

Inhaltsverzeichnis

1	Themenbegründung und Ziele	2
2	Geschichte des Biers	3
2.1	Das Reinheitsgebot von 1516	5
3	Brauzutaten	6
3.1	Malz	6
3.2	Hopfen	7
3.3	Wasser	8
3.4	Bierhefe	8
3.4.1	Obergärige Hefe.....	9
3.4.2	Untergärige Hefe	9
3.4.3	Inhaltstoffe der Bierhefe.....	9
4	Gesundheitliche Aspekte	10
4.1	Pflegeprodukte	10
5	Konsum	11
5.1	Frauen und Bier	12
6	Bierherstellung.....	13
6.1	Mein Bier	16
7	Brauerei	19
8	Schlusswort.....	20
9	Quellenverzeichnis.....	21
10	Bildnachweis	22
11	Anhang.....	24

1 Themenbegründung und Ziele

Meine VA handelt über eines der ältesten und beliebtesten Lebens- und Genussmittel der Welt. Sie handelt über Bier.

Bier ist ein Getränk für jeden Mann und jede Frau. Bier ist überall bekannt und beliebt. Es kann zu jedem Anlass getrunken werden und ist niemals unangemessen. Denn wer mag das erfrischende kohlenensäurehaltige Getränk schon nicht?

Ich kenne kein anderes Getränk das so vielfältig ist wie Bier.

Ich begründe meine Themenwahl damit, dass Bier eines meiner liebsten Getränke ist, ich jedoch nur wenig darüber weiss. Abgesehen von Hopfen, Malz und dem Begriff Brauen weiss ich nicht besonders viel über Bier.

Ich will wissen wie aus Hopfen, Malz und Wasser ein so schmackhaftes Getränk wird, wo es her kam, wo die Unterschiede liegen und wofür es sonst noch genutzt wurde und wird.

Ob Bier nun wirklich so schlecht für unseren Körper ist, wie ich es bisher gehört habe, interessiert mich brennend.

Wenn ich die Informationsmengen aus dem Internet bewältigt und genügend Bücher gelesen habe, werde ich hoffentlich alle meine Fragen zu beantwortet wissen.

Ein eigener Brauversuch gehört selbstverständlich dazu. Ich hoffe dabei auf die

Unterstützung eines Profis. Ich kann mir nämlich nicht vorstellen, dass Bierbrauen so einfach sein soll, dass es jeder kann. Das Brauen wird hoffentlich nicht umsonst als Kunst bezeichnet. Ich bin gespannt, was ich alles herausfinden werde und was alles auf mich zukommt.

2 Geschichte des Biers

Es ist nicht bekannt, wann das erste Bier gebraut wurde. Die ältesten Berichte über das Bierbrauen sind vor über 5000 Jahren von den Sumerern verfasst worden. Die Sumerer lebten im Gebiet des heutigen Irak. Schon damals kannte man verschieden Biersorten. Die Sumerer kannten deren 20 von denen jedes zu einem entsprechenden Anlass getrunken wurde.

Das damals gebrauchte Bier hat nicht viel gemeinsam mit dem Bier, das wir heute kennen. Die Sumerer haben halbgebackenes Brot aus Emmer-Weizen und Gersten in Tonkrügen mit Wasser gären lassen und Gewürze beigegeben.

Die Ägypter waren die Nächsten, die sich mit der Braukunst vertraut machten. Sie haben bereits Möglichkeiten gefunden Bier in grösseren Mengen herzustellen.

Im Mittelalter war jeder Haushalt eine Brauerei. Für die Frauen von damals war das Bierbrauen genau so alltäglich und selbstverständlich wie das Backen und Kochen. Gelang ein Sud besonders gut, luden sie ihre Nachbarinnen zum "Bierkränzchen" ein.

Ein sehr nahrhaftes Bier war das sogenannte "Warmbier". Es wurde mit Ei, Ingwer und Muskatnuss angereichert und bereits am Morgen getrunken.

Ab dem neunten Jahrhundert wurde Bier auch in Klöstern hergestellt. Aus dieser Zeit stammen einige wichtige Erkenntnisse der Brauwissenschaft, wodurch sich auch die Qualität verbesserte.

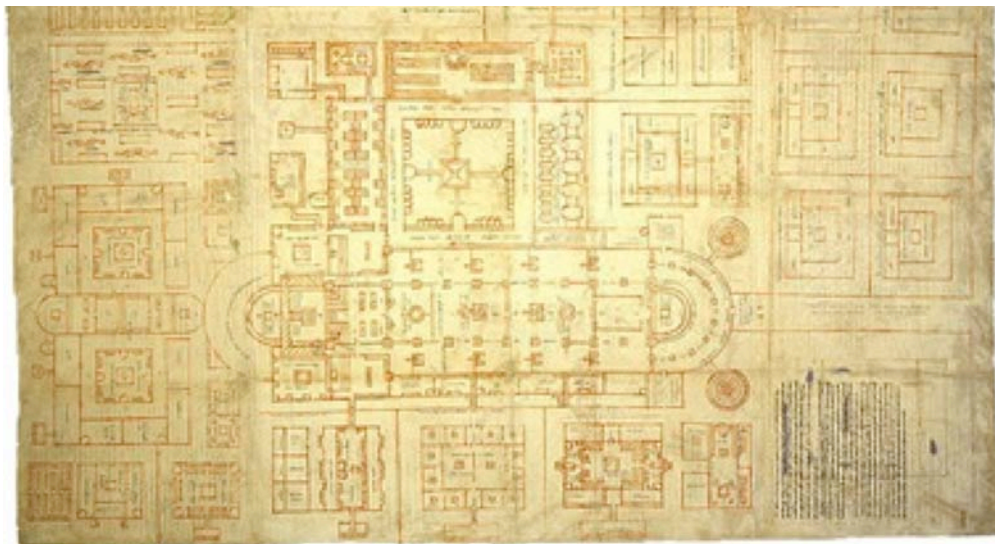


Abbildung 1: Plan des St.Galler Klosters um 825

Auf einem Plan des St. Galler Klosters aus dem Jahr 825 sind drei Brauereien aufgezeichnet. Eine Brauerei war für das Kloster selber, eine für Pilger und eine dritte für Gäste. Zu Beginn

brauten die Klöster ausschliesslich um den Eigenbedarf und den der hungrigen und durstigen Gäste zu denken. Sie produzierten immer grössere Mengen und verkauften das qualitativ gute Klosterbier zu günstigen Preisen. So übernahmen sie allmählich den Markt. Auch Gasthäuser und Landwirte brauten in grösseren Mengen. Im 14. Jahrhundert gab es die ersten saisonalen Brauereien.

Bis ins 16. Jahrhundert waren alle Biere obergärig. Das heisst, die Hefe schwimmt während des Gärprozesses oben auf dem Bier. Die Mönche begannen das Bier in ihren Kellern kühl zu lagern, was ihnen die Möglichkeit verschaffte den Gärprozess auch im Sommer gut zu kontrollieren und das Bier länger zu lagern.

Durch die Industrialisierung und die Erfindung der Eisenbahn 1840 konnte man Bier in grossen Mengen produzieren und transportieren. Durch wissenschaftlichen und technischen Fortschritt automatisierte und mechanisierte sich das Brauwesen allmählich, wodurch die Produktion gesteigert werden konnte. Das Bierbrauen wurde zu einem wichtigen Industriezweig.

