Pilsener sehr hell und eher schlank; in schwächer gehopfter Form dann oft auch als **Lager** vermarktet.

Porter

Traditionell obergäriges, dunkelbraunes bis schwarzes, kräftiges Bier mit deutlichem Röstaroma und kräftiger Hopfenbittere; als **Baltic Porter** eher malzbetont.

Rauchbier

Aus Malz hergestellt, das über offenem Holzfeuer gedarrt wurde und dadurch rauchig schmeckt; Rauchgeschmack und -aroma dezent bis stark; vorrangig in der Region um Bamberg beliebt.