



23. August 2009
Ludwigshafen

Englisches Picknick
Beer tasting session
Sommerfest der Initiative Buchkultur
im Ebertpark
[Vortrag von Philip Scammell]



Bierprobe

Englisches Picknick
am 23. August 2009



Zu Beginn einige Fakten zum besseren Verständnis der Bedeutung von Bier in England.

In Europa trinken nur die Tschechen: 160 Liter/Kopf, die Deutschen: 115,8 Liter/Kopf, die Österreicher: 108,6 Liter/Kopf und die Iren: 108 Liter/Kopf noch mehr Bier als die Briten, die nämlich immerhin noch 100 Liter pro Kopf konsumieren.



Fast zwei Drittel aller Biere, die in Großbritannien konsumiert werden, werden außerhalb der Wohnung – gemeinsam – in einem der über 60 000 Pubs genossen.

Auch wenn sich Biertrinken in Großbritannien auf einem langsamen Rückgang befindet, während der Verbrauch an Wein proportional steigt, ist Bier noch immer mit Abstand das beliebteste alkoholische Getränk.



Die Geschichte des englischen Bieres

Es ist unmöglich zu sagen, wann genau Bier nach England gekommen ist. Der römische Historiker Tacitus kommentiert, daß Bier das übliche Getränk der Germanen und gallischen Stämme war. Da die gallischen Stämme eng mit den britischen Kelten verwandt waren, kann man sicher davon ausgehen, daß auch die Kelten Bier getrunken haben. Die erste Erwähnung einer Brauerei in Großbritannien ist heute noch sichtbar, als Schnitzerei in einem der Forts des Hadrianswalls. Zwar ist nichts bekannt über den abgebildeten Brauer – Atrectus ceruesarius [Atrectus der Brauer] – oder wie gut sein Bier war, sein Platz in der britischen Biergeschichte ist trotzdem gesichert.

Es war allerdings das Mittelalter, daß den ersten großen Durchbruch in Punkto Bier aufzeigte. Während dieser Zeit wurde eine Mischung aus Kräutern, genannt »gruit« entdeckt, die dazu beitrug, dem Bier seine erforderliche Bitterkeit zu verleihen. Wer das Geheimnis kannte, hat es selten mit jemand anderem geteilt, so daß die Kunst des Bierbrauens eine Domäne von wenigen blieb. In Großbritannien wie in den meisten Teilen Europas während des Mittelalters waren es die Mönche, die die Meisterbrauer waren.

Das nächste große Ereignis in der Geschichte des britischen Bieres war die Einführung von Hopfen im fünfzehnten Jahrhundert. Dieser neue revolutionäre Aromastoff wurde so beliebt, daß er schnell alle anderen aus dem Markt drängte. Diese neue Entwicklung – zusammen mit der Auflösung der englischen Klöster – führte zu einer völlig neuen Gestaltung des Brauwesens, so daß viele kleine Brauereien im ganzen Land entstanden, viele mit ihren eigenen Kneipen.



In der Zeit der Industriellen Revolution erlitt diese Entwicklung einen herben Schlag, als eine Biersteuer eingeführt wurde, die es gerade den kleineren Kneipen schwer machte, überhaupt zu existieren. Erst während der Regierungszeit von William IV., ab 1830, wurde dies geändert. So ist es kein Wunder, daß William heute nach wie vor der häufigste Name eines Monarchen zur Benennung von Kneipen ist.

British Beer Today

Und heute sind lediglich sechs Brauereien verantwortlich für 84% des britischen Bier-Marktes. Allerdings gibt es daneben noch sechzig weitere regionale Brauereien. Davon möchte ich Ihnen heute zwei vorstellen.

Fuller's

Fuller's ist die älteste Brauerei in London und braut seit 1630 Bier in demselben im westlichen London gelegenen Gebäude. Damit ist sie nicht nur Londons älteste Brauerei, sondern auch die einzige, die sich noch heute im Familienbesitz befindet.

