



Bier & vergorene Fruchtsäfte





Bitte **nicht** in die Informationsunterlagen **schreiben** und **keine** Markierungen machen. Danke!



«da ist aber Hopfen und Malz verloren» ...

Der Ursprung dieser Redewendung liegt in der Bierbrauerei und verwendet wird der Spruch, wenn bei etwas – oder auch jemandem – alle Mühen vergeblich und keine Verbesserung der Lage mehr zu erwarten ist.

Weshalb Hopfen und Malz? «Hopfen» und «Malz» sind zwei wichtige Zutaten des Biers. Und früher kaufte man das Bier noch nicht einfach im Laden, sondern die Hausfrauen brauten ihr eigenes zu Hause. Wenn beim Brauvorgang nun etwas schief ging, dann waren die guten Zutaten dahin und eben Hopfen und Malz waren «verloren».

Aus den «verhunzten» Zutaten liess sich dann trotz aller Bemühungen kein gutes Bier mehr brauen...





Bier

Zwei Fakten zum «Bier»:

- rund 473 Brauereien gibt es in der Schweiz und
- etwa 55 Liter* Bier wurde durchschnittlich pro Kopf in der Schweiz im Jahr 2016 konsumiert.

Was gibt es nun aber neben diesen beiden Zahlen noch zum «flüssigen Gold» zu wissen...

> Rohstoffe

Die wichtigsten Rohstoffe für die Bierherstellung sind Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.

Wasser

Wasser bildet mit einem Anteil von über 90 Prozent den Hauptbestandteil von Bier. Die Qualitätsansprüche der Brauer liegen in der Regel über denjenigen für Trinkwasser.

Gerstenmalz

Malz ist ein Produkt aus geweichtem, gekeimtem und getrocknetem Getreide – eben beispielsweise der Gerste beim Gerstenmalz.

Neben dem Gerstenmalz können zur Bierherstellung auch weitere stärkehaltige Rohstoffe verwendet werden – zum Beispiel: Weizen, Mais, Reis, Hafer, Dinkel oder aber auch Kastanien.

Hopfen

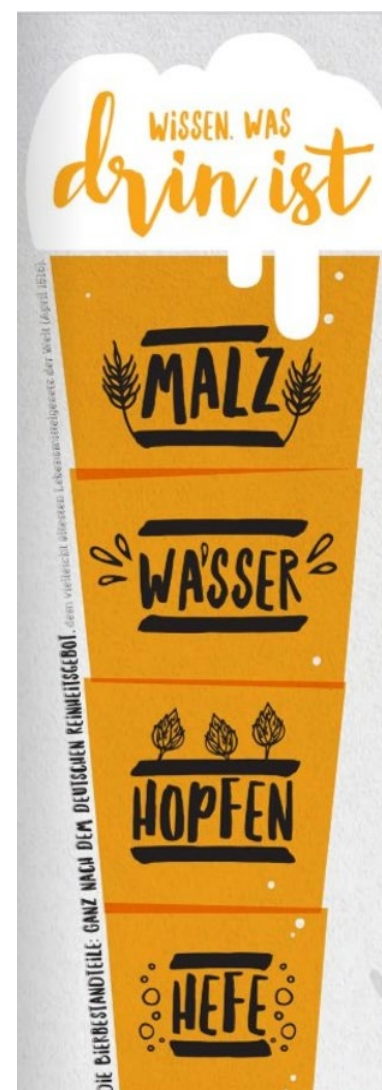
Die Hopfenpflanze rankt sich zwischen Holzpfählen gespannten Drähten bis zu einer Höhe von acht Metern in die Höhe empor. Zum Brauen verwendet werden von der Pflanze nur die Fruchzapfen, die sogenannten Dolden.

Hopfen verleiht dem Bier den angenehm bitteren Geschmack und, je nach Biertyp, auch einen hopfigen Geruch. Zudem übt er einen Einfluss auf die Schaumbildung des Bieres aus.

Hefe

Damit die sogenannte «Bierwürze» zum Gären kommt, wird spezielle «Bierhefe» zugesetzt.

