

„Frisches Bier“: ein Slogan aus den 1970er-Jahren – heute wichtiger denn je

RICHTIGE LAGERUNG | Wenn ich (als Braumeister) bei Freunden zu Gast bin, werde ich häufig erwartungsfroh gefragt, welches Bier ich trinken möchte. Meine Antwort ist dann immer: „Das frischeste Bier, das ihr habt, wäre mir am liebsten.“ Diese Antwort verblüfft immer wieder und zeigt, wie wenig Kenntnis über den Zusammenhang zwischen Frische und Qualität beim Bier besteht. Brauereien sollten offensiver darauf hinweisen.

DIE MEISTEN BIERTRINKER wissen nicht, dass Bier sehr schnell seine Qualität einbüßen kann, wenn es nicht richtig gelagert wird. Für alle Fachleute ist diese Erkenntnis eine sehr lang bekannte Binsenweisheit. Dennoch hat es die Braubranche nicht geschafft (oder gewollt), diese Erkenntnis an ihre Konsumenten weiterzugeben, damit sie ebenso sorgfältig mit Bier umgehen, wie sie es von anderen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch oder Milchprodukten gewohnt sind.

■ Eine kleine Bier-Zeitreise

Um diese seltsame Situation zu verstehen, muss man eine kleine Bier-Zeitreise machen und vor etwa 150 Jahren beginnen.

Wie also sah die Situation um 1870 aus:

- Die Brauer wussten noch nicht, dass die Hefe ein lebender Organismus und für die Gärung verantwortlich ist.
- Eine Reinzucht der Hefe war noch nicht erfunden. Daher wurden alle Biere mit einer Mischkultur aus verschiedenen Hefen und (Milchsäure-)Bakterien vergoren und somit automatisch früher oder später sauer.
- Die technische Kühlung war noch nicht erfunden.
- Die Filtration war noch nicht in der Anwendung in Brauereien.
- Die Pasteurisation (oder Kurzzeiterhitzung) war noch nicht erfunden.
- In den meisten Ländern der Welt war

Bier obergärig und eher bernsteinfarben oder dunkel.

Durch bahnbrechende Erfindungen im ausgehenden 19. Jahrhundert änderten sich dann die Rahmenbedingungen für die Brauer tiefgreifend:

- 1876: Erfindung und Einführung der Kältemaschine durch Carl von Linde;
- 1878: Einführung der Filtration durch Lorenz A. Enzinger;
- 1883: Hefereinzucht durch Emil Christian Hansen (am 12.11.1883).

Darüber hinaus konnte in dieser Zeit die Wasserchemie aufgeklärt werden und Methoden zur Brauwasseraufbereitung wurden entwickelt. Das Grünmalz konnte mittels neuer Erfindungen mit indirekter Warmluft getrocknet und somit ohne Raucharoma gedarrt werden. Andere Materialien für Tanks und die Entwicklung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erlaubten ein gänzlich anderes Arbeiten.

Damit war es plötzlich möglich, Biere zu brauen, die völlig anders waren als die Biere, die bisher bekannt waren. Man konnte plötzlich helles, filtriertes, untergäriges Lagerbier brauen. Und das sogar theoretisch an jedem Ort der Welt! Dieses „neue“ Bier hatte plötzlich völlig neue Eigenschaften: Es



Autor: Dr. Michael Zepf, Doemens e.V., Gräfelfing

„Ein frisches Bier bitte!“

Foto: rawpixel.com



war stabil und konnte auf lange Reisen geschickt werden.

Auch für den Biertrinker änderten sich der Blick und die Erwartungshaltung auf Bier. Vieles, was immer gewohnte Praxis war, erschien plötzlich in einem anderen Licht:

- ansprechende Optik blank filtrierter und heller Biere;
- gleichmäßiger Geschmack und klar definierte Aromen entwickelten ein Vertrauen in die Qualität;
- (günstigeres) Flaschenbier konnte auch zu Hause genossen und (begrenzt) gelagert werden;
- Bier war erstmals „haltbar“ für eine gewisse Zeit.