Die letzte grosse Änderung ereignete sich Mitte des 19. Jahrhunderts. Bis dahin gab es nur eher trübes dunkelbraunes und bernsteinrotes Bier. Da entdeckte ein deutscher Brauer namens Joseph Groll in Böhmen ein Verfahren zur Herstellung von hellem kristallklarem Lagerbier. Diese Entdeckung war wohl eher ein Betriebsunfall. Es war das Ergebnis einer Zufallskombination von Malz, Wasser und ganz bestimmten Umweltbedingungen. Dass dieses kristallklare Bier einen weltweiten Siegeszug antrat war wohl unter anderem der sehr bedeutenden Glasindustrie in Böhmen zu verdanken. Bis dahin wurde Bier meistens aus Ton-, Stein- oder Metallkrügen getrunken. Das neue kristallklare Bier kam in böhmischem Glas ideal zur Geltung.

Als um 1870 die elektrische Kühlung erfunden wurde, musste es nicht mehr länger frischgehalten werden, sondern konnte gekühlt serviert werden.

Bier wurde zum perfekten Erfrischungsgetränk für heisse Sommertage.

Danach hat sich kaum mehr etwas verändert.

Natürlich haben sich die technischen Möglichkeiten in der Bierindustrie weiter entwickelt. Es werden viel grössere Mengen produziert, da auch die Bevölkerung wächst.

Bier ist auch in den oberen gesellschaftlichen Gruppierungen ein angesehenes Getränk geworden.

Vor ein paar Jahren haben vornehme Herren nur Wein und Champagner getrunken. Bier war das Getränk der Arbeiter. Diese Leute tranken Wein, weil sie es sich leisten konnten. Doch das Bier hat seinen Weg gefunden. Die Auswahl und Vielfalt hat sich durch die internationalen Verbindungen vergrössert und ist somit auch für die Oberschicht attraktiver geworden.

2.1 Das Reinheitsgebot von 1516

Fürsten und Herrscher sahen sich immer wieder gezwungen Brauerverordnungen zum Schutz der Bevölkerung zu erlassen. Was im Mittelalter als Bier bezeichnet wurde, hat dem was wir heute Bier nennen nicht viel gemeinsam. Damals wurden neben Gerste und Weizen, Hafer, Hirse, Bohnen, Erbsen und andere stärkehaltige Körner zum Brauen verwendet. Abnorme



Abbildung 2: Das Reinheitsgebot von 1516

Beigaben wie Pech, Ochsen-galle, Schlangenkraut, Eier, Russ, oder Kreide und viele Gewürze, Heilkräuter und Hanf gaben Anlass am 23. April 1516 das vom bayrischen Herzog verfasste Reinheitsgebot zu erlassen.

In diesem Reinheitsgebot ist festgelegt, dass zum Brauchen nur Malz, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Die Hefe ist darin nicht erwähnt, da diese damals noch unbekannt war. Die Biere vergoren mit der in der Luft enthaltenen wilden Hefe. Nach diesem Reinheitsgebot wird heute noch gebraut, mit Ausnahme von Spezialbieren wie zum Beispiel Weizenbier.

Das deutsche Reinheitsgebot ist auch im schweizerischen Brauwesen fest verankert und wird auch hier weitestgehend eingehalten.

Übertragung des „Deutschen Reinheitsgebotes“ von 1516 in unser heutiges Deutsch

Damit verordnen, setzen fest und wollen wir mit dem Rat unserer Landschaft, dass künftig überall im Fürstentum Bayern, auf dem Land und in unseren Städten und Märkten, wo es keine besondere Verordnung hierfür gibt, (dass) von Michaeli bis Georgi eine Mass oder ein Kopf Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchner Währung und von Georgi bis Michaeli die Mass für nicht mehr als zwei Pfennig dieser Währung und der Kopf für nicht mehr als drei Heller bei unten angeführten Strafe Hergegeben und ausgeschenkt werden soll. Wo immer einer kein Märzen, sondern ein anderes Bier braut oder sonst wie haben würde, soll er es keineswegs um mehr als einen Pfennig die Mass ausschenken und verkaufen.

Insbesondere wollen wir, dass künftig überall in unseren Städten (und) Märkten und auf dem Land zum Bier nicht mehr Teile als Gerste, Hopfen, und Wasser genommen und gebraut werden sollen. Wer aber unsere Ordnung wissentlich übergeht und nicht hält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit dieses Fass Bier zur Strafe, so oft dies geschieht, weggenommen werden. Wo aber ein Gauwirt von einem Bierbrauer in unseren Städten (und) Märkten und auf dem Land bisweilen einen Eimer Bier (oder) zwei oder drei kauft und (es) wieder unter dem Gemeinen Bauernvolk ausschenken wollte, dem allein und sonst niemanden sollte es erlaubt und nicht verboten sein, die Mass oder den Kopf Bier um einen Heller Teurer als es oben festgesetzt ist, abzugeben und auszuschenken. [Quellenverzeichnis 1: Buch Jungbrunnen Bier]

3 Brauzutaten

Bier ist das Produkt verschiedener natürlicher Rohstoffe. Nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 werden für das Bierbrauen Malz, Hopfen, Wasser und Hefe verwendet. Wobei die Hefe nicht aufgelistet ist, da sie damals noch unbekannt war.

3.1 Malz

Zum Brauen wird heute die zweizeilige Sommergerste verwendet. Sie ist im Geschmack stärker als Futtergerste für Tiere und enthält weniger Eiweiss. Mittels des Prozesses der Vermälzung wird die Braugerste zu Malz verarbeitet. Dabei wird die Gerste in grossflächigen Behältern mit Wasser zum Keimen gebracht. Bei diesem Prozess entstehen Sprossen. Beim anschliessenden Trocknen, fallen die Sprossen wieder ab. Die Farbe des Malzes ist abhängig von der Trocknungszeit. Dunkles Malz wird länger geröstet als helleres.

Wenn wir von Malz sprechen, ist grundsätzlich die Rede von Gerstenmalz. Viele Spezialbiere werden mit anderen Getreidesorten wie Weizen, Roggen oder Dinkel angereichert. In Japan wird Reisbier gebraut, in Amerika wird Hirse verwendet und in Südamerika Mais.

Nun ist das Malz aber noch nicht braubereit. Vor dem Brauen wird das geröstete Malz geschrotet. Es wird dabei mit einer Schrotmühle zerkleinert, nicht aber gemahlen. Nun steht es für den eigentlichen Brauvorgang zur Verfügung. Das Malz verleiht dem Bier die Farbe, die Stärke und den Geschmack.



Abbildung 3: Gerste



Abbildung 4: Gerste mit Sprossen



Abbildung 5: verschiedene Malzsorten

3.2 Hopfen

Hopfen ist eine Kletterpflanze und wächst bis acht Meter hoch. Für das Bierbrauen werden nur die Fruchtstände der weiblichen Hopfenpflanze verwendet. Diese nennt man Dolden. Diese Dolden sorgen im Bier für Bitterkeit, Geschmack und Geruch. Es ist nicht bekannt, wie unsere Vorfahren auf die Idee kamen, neben dem Malz auch Hopfen in das Bier zu brauen.

