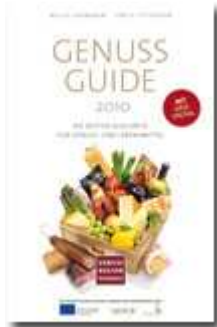


- Archiv



Bestellung

Verkaufspreis:  
€ 14,90



## Bier

### Kein Einheitsgebot!

In Österreich können Bierbrauer noch kreativ sein.

Wenn deutsche Biertrinker nach Österreich kommen, so wundern sie sich über zweierlei: dass hier so viel **Märzenbier** angeboten wird – denn überall außerhalb Österreichs ist ein Märzen ein starkes Festbier und eher das, was hierzulande als „Spezial“ angeboten wird.

Noch mehr staunen sie darüber, dass man bei uns leichten Herzens auf das sogenannte **Reinheitsgebot** verzichtet. Nach deutschem Gesetz (das sich auf eine herzoglichbayerische Verordnung aus dem Jahr 1516 stützt) darf für untergärige (Lager-)Biere nur Wasser, Gerstenmalz und Hopfen gebraut werden, für obergärige Biere ist immerhin auch der Zusatz von Weizen oder anderen vermälzten Getreiden erlaubt. So wird das Reinheitsgebot zum Einheitsgebot – mit der Folge, dass viele deutsche Biertrinker davon ausgehen, dass ohnehin alle Biere gleich gebraut sind und gleich schmecken, was wiederum dazu führt, dass der Billigbieranteil auf dem deutschen Biermarkt besonders hoch ist. Das Schöne ist: Österreich ist anders.

Hier gibt es keine gesetzliche Einschränkung der Kreativität der Bierbrauer. Und der guten Ordnung halber: Es gibt selbstverständlich ein strenges Lebensmittelrecht, das schädliche Zusätze im Bier verbietet. Aber natürlich ist nicht alles schädlich, was man dem Bier zusetzen kann. Weizen zum Beispiel.

In Deutschland ist dieses Getreide nur für obergäriges Weißbier zugelassen – bei uns aber gibt es wunderbare **Zwicklbiere**, die durch den Zusatz von Weizen nicht nur eine perfekte Trübung, sondern auch einen wunderbar samtigen Trunk erhalten. Das Schwechater Zwickl etwa ist der flüssige Beweis dafür, dass ein **Lagerbier** nicht unbedingt aus **Gerstenmalz** gebraut werden muss. 60 Prozent Weizenmalz in der Schüttung lassen das Bier insgesamt weicher und samtiger schmecken, die Bittere wird besser eingebunden. Und daher verträgt dieses Zwickl auch eine besonders kräftige Hopfung.

Ähnlich ist es mit dem berühmten Zipfer Urtyp oder dem 2010 neu eingeführten „Anpfiß“ des Brauhauses Gusswerk in Salzburg. Beide haben einen hohen Anteil von **Reis**. Es geht aber noch wilder, etwa mit dem „**Brombeer**“, das Koloman Strohmaier für die 1516 Brewing Company gebraut hat: Es ist ein „Ale spiced with blackberries“ – und tatsächlich wurden hier Brombeeren fein vermahlen und dann einem Ale zur Nachgärung zugesetzt. Der Fruchtzucker gibt der obergärigen Hefe (in diesem Fall war es eine Stouthefe) neue Nahrung, es kommt zum sogenannten „**Aufkräusen**“ – eine Nachgärung, bei der die Fruchtaromen sehr gut ins Bier eingebunden werden. In Deutschland würde man so etwas vergeblich suchen.

Conrad Seidl

[mehr über Bier und die besten Bierlokale im Bier Guide](#)



[Share](#) |

**[bier-guide.net](#)**

**[genuss-guide.net](#)**

**[moebel-guide.at](#)**

**[oldtimer-guide.at](#)**

**[garten-guide.at](#)**

**[wienwelt.at](#)**

**[derskiguide.at](#)**

**[art-guide.at](#)**

**[artguide.tv](#)**

© 2011 [KGV Verlag](#) | [Datenschutz](#) | [AGB](#) | [Kontakt](#)  
© 2011 [Internet Invest Webportale](#)

Designed by [Movemedia](#)