Die Lagerbier-Revolution

Die Begeisterung für Technik und Fortschritt war im ausgehenden 19. Jahrhundert sehr groß und der „neue“ Bierstil entsprach diesem Fortschrittsgedanken. Die seit Jahrhunderten bekannten Probleme mit dem Sauerwerden in kurzer Zeit stellten plötzlich keine Limitierung mehr dar und Bier konnte zum Exportartikel werden. Binnen sehr kurzer Zeit wurde filtriertes helles Lagerbier zum Weltgetränk und für viele Verbraucher weltweit zum Synonym für Bier an sich. Man nennt diese Entwicklung heute Lagerbier-Revolution.

Die Stabilität des Bieres

Für die Brauer brachte diese neue Situation neben den vielen Vorteilen aber auch ein großes Problem mit sich: Sie mussten eine ausreichende Stabilität der Biere für immer längere Zeiträume garantieren. Aber die Stabilität besteht aus verschiedenen Gesichtspunkten und im Laufe der letzten 100 Jahre haben sich die Anschauungen und Anforderungen an die Stabilität eines Bieres deutlich erweitert. Hätte man in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts einen Braumeister nach der Stabilität des Bieres gefragt, hätte er sofort an die mikrobiologische Stabilität gedacht, da dies sein größtes und häufig noch ungelöstes Problem darstellte. Neue Möglichkeiten der Reinigung und Desinfektionstechnik sowie der Einführung einer mikrobiologischen Stufenkontrolle und auch Möglichkeiten zur thermischen Behandlung von Bier lösten dieses primäre Problem mehr und mehr. Aufgrund der Forderung nach einer immer längeren Haltbarkeitsdauer rückte in den 1970er- und 1980er-Jahren die kolloidale Stabilität



Die besten Lagerbedingungen für Bier: kühl, dunkel und kurz
Foto: Tookapic on pexels.com

immer weiter in den Fokus. Die Tatsache, dass ein filtriertes Bier ohne Stabilisierung mit der Zeit wieder trüb wird, lässt sich von jedem Verbraucher einfach erkennen und führt daher auch zu Reklamationen. Mit neuen Möglichkeiten zur Verbesserung der kolloidalen Stabilität wurde auch dieses Problem relativ rasch beherrschbar. Mit der Einführung des MHD im Jahr 1981 und damit dem Zwang, ein Datum angeben zu müssen, bis zu dem die Qualität des Bieres gewährleistet sein muss, wurde die kolloidale Stabilität, die mit relativ einfachen Tests bestimmt werden kann, als Maß für die Stabilität gesetzt. Heutzutage bestimmt das MHD die Anforderungen an die chemisch-physikalische Stabilisierung des Bieres. Interessanterweise wird bei unfiltrierten Bieren in vielen Brauereien das gleiche MHD, wie bei den filtrierten Bieren verwendet, obwohl es eine kolloidale Stabilität bei diesen Bieren gar nicht gibt.

Das ungelöste Problem der geschmacklichen (Un-)Stabilität

Eine andere Facette der Stabilität ist dagegen häufig weniger beachtet: die Stabilität des Geschmacks und der Aromen im Bier. Die Zusammenhänge und chemischen Abläufe sind seit mindestens 40 Jahren hinlänglich bekannt. Im Gegensatz zu den anderen beschriebenen Stabilitäten ist dieses Problem jedoch bis heute ungelöst. Es wurden und

werden umfangreiche Anstrengungen unternommen, um im gesamten Bierbereitungsprozess die Vorläufersubstanzen für Alterungskomponenten, sowie die Sauerstoffaufnahme so niedrig wie möglich zu halten. Aber all dies hat nicht zur endgültigen Lösung des Problems geführt – und wird es auch in der Zukunft nicht tun. Die Braubranche muss sich der Tatsache stellen, dass Bier niemals zu einer Konserve gemacht werden kann, die unabhängig von den Lagerungsbedingungen ihre Aromatik und Frische behält!