Erst im späten Mittelalter setzte man den Hopfen für Brauzwecke ein. Eine grosse Rolle spielte der Hopfen in der Volksmedizin. Heute haben Forscher herausgefunden, dass Hopfen einen Wirkstoff enthält der krebshemmend wirkt und das er eine Antiseptische Wirkung hat. Der Hopfen soll auch beruhigend wirken. Leider ist das heutige Bier zu schwach gehopft, um diese beruhigende Wirkung zu erfüllen.

Der Hopfen wird im Spätsommer geerntet und danach kühl gelagert.

Zur Qualitätssicherung und zur besseren Handhabung wird der Hopfen oft in kleine zylinderförmige Stückchen gepresst. Diese nennt man Pellets.

Erst kurz vor Beendigung des Brauvorgangs wird der Hopfen beigegeben. Dabei werden Eiweissstoffe aus dem verzuckerten Malz gelöst und das Bier erhält seinen Geschmack. Je länger die Hopfengabe gekocht wird desto mehr Bitterstoffe lösen sich.

Der Hopfen hat ausserdem eine konservierende Kraft, welche von grosser Bedeutung ist. Dank dieser konservierenden Kraft muss steril hergestelltes Bier nicht pasteurisiert werden und behält seine Natürlichkeit.



Abbildung 6: Hopfengarten



Abbildung 7: Hopfendolden



Abbildung 8: Aufgeschnittene Dolde



Abbildung 9: Pellets

3.3 Wasser

Die Qualität des Brauwassers ist nicht zu unterschätzen. In bestimmten Regionen wurde früher aufgrund des speziell guten Wassers besonders gutes Bier gebraut. Natürlich war dies damals nicht bekannt. Heute ist sehr wohl bekannt, welches Brauwasser für welche Biersorte am besten ist.



Abbildung 10: Wasser

Mit Hilfe physikalischer und chemischer Verfahren kann das Wasser optimal aufbereitet werden. Es

werden fehlende Mineralstoffe zugefügt und überschüssige entfernt.

Nicht nur die Reinheit des Wassers sondern auch der Härtegrad des Wassers beeinflusst die Bierqualität stark. Der Härtegrad gibt den im Wasser enthaltenen Gehalt an Salzen und Mineralstoffen an, die vom Wasser auf natürliche Weise aus dem Boden gelöst werden.

Weiches Wasser ist für Brauzwecke besser geeignet. Beim Brauen mit hartem Wasser verbinden sich die Wassersalze mit den löslichen Stoffen des Malzes und des Hopfens und haben einen negativen Einfluss auf die Enzyme des Malzes.

Mit hartem Wasser werden eher dunkle Biere gebraut. Dabei fällt der Sud bei gleicher Menge Rohstoffe wesentlich kleiner aus als bei weichem Wasser.

Brauereien sind sich der Bedeutsamkeit der Qualität des Brauwassers sehr bewusst und scheuen keine Mühen und Kosten. Dieser rund 90% im Endprodukt enthaltener Rohstoff wird immer in bester Qualität und ausreichender Menge zur Verfügung gehalten.

Ein Grossteil dieser Mengen wird zur Reinigung der Brauanlagen, Flaschen und Fässer verwendet.

3.4 Bierhefe

Bierhefen sind einzellige Hefepilze. Während des Gärprozesses wandeln die Hefezellen mit Hilfe von Enzymen den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.

Im Brauwesen werden Hefepilze der Gattung *Saccharomyces* verwendet. Diese vermehren sich geschlechtlich durch Sprossung und ungeschlechtlich durch Teilung. Bei einer Sprossung verbinden sich mehrere Hefezellen zu einem Hefepilzverband. Als Nährlösung benötigen sie eine zuckerhaltige Flüssigkeit.

In einem Liter dickflüssiger Bierhefe sind rund 3 Billionen aktiver Hefezellen. Diese Einzeller kommen in Tausenden Mutationen vor, doch nur zwei finden im Brauwesen Verwendung. Diese beiden werden nach ihren charakteristischen Eigenschaften in ober- und untergärige Hefen unterschieden.

Ohne Nahrungszufuhr sterben die Hefezellen nach einiger Zeit ab. Sie gehen allmählich in Zersetzung und Fäulnis über, was zu geschmacklichen Beeinträchtigungen beim Bier führen kann, sowie eine vollständigen Auflösung der in der Bierhefe enthaltenen Wirkstoffe.

3.4.1 Obergärige Hefe

Obergärige Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) ist die ursprüngliche Form der Bierhefe. Bei der Gärung schliessen sich die Hefezellen zu grösseren Sprossverbänden zusammen. Nach der Gärung steigt sie an die Oberfläche des vergorenen Biers und kann von dort abgeschöpft bzw. „geerntet“ werden. Bei Temperaturen zwischen 15°C bis 25°C (Zimmertemperatur) vergärt diese Hefe optimal.

Sie wurde nach diesen beiden charakteristischen Eigenschaften als obergärig bezeichnet. Bis zur Entwicklung der elektrischen Kühlsysteme war es üblich Obergärige Hefe zum Brauen zu verwenden. Das Bier vergärt mit dieser Hefesorte in rund zwei bis drei Tagen.

Biere die traditionell nach diesem Verfahren gebraucht werden, haben zwei entscheidende Nachteile: sie können nur schlecht oder kaum über längere Strecken transportiert werden und sind nur beschränkt haltbar.

Deutsche Weissbiere werden noch immer nach diesem traditionellen Verfahren gebraut, sowie diverse Spezialbiere aus Roggen, Dinkel, Hafer oder anderen Getreiden. Auch in Belgien wird dieses Verfahren bei einigen Spezialitäten verwendet. Einzig auf den Britischen Inseln wird ausschliesslich Obergäriges Bier gebraut.

3.4.2 Untergärige Hefe

Untergärige Hefe (*Saccharomyces carlsbergensis*) setzt sich nach der Vergärung als dicker Bodensatz ab. Nach dieser charakteristischen Gäreigenschaft hat sie ihren Namen. Diese Hefe vergärt bei 8 bis 14°C. Die Grundlagen zur Vermehrung dieses Hefestamms wurde in einem Reinzuchtlabor in der dänischen Brauerei Carlsberg gelegt. Seit her trägt dieser Hefestamm zur Erinnerung die wissenschaftliche Bezeichnung Carlsbergensis.

Biere, die mit untergäriger Hefe vergären sind länger haltbar und relativ Unempfindlich gegenüber langen Transporten.

Die wichtigsten Brausorten sind heute Pils¹, Märzen², Lager³, Export⁴ und Bockbier⁵.

Viele Brauereien lassen sich ihre Bierhefe patentrechtlich schützen.

3.4.3 Inhaltstoffe der Bierhefe

Bierhefe enthält sehr viel Eiweiss. Sie ist für den Menschen von grossem Wert aufgrund der hohen Konzentration an Vitaminen des B-Komplexes. Bierhefe enthält mehr Vitamine der B-Gruppe als jedes andere natürliche Nahrungsmittel! Neben den B-Vitaminen enthält sie 16 Aminosäuren und 15 Mineralien und Spurenelemente.

Mit Ausnahme von B12 sind sämtliche Vitamine dieser Gruppe enthalten. Dagegen fehlen alle Vitamine der Komplexe A, C, D, E und K.