* laut Fooby-Magazin (Coop)





Hopfenfruchtzapfen (Dolden)



Hopfengarten



> Herstellung

Stark vereinfacht besteht die Bierherstellung aus drei Hauptschritten:

1. Brauen im Sudhaus

Beim Brauen wird das Malz in der Schrotmühle geschrotet und mit warmem Brauwasser vermischt. Diesen Vorgang bezeichnet man auch als «Maischen».

Die dabei entstandene «Maische» wird dann langsam und unter Einhaltung bestimmter Temperaturstufen auf ca. 76°C erhitzt.

Beim anschließenden «Abläutern» wird die Maische von nicht gelösten Malzbestandteilen getrennt.

Die gewonnene Flüssigkeit, die «Bierwürze», wird im nächsten Schritt mit Hopfen versetzt und gekocht.



2. Gären im Gärkeller

Der abgekühlten «Bierwürze» wird im Gärkeller angelangt die Hefe beigegeben. Im Verlauf der Gärung wandelt diese den Malzzucker weitgehend in Alkohol, Kohlensäure und Aromastoffe um.

3. Lagern im Lagerkeller

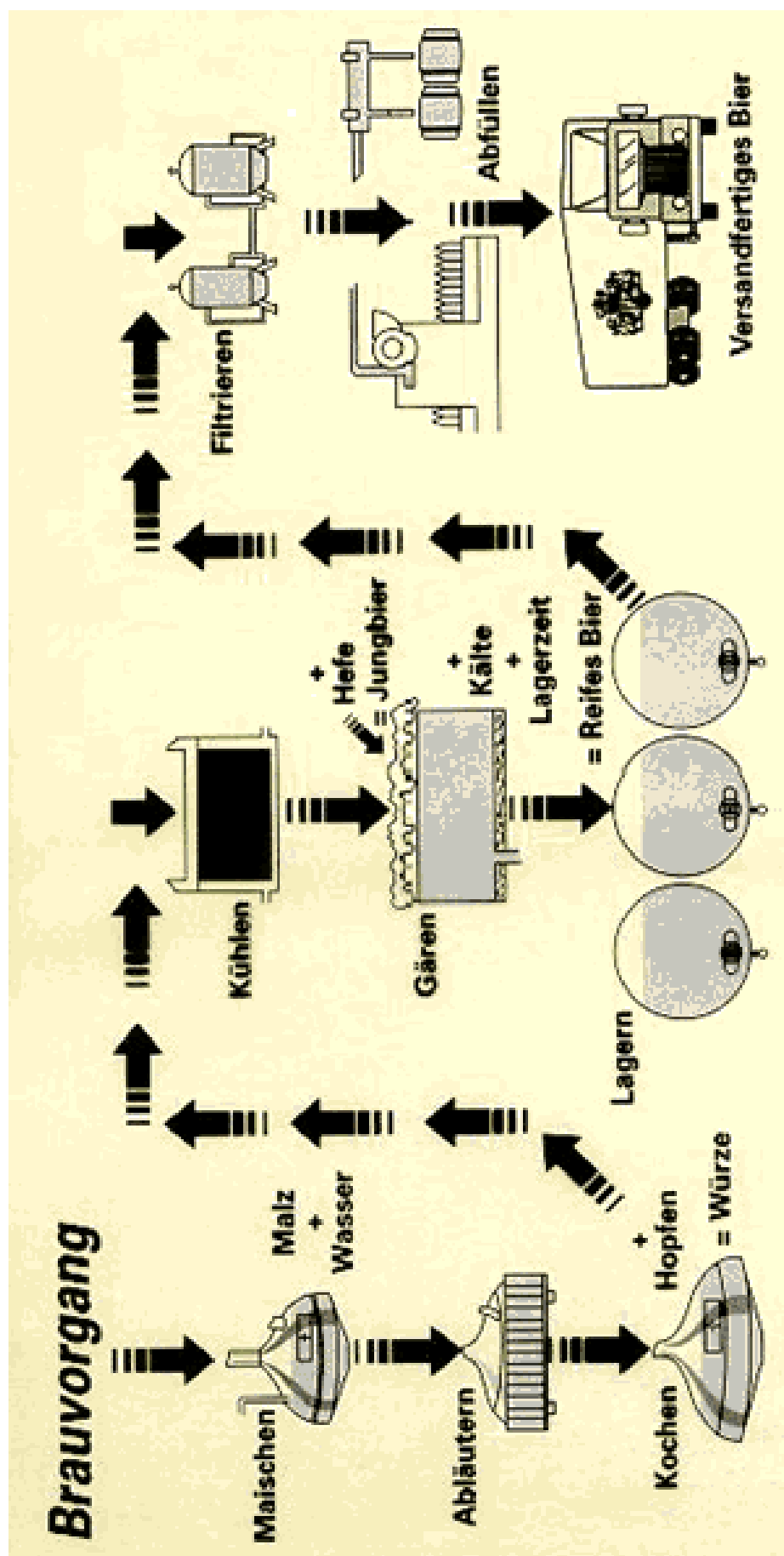
Im Lagertank folgt die Nachgärung, Reifung und Klärung des Biers.