Samuel Smith

Die Brauerei Samuel Smith in Tadcaster wurde 1758 gegründet. Sie ist die älteste Brauerei in Yorkshire. Darüber hinaus ist sie die kleinste und eine der letzten unabhängigen Brauereien Englands und zudem noch die einzige, in der noch ausschließlich das klassische quadratische System aus Steinen, die Yorkshire-Behälter, zur Gärung benutzt werden. Das zum Brauen verwendete Wasser stammt aus einem mehr als 200 Jahre alten Brunnen. Für die lokalen Lieferungen benutzt die Brauerei heute noch eigene Pferdefuhrwerke.

Samuel Smith: Nut Brown Ale

Alkohol 5,0 %, Inhalt: 35,5 cl

Bis etwa vor 300 Jahren, waren die meisten Biersorten in England dunkel, trübe und von oft zweifelhaftem Geschmack, da sie mit wilden Hefen vergoren wurden. Auch hatten sie einen rauchigen Charakter, was auf die Verwendung von Malz zurückzuführen war, das über Holz oder Kohlefeuer getrocknet wurde.

Man kann also mit Fug und Recht behaupten, daß wir heute nachmittag eines der Urbiertypen probieren, allerdings ohne die gesundheitlichen Bedenken von vor 300 Jahren.

Heute wird echtes »Brown« Bier ohne Zugabe von Karamelfarbe gewonnen, und es wird oft »mild« genannt, wenn frisch gezapft. Es hat einen nußartigen Malzgeschmack, der leicht an Walnüsse erinnert, was auf die Vergärung in quadratischen Steinbehältern – den sog. Yorkshire squares – zurückgeführt wird

Insgesamt rund, ausgeglichen und mit einem sauberen Abgang.

Essensempfehlungen: zu Stilton Käse, Steaks, Ente, Paella oder sogar Thai, Chinesisch.

Bierwitz: Eine alte Dame trinkt zum ersten Mal Bier. Sie überlegt eine Weile und meint dann:

»Merkwürdig, das Zeug schmeckt genau so wie die Medizin, die mein Mann seit zwanzig Jahren einnehmen muß.«

Samuel Smith: India Ale

Alkohol 5,0 %, Inhalt: 35,5 cl

India Pale Ale (IPA), auch bekannt als Imperial Pale Ale, ist ein helles Ale. Dieses Bier wurde im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut. Dort war es unter den Kolonialtruppen sehr beliebt. Es mußte die lange Seefahrt überstehen, daher wurde an die Haltbarkeit besonders hohe Ansprüche gestellt. Ein hoher Alkohol- und Hopfengehalt war nötig, um die Umrundung von Afrika überstehen zu können. Den Suez-Kanal gab es zu damaliger Zeit nicht, so daß auf den Segelschiffen, mangels Kühlräumen, normales Bier verdorben wäre. IPA wurde mit etwa 16 % Stammwürze und einer großen Menge Hopfen eingebraut. In Indien sollte es dann 1:1 mit Wasser verdünnt werden. Heutzutage werden India Pale Ales primär von einigen Kleinbrauereien in England gebraut und unverdünnt getrunken. Die Bittertöne sollen stark hervortreten und bereits beim Aromatest deutlich wahrnehmbar sein. Um das Hopfenaroma weiter zu erhöhen, werden diese Biere oftmals hopfengestopft. Dies bedeutet, daß während der Bierreifung eine weitere Hopfengabe getätigt wird, wobei sich insbesondere die ansonsten leicht flüchtigen Hopfenöle im Bier anreichern.

IPA passen hervorragend zu deftigen und scharfen Speisen wie Wildgerichten oder Chili con Carne. Bisweilen wurde das ursprüngliche India Pale Ale auch mit Ingwer, Honig oder Orangenschalen versetzt. Darauf wird heute allerdings zumeist verzichtet.