In nennenswerten Mengen vorhanden sind dagegen Spurenelemente wie Zink, Chrom, Selen, Kobalt, Eisen, Kupfer, Molybdän und Mangan.

Bierhefe ist fettarm und weist einen niedrigen Natriumgehalt auf. Sie weist alle Eigenschaften zur Heilung bei Zivilisationskrankheiten auf.

¹ Lagerbier mit erhöhtem Hopfengehalt

² Bezeichnung für Malzbier

³ Lagerbier ist filtriert

⁴ Meist mit untergäriger Hefe

⁵ Enthält viel Alkohol

4 Gesundheitliche Aspekte

Im Mittelalter war Bier Lösung für viele Heilkräuter und wurde als Medizin eingenommen. Man hat damals auch Rauschmittel wie Hanfblätter, Wermut, Bilsenkraut beigemischt. Bier besteht ausschliesslich aus Naturprodukten. Daher ist Bier im Grunde sehr gesund. Den schlechten Ruf hat das Bier wegen des Alkohols. Und nicht zu vergessen das Märchen des ominöse Bierbauches. Ja, den Bierbauch gibt es nicht. Es ist wissenschaftlich bewiesen, dass der Bauch nicht vom Bier kommt sondern, dass Männer mit dem sogenannten DD-Gen eine Veranlagung zum Bäuchlein haben.

Mit Mass genossen sind die Inhaltstoffe des Biers wertvoller für den Körper als der Alkohol in schädigt.

Bier vermindert das Risiko für Nierenstein, Herzinfarkt, Schlaganfälle und ist ein gutes Mittel gegen Osteoporose. Es ist auch Hilfreich für die Verdauung und für den Stoffwechsel. Für Vegetarier ist es eine gute Nahrungsergänzung.

Für viele Sportler ist Bier die ideale Erfrischung vor oder nach einem Wettkampf. Das ist erstaunlich da es doch heute so viele isotonische Getränke gibt. Auch Bier enthält viele dieser Mineralstoffe (Kalium, Magnesium etc.) wie auch viele Vitamine. Bier ist daher ebenso isoton und ersetzt verlorene Flüssigkeit ideal.

Bei all den erwähnten Vorzügen des Bier ist das Wichtigste die Menge. Bei übermässigem Biergenuss kann es den Körper schädigen. Die Rede ist vom Genuss MIT Mass und nicht IM Mass.

Bier enthält im Durchschnitt pro Liter

Vitamine gesamt - Rund 0,01g

B1, B2, B3, B6, PP, H

Mineralstoffe gesamt - etwa 2g

Calcium, Chlorid, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium, Phosphor, Sulfat, Zink

Sonstige Stoffe - rund 998g

Wasser 920g, Alkohol 40g, Kohlenhydrate 28g, Proteine 5g, Kohlendioxid 5g, Fett 0,0g

4.1 Pflegeprodukte

Es gibt ein Bierbad, dass man sowohl Trinken als auch als Badezusatz benutzen kann. Es ist reich an Stoffen die für unsere Haut gut sind. Beim beimischen des Biers in das warme Wasser wird der Hopfen Geruch frei welcher von dem Bierliebhabern so geschätzt wird.

Das Biershampoo ist ein älteres Produkt. Bier enthält viele Nährstoffe für unsere Haare. Es war früher eher bekannt als heute. Denn heute gibt es so viele synthetische Haarpflegeprodukte, dass ich kaum noch jemand für das Natürliche Biershampoo interessiert. Aber es ist heute noch so wirksam wie damals.

5 Konsum

Im Konsumverhalten hat sich in den letzten Jahren nur wenig verändert. Bier war schon immer ein Getränk, das sich jeder leisten konnte.

Als mein Opa (geb. 1936) in der Lehre war konnte er sich ganz selten eine Stange unter Freunden leisten. Er erinnert sich, dass damals für eine Stange 45 Rappen verlangt wurde. Für heutige Verhältnisse lächerlich. Aber bei zwei Franken Taschengeld pro Woche, wie es mein Opa hatte, sind 45 Rappen viel.

Es war allgemein bekannt und selbstverständlich, dass Bauarbeiter bereits zum „Znüni“ Bier genossen. Allerdings waren die Bauarbeiter bei der Arbeit nie betrunken. Heute gilt ein strenges Verbot für Alkoholkonsum vor oder bei der Arbeit auf dem Bau.

In der Industrie gab es während der Arbeit kein Bier. Gegen ein Feierabendbier hatte wohl kaum einer etwas einzuwenden. Bier war einfach ein Arbeitergetränk und perfekt geeignet um den Durst zu löschen. Es war ein Gesellschaftsgetränk und wurde bei ungezwungenen Treffen getrunken.

Die Bierbrauer durften sich während der Arbeit an dem wohligen Getränk bedienen so oft sie wollten. Auch dann, wenn einer pro Tag eine Kiste Bier zu trinken pflegte.

Bei den Frauen war alles ganz anders. Es kam nur sehr selten vor, dass sich eine Frau ein Bier gönnte. Mein Onkel (geb. 1965) meinte, dass sich die Frauen diesbezüglich in den letzten Jahren stark emanzipiert hätten.

Die beiden Herren sind der Ansicht, dass sich am Bier nichts geändert hat. Die Rede ist vom Kristallklaren Lagerbier wie es am häufigsten konsumiert wird. Damals wie auch heute ist es das beliebteste, meist verkaufte und am häufigsten konsumierte Bier.

Der einzige Unterschied zu früher ist, dass es eine viel grössere Auswahl und Vielfalt an Biersorten gibt. Man kannte keine dunklen oder stark gehopften Biere. Auch Weizenbier war unbekannt. Heute pflegt man Bierspezialitäten beinahe wie Wein zu geniessen.

Aufgrund der verschärften Gesetze bei Alkohol am Steuer, hat sich der gesellschaftliche Status des Biers verringert. Früher wurde nicht grossartig darauf geachtet ob man noch fahren durfte. Man hat es einfach gemacht. Natürlich hatte man auch damals nicht die besten Karten, bei einem Unfall mit Alkoholeinfluss. Aber so richtig schlimm, wie heute, war das nicht, denn es gab noch keine Bluttests oder Atemmessgeräte.

Von Heimbrauern haben beide nichts gewusst. Es ist also ein junges Hobby. Viele meiner Bekannten haben mir gesagt, dass sie auch schon darüber nachgedacht haben selber Bier zu brauen.

Über gesundheitliche Aspekte hat man sich früher nicht gesorgt. Bier war Bier und man trank es.

Ein Zeitungsartikel, der am 16. November 2011 von 20min veröffentlicht wurde, besagt dass in der Schweiz im Vergleich zum letzten Jahr 0,7% mehr Bier konsumiert wird. Dies sind jetzt 4,592 Mio. Hektoliter. Davon stammen rund 3,54 Mio. Hektoliter aus Schweizer Brauereien. Es wurde ein Anstieg des Konsums von Importbier beobachtet. Laut 20min ist dies mit der

schlechten Wirtschaftslage zu begründen. Der Schweizer Brauerei-Verband behauptet, dass die Leute während dieser Zeit mehr auf den Bierpreis achten. Eine Umfrage von 20min-Online besagt das Gegenteil.