Abfüllung

Nach einigen Wochen, wenn das Bier fertig gereift ist, kann es vor der Abfüllung glanzfein filtriert werden. Beim unfiltrierten, naturbelassenen Bier ist jeweils einfach noch die Hefe im Bier enthalten.

Bier ist lichtempfindlich und kann sich geschmacklich verändern. Man bezeichnet die geschmackliche Veränderung als «Lichtgeschmack».

Um den Geschmack des Biers zu erhalten, wird der Gerstensaft entsprechend abgefüllt. Besonders gut geschützt ist er in Dosen oder kleinen Fässchen. Bei Flaschenbieren hilft getöntes Glas - besonders gut ist braunes. Dass die meisten Bierbrauereien ihr «flüssiges» Gold in braunen Flaschen abfüllen ist also kein Zufall. Dennoch gibt es Bierhersteller, deren Markenzeichen grüne Flaschen sind. Seit einigen Jahren sind auch Weissglasflaschen in Mode; bei diesen wird das Bier über einen integrierten UV Schutz im Glas geschützt.





> Biergenuss

Bier trinkt man nicht mehr nur am Dorffest, an Sportanlässen und ist nicht nur am Mün-chner Oktoberfest ein gern gesehener Gast. Mit der heutzutage vorhandenen Biervielfalt ist Bier auch ein passender Begleiter zu den unterschiedlichsten Speisen in den unterschiedlichsten Restaurants. Nicht von ungefähr gibt es neben dem bekannten Weinsommelier auch die Aus- und Weiterbildung zum Biersommelier.

Bier & Essen

Im Folgenden ein paar mögliche Empfehlungen:

- Lagerbiere

...sind die Alleskönner unter den Bieren und es gibt kaum ein Gericht, wo ein Lagerbier nicht dazu passt. Auch für die Herstellung eines Bierteiges eignen sie sich gut.

- leichte, helle Biere

... als «Begleiter» bei einem Grillabend mit Salaten und grilliertem hellem Fleisch, Fisch oder Geflügel.

- Hefeweizen

Zum Hefeweizen passt natürlich der Biergartenklassiker «Weisswurst mit süßem Senf und Laugenbrezel» aber auch ein Spargelgericht oder scharfe asiatische/mexikanische Gerichte.

- Amber- und Schwarzbier

Diese Biere kombiniert man idealerweise mit dunklem Fleisch, Wildgerichten oder deftigen Braten mit möglichst dunkler Sauce.

Auch ein Roastbeef oder Pfeffersteak passen hier.





«Bier-Mixgetränke»

Das älteste Biermixgetränk ist das **«Panaché»** (franz. = gemischt). Es ist ein Mix aus Bier und (ursprünglich) Limonade mit Zitronenaroma. Heutzutage gibt es jedoch auch die Version des «sauren Panaché», welches mit Mineralwasser gemischt wird. «Panaché» ist ein rein schweizerischer Begriff – in Deutschland und Österreich heisst dieselbe Mixtur «Radlen».

Viele Hersteller bieten das Panaché als alkoholfreie Variante im Handel an; zum Beispiel Feldschlösschen mit dem „Bilz Panaché“ oder Eichhof.