Bierwitz:

Heinz wird von seiner Frau losgeschickt Schnecken zu kaufen, was er auch brav erledigt. Auf dem Rückweg geht er noch auf ein kurzes Bier in die Kneipe.

Aus dem kurzen wird ein langes Bier und als er nach fünf Stunden vor der Haustür steht, bekommt er doch Angst vor seiner Frau.

Also stellt er die Schnecken in Zweierreihen vor der Tür auf und klingelt. Als seine Frau aufmacht, sagt er zu den Schnecken:

»So, hopp hopp, nur noch ein paar Schritte und wir sind zu Hause.«

Fuller's: London Porter

Alkohol: 5,4 %, Inhalt: 50 cl

Porter ist ein dunkles, oft tiefschwarzes Bier mit einem malzigen Geschmack. Durch Zugabe von kräftigem Hopfen ist es häufig herb. Heute steht der Begriff im englischen Sprachraum für ein obergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 5 %.

Im London des 18. Jahrhundert war der Vorläufer des Porter ein Getränk bestehend aus je einem Drittel Ale, Bier und Twopenny – dem stärksten Bier überhaupt. Den Namen hatte es nach seinem Preis, two Pennies [2 p] pro Viertelpint. Um 1720 wurde erstmalig ein Bier namens »Entire« [vollständig] gebraut, das die Eigenschaften der drei Bestandteile in sich vereinte. Es wurde Porter genannt, weil es besonders bei den Lastträgern [englisch: Porter] beliebt war. Im 19. Jahrhundert wurde Porter in Großbritannien in vielen Varianten und Stärken gebraut. Starkes Porter wurde Stout-Porter genannt und wurde schließlich zum Stout. Im Laufe der Jahre wurde der Begriff Porter eher für mittelstarke Sorten verwendet.

Im 20. Jahrhundert kam Porter in Großbritannien mehr und mehr aus der Mode.

Porter ist ein mildes und dennoch gleichzeitig starkes Bier mit einer kaffeeartigen Würze und einem angenehmen Nachgeschmack.

London Porter ist eine Empfehlung zu Eintopfgerichten.

Bierwitz:

Frage: Warum trinkt der Russe Wodka, der Schotte Whisky, der Franzose Wein und der Deutsche Bier?

»Damit sich die einzelnen Völker an der Fahne erkennen!«

Fuller's: ESB

Alkohol: 5,9 %, Inhalt: 50 cl

ESB wurde im Jahr 1971 als ein Winterbiersorte entwickelt um die bisherige Marke Old Burton Extra zu ersetzen. Kaum auf dem Markt gebracht wurde daraus ein Renner.

Nicht nur war es mit 5,9 % Alkohol eine der stärksten Biersorten, die ganzjährig in England gebraut wurden, auch geschmacklich kam es beim Verbraucher gut an. Je mehr sein Bekanntheitsgrad zunahm, um so beliebter wurde es. 1978 erstmals zum CAMRA's [Campaign for Real Ale] »Beer of the Year« gewählt, dauert der Erfolg dieser Biersorte noch heute an!

Mit bisher zwei Weltmeistertiteln ist ESB einfach ein Meisterbier!

Es hat eine wunderbar goldene Bernsteinfarbe. In der Nase kann man Kirsch und Orangennoten entdecken, umgeben von Karamel oder Toffee. Der Geschmack ist angenehm und ausgewogen mit einem langen herben Nachgeschmack. Die einzigartige Mischung der Hopfensorten Northdown, Target, Challenger und Goldings verleiht einen fast pfefferigen Charakter, zusammen mit intensiven Zitrusfrüchten wie Pampelmuse, Orangen und Zitronen. Der Verschnitt von Pale Ale and Crystal Malzsorten führt zu einem Karamelcharakter, dessen Geschmeidigkeit lange auf der Zunge bleibt.