5.1 Frauen und Bier

Schon vor 6000 Jahren war es die Frau die Bier braute und das mit der gleichen Selbstverständlichkeit wie sie Brot backte. Bis ins hohe Mittelalter war das Brauwesen fest in Frauenhand. Sie verwöhnten die heimkehrenden Krieger und schwer arbeitenden Männer mit ihren Bieren. Manch eine Frau war eine wahre Meisterin ihres Faches. Es war üblich, dass in jedem Haushalt nach eigener Rezeptur Bier gebraut wurde. Diese Tradition ging verloren.

Heute ist das Brauen in industriellen Anlagen Männersache.

Bier ist vielerorts bekannt als das Getränk des Handwerkers und Mannes und nicht das der Frau. Ich bin Handwerkerin und dennoch werde ich eigenartig beäugt wenn ich mir lieber ein Bier anstelle von Wein oder Spirituosen servieren lasse.

Aber ich bin längst nicht die Einzige, den die Frauen entdecken den bitteren Gerstensaft erneut für sich.

6 Bierherstellung

1. Guss

Wenn alle notwendigen Rohstoffe und Materialien bereitstehen, beginnt man mit dem erwärmen des Wassers aus dem Hauptguss.

Dafür verwendet man ein qualitativ gutes Trinkwasser, wie es in den meisten Haushalten der Fall ist.



2. Malz schroten

Das gemälzte Getreide wird für den Brauprozess zerkleinert. Diesen Vorgang nennt man Schroten. Das Malz wird dabei nicht zu Mehl gemahlen sondern nur zerstückelt. Ansonsten würde es zu einem Teig verklumpen.



3. Maischen

Der vorgewärmte Hauptguss wird zum Einmaischen dem Malz hinzugegeben. Durch ständiges Erwärmen und Rasten der Maische in verschiedenen Temperaturstufen wandeln sich die in den Malzkörner enthaltenen Enzyme in löslichen Malzzucker um.



4. Maische in den Läuterbottich

Wenn die Enzyme verzuckert haben, wird die Maische in den Läuterbottich umgefüllt und noch einmal umgerührt. Damit sich die Feinpartikel setzen können, lässt man die Maische ca. 10 Minuten stehen.



5. Läutern

Jetzt wird die Würze vom Treber getrennt. Als Treber bezeichnet man das aufgeweichte Malz. Der Treber wird als nährstoffreiches Futter für Tiere verwendet oder kann zum Brotbacken verwendet werden. Mit warmem Wasser aus dem Nachguss wird der Malzzucker aus dem Treber gewaschen.



Abbildung 11: Erklärungen zu Bierherstellung Teil 1 / 3

6. Würzekochen und Hopfengabe

Die Würze wird nun 60 – 90 Minuten gekocht. Dabei wird der Hopfen beigegeben und damit wird auch das Aroma und die Bitterkeit des Biers bestimmt. Je länger eine Hopfengabe gekocht wird umso mehr Bitterstoffe lösen sich aus dem Hopfen. Der Hopfen verleiht dem Bier auf natürliche Weise eine bessere Haltbarkeit.



7. Whirlpool

Durch das Umrühren der kochenden Würze setzt sich der Heisstrub nach mindestens 10 Minuten kegelförmig auf dem Boden des Bottichs ab.



8. Heisstrub Abscheidung

Mit einem Würzeseiher (Abbildung rechts) wird die Vorwürze abgezogen. Der Heisstrub bleibt auf dem Boden des Bottichs zurück. Sie besteht aus Malz-Eiweiss und Trübstoffen, die durch dieses Verfahren von der Würze getrennt werden.



9. Würze kühlen und Belüften

Die Würze hat jetzt eine Temperatur von ca. 100°C und muss vor der Hefezugabe auf mindestens 20°C abgekühlt werden. Die Hefe braucht Sauerstoff um sich zu Beginn der Gärung vermehren zu können. Beim Kühlen kann auch kaltes Wasser beigegeben werden sofern sich genügend Malzzucker gelöst hat.



10. Hefezugabe im Gärfass

Nachdem die Stammwürze gemessen und die süsse Würze in ein Gärfass umgefüllt wurde, wird die Hefe beigegeben. Beim Messen der Stammwürze, wird festgestellt wie viel Malzzucker sich gelöst hat. Dieser Malzzucker wird von der Hefe in Alkohol umgewandelt.



Abbildung 12: Erklärungen zu Bierherstellung Teil 2 / 3

11. Hauptgärung

Jetzt beginnt die Hefe den gelösten Zucker in Alkohol und CO_2 umzuwandeln. Das CO_2 kann durch die Gärglocke entweichen. Zu Beginn der Gärung wird ein kleiner Teil der Stammwürze in ein Messzylinder gegeben. Mit der Spindel wird der Zuckergehalt ermittelt, wodurch man den Gärprozess im Auge behalten kann.



12. Flaschen abfüllen

Nach einer Woche ist das Jungbier fast vollständig vergoren. Nachdem der Restextrakt ermittelt wurde kann das Jungbier in Flaschen abgefüllt werden.

Dabei bleiben die Hefe und der Kalttrub auf dem Boden des Gärfasses zurück. Man kann daher nicht den ganzen Inhalt des Gärfasses abfüllen. In den nächsten zwei Wochen vergärt der restliche Zucker zu Ende. Dies nennt man Nachgärung.



13. Endgärung

Bei Temperaturen um den Gefrierpunkt wird das Bier weitere zwei Wochen gelagert. Rund ein Monat nach Braubeginn ist das Bier geniessbar.



Abbildung 13: Erklärungen zu Bierherstellung Teil 3 / 3

6.1 Mein Bier



Abbildung 14: Mein Bier

Das Brauen ist nicht so einfach, wie ich geglaubt habe. Als ich meinen eigenen Brauversuch gestartet habe, war ich froh um die Erfahrung und das Wissen eines Profis. Ich hatte das Vergnügen mit dem langjährigen Heimbrauer und Brauereibesitzer Lukas Mosimann ein Spezialbier zu brauen. Hätte ich nicht vorher ein paar Fachbegriffe gelernt, hätte ich ihn wohl kaum verstanden.

Zuerst haben wir 20 Liter reines Bodenseewasser in der grossen Pfanne auf 62°C erwärmt. In der Zwischenzeit haben Marcel und ich die Quitten zu kleinen Würfeln geschnitten. Marcel ist ein Bekannter von Lukas, der ebenfalls zum ersten Mal selber Bier braute.

In einer anderen Pfanne haben wir Wasser bei 97°C gekocht. Im Bottich waren 6kg verschiedener bereits geschroteter Malzsorten bereit, um sie anschliessend das 62°C warme

Wasser hinzuzugeben. Diesen Vorgang wird Einmaischen genannt. Beim Einmaischen haben wir auch die zerkleinerten Quitten beigegeben. In den zehn Minuten, in denen wir das Malz leicht umrührten, sank die Temperatur der Maische auf 56°C.

Um die Temperatur wieder zu erhöhen wurden ein paar Liter aus der Pfanne mit kochendem Wasser in die Maische gegossen. Nur so viel bis 63°C erreicht wurden. Bei dieser Temperatur wurde die Maische eine Halbestunde stehen gelassen.