Verlust an Frische bedeutet eine Abnahme der Drinkability

Der Anteil an Flaschenbier ist in den letzten 50 Jahren immer weiter gestiegen. Etwa vier von fünf Bieren werden heute als Flaschenbier genossen. Die Qualität des Bieres wird vom Verbraucher in dem Moment festgestellt, in dem er die Flasche öffnet – und nicht bei der Endproduktkontrolle in der Brauerei. Die Historie der Flasche vom Verlassen der Brauerei bis zum Öffnen ist in den meisten Fällen nicht kontrollierbar. Dabei ist diese Historie genau der ausschlaggebende Einfluss auf die Frische: Die entscheidenden Faktoren sind hierbei die Temperatur und die Zeit. Die Zeit wird als MHD von der Brauerei selbst bestimmt. So einfach diese Feststellung ist, so wichtig ist die Erkenntnis für die Braubranche, dass die Qualität des



Einfache Werbebotschaft, aber hoch aktuelle Werbebotschaft aus den 1960er-/1970er-Jahren

Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.

Bieres mit längeren MHDs abnimmt. Der zweite Faktor ist die Temperatur. Während alle frischen Lebensmittel wie Milchprodukte, Fisch oder Fleisch sowohl vom Handel als auch vom Verbraucher kühl gelagert werden, ist dies bei Bier meist nicht der Fall. So lange der Verbraucher sein Bier ungekühlt in nicht klimatisierten Geschäften kauft, wird er auch nicht auf die Idee kommen, sein Bier zu Hause kühl zu lagern.

Ein helles und filtriertes Lagerbier, welches einige Wochen bei Raumtemperatur, oder im Sommer auch unter noch höheren Temperaturen in der Flasche verbracht hat, ist bei weitem geschmacklich nicht mehr identisch mit dem frisch ausgelieferten Exemplar. Trotzdem sprechen wir von Stabilität und garantieren sie mit dem MHD über viele Monate oder sogar länger als ein Jahr.

Ein Grund für diese Ignoranz der Braubranche gegenüber den Fakten ist, dass ein Alterungsgeschmack bei Bier vom Verbraucher in der Regel nicht reklamiert wird. Dies ist aber eine trügerische Sicherheit. Denn der Verbraucher reklamiert zwar nicht, reagiert aber trotzdem unbewusst, indem er

weniger trinkt. Das Nachlassen der Drinkability mit der Abnahme der Frische ist ein nicht zu unterschätzendes Problem und sicher ein wichtiger Faktor bei der Betrachtung rückläufiger Umsatzzahlen.

■ **Wie soll es weitergehen?**

Solange sich beim Verbraucher kein ausgeprägtes Verständnis für die richtigen (kalte, kurze und dunkle) Lagerungsbedingungen für Bier entwickelt, wird er weiterhin Bier in der Aktion in größeren Mengen kaufen und bei Raumtemperatur bis zum Erreichen des MHD zu Hause lagern. Niemals würde ein Verbraucher dies bei Brot, frischem Fisch oder Milch machen. Daher gibt es bei diesen Produkten auch keine so ausgeprägten Rabatt- und Aktions-Schlachten wie beim Bier.

Die einzige (und einfache) Lösung dieses Problems ist die durchgängig gekühlte Lagerung des Bieres sowohl im Handel als auch beim Verbraucher. Um dies zu erreichen, müsste allerdings langfristig ein Umdenken beim Verbraucher und beim Handel herbeigeführt werden. Dies muss Aufgabe

der Brauereien sein und wird nicht von selbst geschehen.

Möglichkeiten, eine Veränderung im Denken zu starten, wären einfache Werbebotschaften über die Wichtigkeit der Frische des Bieres, wie sie bereits in den 60er/70er-Jahren gemacht wurden, dann aber wieder in Vergessenheit gerieten. Es sollte zur Selbstverständlichkeit werden, dass Bier ein hochwertiges Lebensmittel ist, das ebenso wie Fisch, Fleisch, Milch und Gemüse in den Kühlschrank gehört.

Eine weitere Möglichkeit, den Verbraucher und den Handel langfristig zu einem Umdenken zu bewegen, bestünde in der Eröffnung von kompetenten Bierfachgeschäften mit fachgerechter Kühlung von frischem Bier kurz nach der Abfüllung, angeboten zu einem deutlich höheren Preis im Vergleich zum Handel. Dies als eine Art Schaufenster der Bierqualität, betrieben durch Brauereien. ■

■ **Literatur**

1. Erstveröffentlichung: Der Weihenstephaner, Jg. 87., 1/2019, S. 16-17.