Bierwitz:

»Ich glaube, im Bier sind weibliche Hormone?«

»Wie kommst denn da drauf?«

»Ganz einfach: Immer wenn ich zuviel davon trinke, kann ich nicht mehr Auto fahren.«

Fuller's: 1845 Ale

Alkohol: 6,3 %, Inhalt: 50 cl

1995, um das 150. Jubiläum von Fuller Smith & Turner würdig zu feiern, wurde den Hausbrauern eine neue Flaschenbiersorte in Auftrag gegeben. Sogar seine Hoheit The Prince of Wales war mitverantwortlich als derjenige, der die erste Hopfenzugabe durchführte. Das Ergebnis liegt uns vor.

Mit einem Alkoholgehalt von 6,3 % ist es eines der stärksten Flaschenbiere überhaupt. Gerade die Reifung in der Flasche ist eine ganz besondere Kunst, wobei selbst Experten Erfahrung, Fachkenntnisse und Geschick abverlangt werden. Ein kleiner Rest Hefe in jeder Flasche gibt den letzten Schliff – ähnlich dem Reifeprozess beim Wein.

Wie wichtig diese Flaschenreife ist, sieht man daran, daß mindestens 100 Tage vergehen, bis die ersten Flaschen verkauft werden dürfen. Während dieser Reifung werden die Fruchtkomponenten mit den Malztönen regelrecht verheiratet, um einen wunderbar ausgeglichen Charakter zu präsentieren. Nicht umsonst heißt es: »Vollkommenheit kann nicht überstürzt erzielt werden.«

Mit einer komplexen kräftigen Kupferfarbe wird der Geschmack oft beschrieben als »erinnernd an einen Gewürzkuchen, mit viel Muskatnuß sowie einem angenehmen trockenen Abgang«. Als Flaschenbier konzipiert, kann es weiter in der Flasche reifen, wodurch sein Charakter noch komplexer werden kann.

Besonders gut zu Wildgerichten geeignet.

Bierwitz:

Ein Amerikaner sitzt im Hofbräuhaus, trinkt sein Bier und kaut dabei am Bierdeckel. »Hat's geschmeckt?«, fragt der Ober freundlich. »Bier sehr gut, aber Kekse sehr hart.«

Samuel Smith: Imperial Stout

Alkohol 7,0%, Inhalt: 35,5 cl

Das Stout ist ein schwarzbraunes, hopfenbitteres Bier mit einer ausgeprägten, cremefarbenen Schaumkrone. Es wird aus besonders stark geröstetem Gerstenmalz mit obergäriger Hefe gebraut und ist vor allem in englischsprachigen Ländern beliebt.

Die Herkunft des Begriffs geht auf Stout Porter – also: starkes Porter – zurück, was mit der Zeit einfach auf Stout verkürzt wurde.

Aus Dublin, Irland kennt man Guinness Stout. Darüber hinaus gibt es Stout-Marken in den USA, in Kanada, Australien und Neuseeland. Allerdings werden in diesen Ländern oft geschmacksverändernde Zusatzstoffe verwendet, z. B. Laktose [Milk-Stout], Mehl [Oatmeal-Stout], Kaffeepulver [Espresso-Stout] und sogar Fischgräten [Fish-Stout].

Es ist nicht mit den in Deutschland und Tschechien üblichen Schwarzbieren vergleichbar, da diese oft durch Färbepilze eingefärbte Biere Pilsener Brauart einen ganz anderen Geschmack aufweisen und bei weitem nicht so gehaltvoll sind wie ein Stout.

Mit Samuel Smith's Imperial Stout haben wir jetzt zum Abschluß der Bierprobe ein fantastisch gutes Stout. Er ist reich an Geschmack, der sich harmonisch zwischen angenehmer Süße und herber Note bewegt. Der bekannte Bierkenner Michael Jackson hat diesem Bier als einem der wenigen auf der Welt vier Sterne gegeben. Kann man dazu mehr sagen, als daß er Recht hat?