Danach haben wir die erste Teilmaische gezogen. Wir entnahmen aus dem Bottich 13 Liter der Maische und gossen diese in eine Pfanne. In der Pfanne wurde die Teilmaische 20 Minuten bei 97°C gekocht und wieder zurück in den Bottich gegossen. Nun betrug die Temperatur im Bottich 72°C. Nach 25 Minuten haben wir eine zweite Teilmaische gezogen, in die Pfanne gegossen, zehn Minuten bei 97°C gekocht und wieder zurück in den Bottich gegeben. Danach war es im Bottich bei 76°C beinahe zu heiss. So liessen wir die Maische eine Viertelstunde stehen.

Nun wird die Würze vom Treber getrennt. Als Treber wird das Malz in der momentanen Phase bezeichnet. Lukas hat uns erklärt, dass man damit Brot backen kann. Das wollte ich natürlich ausprobieren und habe einen Teil des Trebers mitgenommen.

Zuerst haben wir zwei Liter der Vorwürze mit dem Schlauch aus dem Bottich abgezogen und wieder in den Bottich gelehrt. Denn im Schlauch war noch Wasser enthalten und wir wollen nur die kostbare süsse Vorwürze. Mit dem Messzylinder und der Spindel konnten wir den Zuckergehalt der Vorwürze ermitteln. Es ist wichtig zu beobachten, ob und wie stark das Malz verzuckert hat. Der Zucker wird durch die Hefe in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt und ist deshalb essentiell für das Bier. Nun konnten wir die Vorwürze durch den Schlauch in die Pfanne füllen. Nach zwanzig Minuten haben wir den ersten Nachguss von zehn Litern Wasser hinzugegeben. Nach einer Viertelstunde geben wir den zweiten Nachguss, ebenfalls zehn Liter, bei. Eine weitere Viertelstunde später nochmals dasselbe. Anschliessend nahmen wir erneut den Messzylinder und die Spindel zur Hand, um den Zuckergehalt zu ermitteln. Danach wurde die 75°C warme Vorwürze auf 97°C erwärmt und eine halbe Stunde gekocht.

Nach 30 Minuten wurde der Hopfen beigegeben. Wenn man den Hopfen in die Pfanne mit der kochenden Würze gibt, beginnt diese zu sprudeln und kocht über, wenn nicht sofort umgerührt wird.

Die Würze haben wir 90 Minuten kochen lassen. Je länger der Hopfen gekocht wird desto mehr Bitterstoffe lösen sich.

Zum Schluss gaben wir Marcells im Garten gepflanzten Hopfen bei und liessen die Würze so noch eine Minute kochen. Danach haben wir umgerührt und einen so genannten Whirlpool gemacht. Dabei setzen sich die Eiweisse des Malzes und die Trübstoffe kegelförmig auf dem Boden ab. Diesen Bodensatz nennt man Heisstrub.

Nach einer Viertelstunde haben wir mit dem Würzeseiher den Heisstrubabscheid vorgenommen. Der Würzeseiher hat eine spezielle Form, die genau um diesen kegelförmigen Bodensatz auf dem Boden der Pfanne abgelegt werden kann. An einem aus dem Ring senkrecht gebogenen Rohr ist ein Schlauch befestigt durch den die Würze in ein Gärfass abgefüllt wurde.

Mit dem Gärfass sind wir in den Keller gegangen, um dort die Würze zu kühlen. Um die Würze zu kühlen, mussten wir diese wieder in die Pfanne giessen. Beim Würzekühler fliesst auf einer Seite kaltes Wasser hinein und kommt auf der anderen Seite wieder warm raus. Auf diese konnten wir die Würze in zwanzig Minuten von 97°C auf 20°C abkühlen. Die gekühlte Würze konnten wir nun in Gärfässer abfüllen und die Hefe begeben. Die Würze wurde nur wegen der Hefe abgekühlt. Wäre die Würze wärmer als 20°C, würden die Hefen absterben.



Abbildung 15: Würzekühler

Ich habe ungefähr acht Liter in einem Gärfass nach Hause genommen und eine Woche im Keller gären lassen. In dieser Woche spricht man von der Hauptgärung. Während dieser Zeit hatte ich einen Messzylinder und eine Spindel in der Küche, um den Gärprozess zu beobachten. Von dem Punkt, an dem die Spindel unverändert bleibt, ist die Gärung zu Ende.

Ist die Hauptgärung zu Ende, wird das Jungbier in Flaschen abgefüllt. Dafür gibt man dem Jungbier noch etwas Zucker bei, damit die Hefen mehr Zucker umzuwandeln haben. Dabei spricht man von einer Flaschengärung oder von der Nachgärung.

Einen Monat später konnte ich mein erstes selbstgebrautes Bier probieren.

Ich bin zufrieden, denn mir schmeckt das Bier sehr. Es ist malzig, ist nicht bitter und hat einen leichten Hauch nach Quitten.

Ich hoffe, dass mir wieder einmal ein Sud so vortrefflich gelingt.

Einen Tag nach dem ich bei Lukas das Bier gebraut habe, habe ich mit dem Treber ein Brot gebacken. Mit etwas Mehl, Hefe und ein paar Tropfen Wasser konnte ich eine gute Teigmasse machen.

Ich habe kleine Brötchen gebacken und musste nach dem Backen gleich eines Probieren. Mir hat es sehr geschmeckt, es war körnig und aromatisch. Nicht alle in meiner Familie waren so begeistert wie ich. Es ist also Geschmackssache.

In Grossbrauereien kommen die Bauern um den Treber zu holen. Denn im Treber sind sehr viele wertvolle Nährstoffe für die Tiere enthalten.

Brauprotokoll Quittenbier

	°C	Rast	Zeit
1.) Guss 20l Wasser in Pfanne	62°C	20 min	10:45
2,5 kg Premium Pilsner Malz			
1,5 kg Münschner Malz			
1,5 kg Melanoidin			
0,5 kg Caramüchner III			
6 kg Malz in Bottich			
2.) + 20l Wasser 62°C in Bottich →	56°C	10 min	11:55
Wasser 97°C in Bottich →	63°C	30 min	11:25
Teilmaische ziehen 13l in Pfanne	97°C	15 min	11:40
Kochen		20 min	12:00
Teilmaische zurück in Bottich	72°C	25 min	12:25
Teilmaische ziehen in Pfanne		10 min	12:35
Kochen	97°C	10 min	12:45
Teilmaische zurück in Bottich	76°C	15 min	13:00
3.) Läutern			
2l Vorwürze abziehen und zurück in Bottich			
Vorwürze messen			
Läutern in Pfanne		20 min	13:20
1. Nachguss 10l Wasser	85°C	15 min	13:35
2. Nachguss 10l Wasser	80°C	15 min	13:50
3. Nachguss 10l Wasser	75°C	15 min	14:05
Pfanne voll 46l			
Aufkochen	97°C	30 min	14:35
4. Würzekochen			
Hopfen gabe Hallertauerperle Kochbeginn	97°C	90 min	16:05
→ Bitterhopfen 10% Säure			
Ende Kochen 8g Hornerhopfen (Magnum)		1 min	16:06
→ 15%			
Whirlpool stehenlassen		15 min	16:21
Heisstrubabscheid		30 min	16:51
Würzekühlen	97°C-20°C		
Kühlen in Gefäß		30 min	17:21
Zugabe von Hefe (Lagerhefe, Untergärig)			
Nachgärung in Flaschen			
			nach einer Woche

7 Brauerei

Bier wird in der Brauerei genauso hergestellt, wie ich es bei meinem Bier gemacht habe. Selbstverständlich in ganz anderen Dimensionen.

