



Reinheitsgebot: Die Hefe und das Weißbier

Beitrag

Hopfen, Malz und Wasser – diese Zutaten sind im bayerischen Reinheitsgebot verankert und gelten schon seit über 500 Jahren als Grundlage für bayerisches Bier. Eine wichtige Zutat fehlt hier allerdings und das nicht, weil sie im 16. Jahrhundert noch nicht bekannt war, sondern schlicht, weil sie noch nicht erforscht war: Hefe. Sie ist beim Bierbrauen essentiell, da sie bei der Gärung zur Entstehung von Alkohol und Kohlensäure gebraucht wird. Bei den Weißbieren der Bayerischen Edelreifeung sorgt sie zudem für die Veredelung: Denn diesen Bieren wird nicht nur einmal, sondern sogar gleich zweimal Hefe hinzugefügt. Ein traditionelles Brauverfahren, welches das edelgereifte Weißbier zu etwas ganz Speziellem macht.

Hefe war natürlich auch im Mittelalter schon im Bier enthalten, jedoch wurde sie nicht wie heute bewusst hinzugefügt. Anfangs war es eher eine Art „Glücksspiel“, ob das Bier gelang oder misslang. Erstaunlicherweise wurden Brauereien, die sich in der Nähe von Bäckereien befanden, beim Bierbrauen immer erfolgreicher. Der Grund dafür lag – heute verständlich – in der Luft, denn die Hefepilze gelangten durch das Backen in die Umgebung und so unbewusst in die Braukessel. Erst im späten 16. Jahrhundert wurde der Zusammenhang zwischen Hefe, Kohlensäure und Alkohol erkannt.

Doch was ist eigentlich die Aufgabe der Hefe im Bier?

Um den vom Brauer gewünschten Alkohol- und Kohlensäuregehalt zu erreichen, wird dem Bier am Ende des Brauprozesses Hefe hinzugefügt. Bei der Gärung ernährt sich die Hefe von gelöstem Zucker, der während des Brauens aus Malz entsteht und verwandelt dabei den Malzzucker in Kohlensäure und Alkohol. Entscheidend für den Bierstil und den Geschmack ist sowohl die beigefügte Menge als auch der Hefetyp. Denn letzterer bestimmt, ob ein Bier ober- oder untergärig wird. Untergärige Hefe setzt sich bei der Gärung am Boden des Bottichs ab und benötigt eine Temperatur von unter zehn Grad, um dann bis zu sieben Tage zu gären. So werden beispielsweise Bockbiere und Pilsener Biere gebraut. Im Gegensatz dazu steigt die obergärige Hefe mit der Kohlensäure an die Oberfläche und vergärt dort bei 16 bis 22 Grad in zwei bis drei Tagen. Zu den obergärigen Bieren gehören zum Beispiel Kölsch- und Altbiere sowie Weißbiere.

Bei den Weißbieren der Bayerischen Edelreifeung kommt – wie der Name schon sagt – nach der