Bierwitz:

Ein Düsseldorfer, ein Kölner und ein Münchner sitzen in der Kneipe. Der Düsseldorfer bestellt sich ein Altbier, der Kölner bestellt sich ein Kölsch und der Münchner bestellt sich eine Cola.

Die anderen beiden schauen den Münchner blöd an und fragen, warum er sich denn nun eine Cola bestellt hat. Darauf sagt der Münchener: »Wenn ihr kein Bier trinkt, dann trinke ich auch keines.«

Optimismus:

Aus einem Weizenkorn
wird irgendwann
ein Faß Bier!

FACT SHEET

Glossar

Beer [Bier]

Im engeren Sinne ist Bier ein alkohol- und kohlen-säurehaltiges Getränk, das durch Gärung meist aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen wird. Für ein kontrolliertes Auslösen des Gärvorganges werden in der Regel Hefe, seltener auch Milchsäurebakterien zugesetzt. Weitere Zutaten sind z. B. Früchte, Kräuter oder Gewürze.

Im weiteren Sinne versteht man unter Bier jedes alkoholhaltige Getränk, das auf Basis von verzuckerter Stärke hergestellt wird.

Üblicherweise wird der Zucker aus der Stärke von Getreide (Gerste, Roggen, Reis, Weizen, Mais) gewonnen, weniger häufig wird Stärke aus Kartoffeln oder anderem Gemüse wie Erbsen verwendet.

Über den Ursprung des Wortes Bier gibt es keine gesicherten Erkenntnisse. Vermutlich stammt es von biber (lat. »Getränk«) ab.

Ein nicht mehr gebräuchliches Wort für Bier ist das germanische Äl (vgl. englisch Ale, dänisch øl, schwedisch öl oder finnisch olut), welches das noch ungehopfte Gebräu bezeichnete.

Sudkessel

Nachdem aus Getreide – in der Regel Gerste – Malz hergestellt wurde, wird dieses geschrotet. Der eigentliche Brauprozess beginnt mit dem Maischen. Dabei wird Wasser auf etwa 60 °C erwärmt, dann das geschrotete Malz hinzugefügt und die so entstandene Maische unter ständigem Rühren je nach Verfahren bis auf etwa 75 °C erhitzt – rein enzymatischer Abbau der Stärke – oder Teile der Maische gekocht – physikalische Verkleisterung der Stärke. Bei

verschiedenen Rasttemperaturen setzen Enzyme Stärke aus dem Malz in Malzzucker um. Mit einer Iodprobe wird anschließend festgestellt, ob die gelöste Stärke vollständig verzuckert ist.

Danach wird die Maische im Läuterbottich geläutert: Der Malztreber und die Würze – so heißt der flüssige, vergärbare Teil der Maische – werden voneinander getrennt. Durch Nachgüsse mit heißem Wasser wird die Würze aus dem Treber gespült und anschließend im Sudkessel mit Hopfen gekocht.

Den folgenden Vorgang nennt der Brauer Ausschlagen. Dabei wird der Sud aus der Würzepfanne in einen Whirlpool oder durch einen Filter gepumpt, um das geronnene Eiweiß und andere Schwebstoffe von der Ausschlagwürze zu trennen.

Zuletzt wird die nun Anstellwürze genannte Flüssigkeit in einem Kühler auf die optimale Gärtemperatur abgekühlt und je nach Biersorte die passende Hefekultur zugesetzt. Obergärige Hefesorten vergären bei Temperaturen zwischen 18 °C und 24 °C, untergärige bei 8 °C bis 14 °C.

Bei der alkoholischen Gärung setzt die Hefe den in der Würze gelösten Zucker in Ethanol und Kohlendioxid um, das zum Teil im fertigen Bier unter Druck als Kohlensäure gebunden bleibt. Nach der Hauptgärung, die etwa eine Woche dauert, muß das Jungbier noch etwa vier bis sechs Wochen nachgären und lagern.

Das gereifte Bier wird in der Regel nochmals gefiltert und schließlich in Flaschen, Fässer oder Dosen abgefüllt.