Ich habe mir die

Schützengartenbrauerei angesehen.

Was ich in einem 20 Liter Topf

gemacht habe, wird dort in einem

50`000 Liter Tank gemacht. Im

Sudhaus gibt es für jeden Vorgang

einen Tank. Ein Sud dauert acht

Stunden. Das heisst, dass in einer

Arbeitswoche 250`000 Liter Bier produziert werden können.

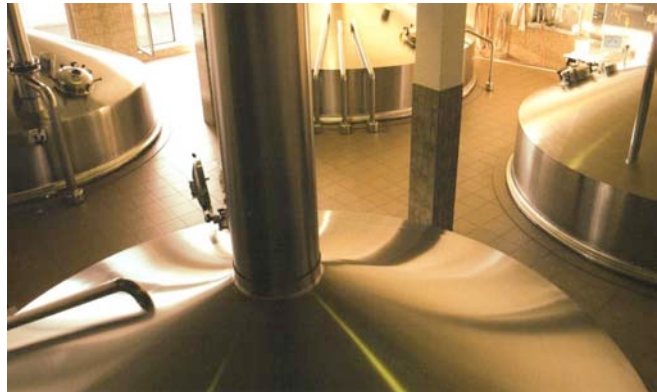


Abbildung 16: Sudhaus



Abbildung 17: Gärtank

Das Bier muss natürlich zuerst vergären. Dafür wird es zwischen sechs und acht Wochen in 13 Meter hohen Gärtanks gelagert.

Die meisten Biersorten der Schützengartenbrauerei werden gefiltert. Bevor sie abgefüllt werden, werden sie von der Hefe und den restlichen Eiweissen getrennt. Bei Kleinbrauereien und Heimbrauern wird dieser Prozess nicht durchlaufen. Auch die Schützengartenbrauerei hat ungefilterte Biersorten im Sortiment. Diese sind im Grunde gesünder, da sie mehr Nährstoffe enthalten. Sie können allerdings nicht so lange gelagert werden wie gefilterte Biere.

Dort, wo heute die Schützengartenbrauerei steht, war früher ein Gasthaus, in dessen Hinterhof man in die Felsen schiessen konnte. Daher hat die Brauerei ihren Namen. Die Schützengartenbrauerei ist die älteste Brauerei von Europa und die grösste eigenständige Brauerei der Schweiz. Das heisst, dass Schützengarten die grösste Schweizer Brauerei ist, die nicht einem noch grösseren ausländischen Brauunternehmen untersteht.

8 Schlusswort

Das Thema Bier könnte man endlos weiterziehen und würde immer neue Erkenntnisse erzielen. Es ist ein riesiges Gebiet.

Den Zeitaufwand für das Verfassen meiner Arbeit, habe ich etwas unterschätzt. Ansonsten bin ich beinahe ohne Probleme vorangekommen.

Dass Bier grundsätzlich gesund ist, hat mich am meisten überrascht. Wobei es, wie bei allem, auf das Mass ankommt. Es hat mir sehr viel Freude bereitet, mich mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Ich habe sehr viel über die Bierherstellung gelernt und werde vielleicht wieder einmal versuchen, ein eigenes Bier herzustellen.

An dieser Stelle möchte ich mich bei meinem Braulehrer Lukas Mosimann für seinen grosszügigen Einsatz und seine Hilfe bedanken.

9 Quellenverzeichnis

Quellenverzeichnis 1: Buch Jungbrunnen Bier

Univ. –Prof. Dr. med. Manfred Walzl, Mag. Michael Hlatky: Jungbrunnen Bier (Wien, 4. Auflage 2010)

Alle anderen Informationen:

Internet

- www.bier.ch
- Schweizer Brauerei-Verband <http://www.bier.ch/deu/bier-geschichte-entwicklung.html>
- www.storchen-braeu.de

Bücher:

- Bennett, James: Bier, Brauereien und Sorten aus der ganzen Welt (Köln)
- Hanghofer, Hubert: Gutes Bier selber brauen (München, 2. Auflage 2010)

Befragte Personen

- Edwin Manser (Opa), pensionierter Mechaniker, Flurstrasse 1, 9442 Berneck
- Marcel Manser (Onkel), Eidg. Dipl. Immobilientreuhänder, Auerstrasse 24, 9442 Berneck

Zeitungsartikel

- SDA: „Schweizer trinken immer mehr Import-Bier“, 20min, 16.November.2011

Bierbrauen

- Brauen bei: Lukas Mosimann, Appenzellerstrasse 6, 9403 Goldach

10 Bildnachweis

Titelblatt, Abbildung

<http://www.restaurant-schoppen.ch/bier.jpg>

Seite 3, Abbildung 1: Plan des St.Galler Klosters um 825

[http://www.baublatt.ch/sites/baublatt.ch/files/imagecache/content-slideshow/content/images/slideshow/Sankt_Galler_Klosterplan_\(ca_800\).jpg](http://www.baublatt.ch/sites/baublatt.ch/files/imagecache/content-slideshow/content/images/slideshow/Sankt_Galler_Klosterplan_(ca_800).jpg)

Seite 5, Abbildung 2: Das Reinheitsgebot von 1516

<http://www.pub.ch/images/content/Infothek/Bier/reinheitsgebot%20von%201516-2.gif>

Seite 6, Abbildung 3: Gerste

<http://view.stern.de/files/img/basic/blank.gif>

Seite 6, Abbildung 4: Gerste mit Sprossen

<http://www.storchen-braeu.de/images/Keimgut.jpg>

Seite 6, Abbildung 5: verschiedene Malzsorten

http://www.weyer mann.de/images/produkt/Weyermann_Produkte.gif

Seite 7, Abbildung 6: Hopfengarten

<http://www.bier.ch/img/rohstoffe/hopfengarten-big.jpg>

Seite 7, Abbildung 7: Hopfendolden

http://www.nzz.ch/images/hopfen_fullSize_1.3322995.1257943535.jpg

Seite 7, Abbildung 8: Aufgeschnittene Dolde

<http://www.bier.ch/deu/bier-brauen-rohstoffe.html>

Seite 7, Abbildung 9: Pellets

http://i00.i.aliimg.com/img/pb/620/557/362/362557620_697.JPG

Seite 8, Abbildung 10: Wasser

<http://www.desktop-bilder.com/images/wallpapers/53-wasser.jpg>

Seite 13-15, alle Bilder von Abbildung 11 bis Abbildung 13

<http://www.igbrau.ch/sites/igbrau/>

Seite 16, Abbildung 14: Mein Bier

Eigenes Bild

Seite 17, Abbildung 15: Würzekühler

http://www.sios.ch/bilder/produkte/gross/2054_1.jpg

Seite 19, Abbildung 16: Sudhaus

Info Heft der Brauerei Schützengarten: Schützengarten, Die vortreffliche Schweizer Brauerei

Seite 19, Abbildung 17: Gärtank

Info Heft der Brauerei Schützengarten: Schützengarten, Die vortreffliche Schweizer Brauerei

11 Anhang

Interview: mit Edwin Manser

Bier ist ein billiges Getränk. War das früher auch so?