Die Brauerei Locher in Appenzell hat ein alkoholfreies Flauder-Panaché, also alkoholfreies Bier mit dem Holunderblüten-Melissen-Getränk „Flauder“ gemixt.

Ein neueres Getränk auf Bierbasis ist «EVE». Es wurde als Apéro-Alternative speziell von Frauen für Frauen entwickelt. EVE wird aus Reis und Malz gebraut und ist dadurch prickelnd mild mit einem geringeren Alkoholgehalt. Die Fruchtzusätze wie Litschisaft oder Passionsfrucht verleihen dem Getränk zudem noch ein natürlich fruchtiges Aroma.





Vergorene Obst- und Fruchtsäfte

Laut der Verordnung müssen alkoholische Getränke einen Alkoholgehalt von mehr als 1 Vol-% aufweisen. «Saurer Most» und «Sausen» sind beides solche alkoholhaltigen Getränke.

> Sausen

Was ist ...

Sausen entsteht als natürliches Zwischenprodukt im Verlauf der Weinherstellung: Traubensaft resp. Traubenmost im Gärstadium. Er ist als leicht vornehmlich saisonales, leicht alkoholhaltiges Getränk nicht mehr Traubensaft und noch nicht Wein.

Im Handel und der Gastronomie wird er sowohl frisch als auch pasteurisiert angeboten. Der frische Sausen, auch „lebendiger“ Sausen genannt, ist nur beschränkt haltbar. Als angegorener Traubensaft muss er kühl gelagert werden. Wird er bei zu hohen Temperaturen aufbewahrt, so schreitet die Gärung rasch voran. Aufgrund der relativ begrenzten Haltbarkeit und den empfohlenen Lagertemperaturen ist es ein anspruchsvolles Produkt.

Aus diesem Grund gibt es die pflegeleichtere, pasteurisierte Variante. Das Pasteurisieren unterbindet die weitere Gärung und der Alkoholgehalt des Sausens wird eingefroren – muss aber mindestens die, laut Verordnung vorgeschriebenen 1 Vol-% aufweisen.

Beim pasteurisierten Sausen unterscheidet man drei Gärstadien:

- «Goofesuusen» bis rund 1 Vol-% Alkohol
- «Wiibersuusen» bis rund 4 Vol-% Alkohol
- «Mannesuusen» bis rund 8 Vol-% Alkohol

Sausen & Essen

Aufgrund seiner Saisonalität im Herbst ist Sausen ein guter Begleiter:

- zur Metzgete
 - zu Wildgerichten
 - zu Maroni
- etc.





> Saure Most

Was ist ...

Der Saure Most ist vergorener Apfelsaft, den es in klarer oder naturüber Version gibt.

Die Bezeichnungen für das alkoholhaltige Getränk variieren in der Schweiz fast so wie die verschiedenen Mundartdialekte. In der Deutschschweiz ist er als „saure Most“ und als „Apfelwein“ (was auch die offizielle deutsche Bezeichnung ist) verbreitet. In der Ostschweiz mit dem typischen Mostgebiet dem Thurgau (im Volksmund auch als „Mostindien“ bezeichnet) kennt man den Sauren Most einfach als „Saft“. In der französisch sprechenden Schweiz ist der Begriff „Cidre“ verbreitet und im Tessin kennt man ihn unter „Sidro“.

Der Süßmost, der alkoholfreie Cousin des Sauren Mosts, wird überdies erhitzt, damit er nicht gärt und alkoholfrei bleibt.

Saurer Most & Essen

Der Saure Most ist ein Alltagsprodukt. Er wird zu verschiedenen Speisen, zum Beispiel Käse, aufgetischt. Man braucht ihn auch, ähnlich zum Wein, zum Kochen. In Obstkulturregionen wird auch einmal ein Fondue mit Saurem Most hergestellt.

Besonders beliebt ist der Saure Most seit jeher bei Festen von Turnvereinen, Feuerwehr oder Schwingern.



Quellen:

www.bier.ch

www.einfachhausgemacht.de

www.kulinarischeserbe.ch

www.hotellerie-gastronomie.ch