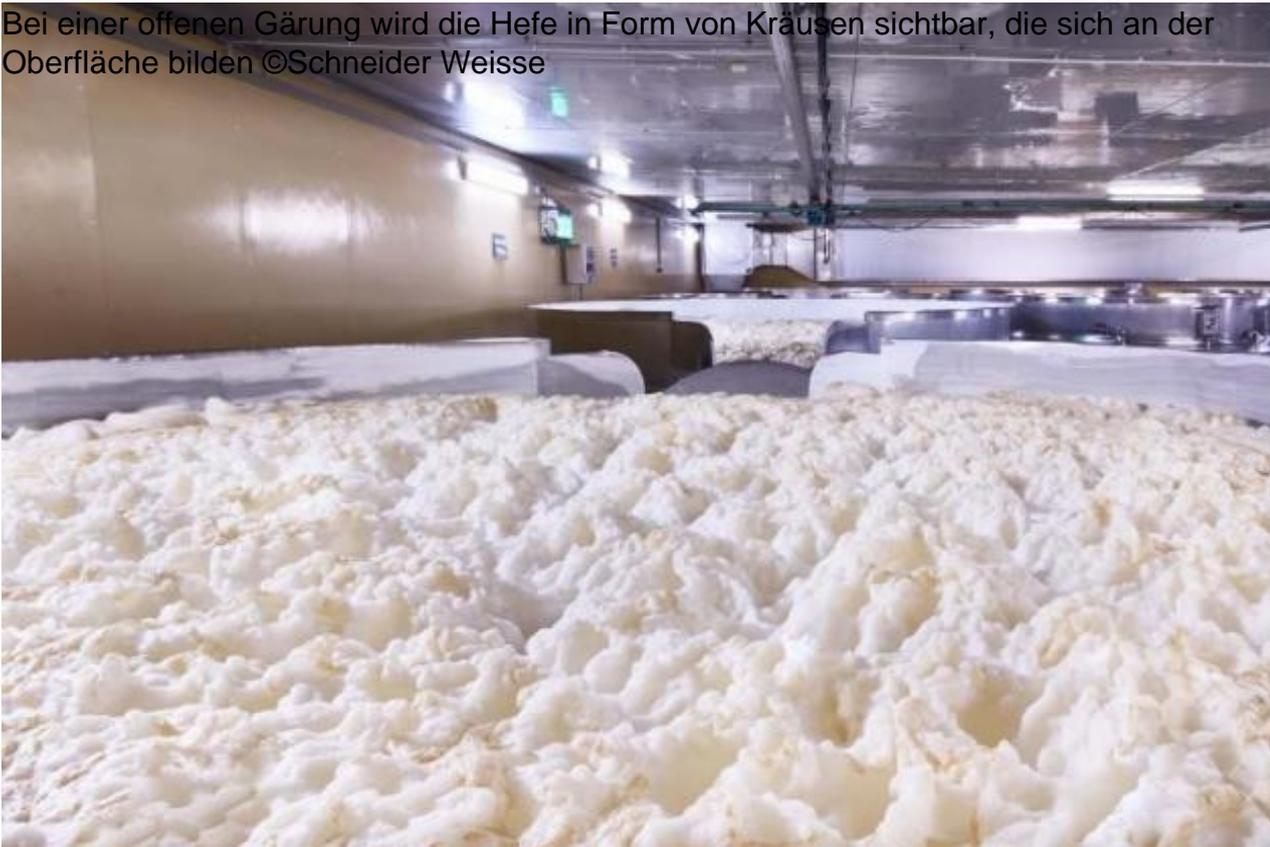
Standardgärung noch eine extra Veredelung dazu. Viele Weißbiere werden an dieser Stelle pasteurisiert, abgefüllt und direkt verkauft. Edelgereiften Weißbieren wird ein zweites Mal vitale Hefe sowie frische Würze hinzugefügt, bevor sie – ohne Pasteurisierung – in Flaschen oder Fässer abgefüllt werden. Bis zu drei Wochen haben sie jetzt Zeit, ein weiteres Mal zu reifen. Durch die zweite Gärung und die extra Zeit, entwickeln sich vielschichtigere Geschmacksnuancen und die Kohlensäure im Bier wird feiner gebunden. Die Braumeister setzen bereits seit Generationen auf das traditionelle Verfahren der Bayerischen Edelreife, denn das ist wahre Brauhandwerkskunst.

Good to know: Heute verwenden Brauereien nicht irgendeine Hefe, sondern genau die, die ihrem Bier den charakteristischen Geschmack verschafft. Dafür stellen viele Betriebe ihre Hefe in einer eigenen Zucht her oder sie kaufen die benötigte Hefe zu. In der Hefebank im bayerischen Weihenstephan lagern dafür über 3.500 verschiedene Hefestämme für Brauereien aus aller Welt. Jede Brauerei hat für ihre Sorten einen bestimmten Hefestamm und welcher das ist, ist strenges Betriebsgeheimnis. Auch die drei Brauereien der Bayerischen Edelreife setzen auf Hefestämme, die in eigener Zucht hergestellt werden.

Bericht und Bild: Bayerische Edelreife



Bei einer offenen Gärung wird die Hefe in Form von Kräusen sichtbar, die sich an der Oberfläche bilden ©Schneider Weisse





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Bier
3. München-Oberbayern