Edwin *Ja, ich habe in einer Firma gearbeitet die zur Herstellung von Filtern für Wein und Bier Beitrag. Damals rechnete man, dass eine Flasche Bier in der Produktion 13 Rappen kostete. In der Beiz zahlte ich in der Lehre 45 Rappen, für eine Stange. Allerdings konnte ich mir das nur ganz selten leisten, bei gerade mal 2 Franken Sackgeld pro Woche.*

War es auch damals ein Getränk für Jedermann?

Edwin *Ja, Bier konnte sich jeder leisten.*

Wurde oft Bier getrunken?

Edwin *Eigentlich mehr als heute. Damals achtete niemand darauf ohne Alkohol ans Steuer zu sitzen. Natürlich hatte man nicht die besten Karten wenn man Betrunkene einen Unfall machte, aber man kannte keine Blutproben und musste auch bestimmt nie Blasen.*

Wie war das bei den Frauen?

Edwin *Hmm... Es gab ein paar wenige Frauen die Bier tranken, vielleicht zu zehn Männern eine Frau. Es war schon sehr unüblich.*

War das Bier damals anders? Im Geschmack?

Edwin *Nein, eigentlich so wie heute. Die Auswahl war sehr viel kleiner. Ich war damals einmal in Pilsen und habe dort ein paar Spezialitäten probiert. Das war damals ein wahnsinniges Erlebnis für mich.*

Ich habe gehört, dass es ganz normal war, dass Männer auf dem Bau bereits zum „Znüni“ Bier tranken. Was könntest du mir dazu sagen?

Edwin *Ja, das war ganz normal. Alle Arbeiter tranken Bier. In den Industrien allerdings sah man kaum mal ein Bier während der Arbeit. In den Brauereien war es ganz normal, dass man sich am Bier bedienen durfte. Da gab es den einen oder anderen, der eine Kiste Bier im Tag trank.*

Bier ist im Moment ein Modegetränk. War das Bier damals auch so beliebt?

Edwin *Unter den Arbeitern ganz klar. Es war das Arbeitergetränk. Man traf sich in der Beiz und trank eine Stange Bier.*

Wurde damals selber gebraut? Kanntest du jemanden?

Edwin *Nein, ich habe nie davon gehört und auch niemanden gekannt. Auch Gasthäuser bezogen ihr Bier von Brauereien.*

Was hat man über das Bier gesagt? Gift oder Lebenselixier?

Edwin *Man sagte es sei eher Gesund. Es hatte einfach einen gesellschaftlichen Status.*

Interview: mit Marcel Manser

Bier ist eigentlich ein billiges Getränk. War Bier auch früher für jedermann erschwinglich?

Marcel *Ja, wenn man in eine Beiz ging, war es normal eine Stange zu trinken. Genauso wie man ein Mineral oder ein Kaffee bestellte.*

Wurde oft Bier getrunken?

Marcel *In etwa so wie heute, eher noch mehr, denn damals trank auch der Fahrer mehr als er heute darf.*

Wie war das bei den Frauen?

Marcel *Die Frauen heute sind emanzipierter. Früher trank kaum eine Frau Bier.*

Ich habe gehört, dass es früher ganz normal war, dass Bauarbeiter bereits zum „Znüni“ Bier tranken. Was kannst du mir dazu sagen?

Marcel *Ja, ja, das war ganz normal. Natürlich hat niemand betrunken gearbeitet aber dass auf der Baustelle Bier konsumiert wurde war ganz normal.*

War Bier damals anders?

Marcel *Nein, da hat sich nichts geändert. Die Auswahl war wesentlich geringer. Man kannte damals noch kein Weizenbier oder die starken dunkeln Biere waren auch noch unbekannt. Ich bin mir sicher, dass es sie bereits gab aber sie waren noch unbekannt.*

Bier ist im Moment ein Modegetränk. War das zu deiner Jugendzeit auch so?

Marcel *Nein, wir kannten diese Alcopops noch nicht. Man trank einfach ein Bier und das war alles.*

Wurde damals selber gebraut? Kannten sie jemanden?

Marcel *Nein, ich kannte niemanden und das habe ich auch nie gehört. Es gab viele lokale Brauereien. Es gab ein Paar Gasthäuser die ihren Namen vom Brauen hatten wie zum Beispiel „d’Braui“. Aber ansonsten war es Unbekannt.*

Was hat man über das Bier gesagt? Gift oder Lebenselixier?

Marcel *Bier war das Arbeitergetränk. Wirtschaftlich Höherstehende tranken Wein oder Champagner. Den Wein, den man damals bekam, war entweder ungeniessbar oder unbezahlbar.*

Marcel Manser
Auerstrasse 24
9442 Berneck
Tel. 071 744 56 09
Geb. 1965

Edwin Manser
Flurstrasse 1
9442 Berneck
Tel. 071 744 29 92
Geb. 1936

Arbeitsprotokoll

Name: Melanie Scherrer

Thema: Bier und wir

Datum	Tätigkeit	Zeit	Planung
	Was habe ich heute gemacht?	in Min	Meine nächsten Arbeitsschritte
12.10.2011	Online suche nach Büchern	60	Weitere online Recherchen
15.10.2011	Lesen in Buch "Bier"	30	Weitere Infos sammeln
18.10.2011	Termin mit Lukas ausmachen	60	29.10.2011 Brauen bei Lukas
19.10.2011	Online suche nach Gesundheit-Bücher	60	
24.10.2011	Lesen "Jungbrunnen Bier", Onlinesuche	180	
29.10.2011	Quittenbier Brauen bei Lukas	540	Protokoll digitalisieren, Beobachte
31.10.2011	Lesen in Büchern	60	
07.11.2011	überarbeitung von Recherchen	60	Weitere Infos sammeln
09.11.2011	lesen in Büchern und Onlinesuche	60	Genauere Recherchen
10.11.2011	Lesen in "Jungbrunnen Bier"	60	Zusammentragen von infos
14.11.2011	Beginn schreiben der Geschichte	190	Weiter schreiben und mehr infos
21.11.2011	Schreiben Inhaltstoffe u. Konzept	190	Weiter so
26.11.2011	Schreiben Inhaltstoffe	60	Weiter schreiben und mehr infos
28.11.2011	Schreiben und Lesen	190	Weiter schreiben und mehr infos
29.11.2011	Schreiben und weitere Suche in Bücher	90	Weiter so
01.12.2011	Schreiben Geschichte usw	70	Weiter schreiben
03.12.2011	Schreiben verschiedenes	90	Weiter schreiben
05.12.2011	Schreiben Brauvorgang, Interview	240	Interview digitalisieren
06.12.2011	Arbeitsprotokoll, Schreiben versch.	140	langsam zu Ende schreiben
09.12.2011	Quellenverzeichnis, diverses	360	
10.12.2011	Korrekturen, Formatieren	240	Titelblatt und Korrekturen
11.12.2011	Korrekturen zu ende Schreiben	180	Kontrolle
12.12.2011	Schlusskontrolle, Ergänzungen	60	Drucken
Ergebnis		3270	