

## BAYERISCHES BIER

Am 23. April feiern die Brauereien in der Umgebung den Geburtstag des Bieres

## ANZEIGE

EXTRA  
TAG DES BIERES

WWW.MITTELBAYERISCHE.DE



Stefanie und Dr. Alois Plöb (Mi) vom Rhanerbräu aus Cham konnten Anfang April die Auszeichnung entgegennehmen. Foto: Rhanerbräu

## Goldene Bieridee

## Auszeichnung für Rhanerbräu in Cham

sv. Der Bayerische Brauerbund e. V. und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband e.V. haben anlässlich des „Tages der Bayerischen Biere“ am 23. April 1999 die „Goldene Bieridee“ ins Leben gerufen. Die Auszeichnung gilt als der renommierteste Preis, der in Zusammenhang mit Bayerischem Bier vergeben wird.

Der Preis wird jährlich verliehen, zum einen an eine Brauerei, zum anderen an einen gastronomischen Betrieb und drittens an Institutionen, Gruppierungen und Organisationen außerhalb der Branche, die sich in besonderem Maße um die Erhaltung der Bayerischen Bierkultur verdient machen.

Die Auszeichnung „Goldene Bieridee“ würdigt besondere Verdienste um die Präsentation der bayerischen Brauwirtschaft und ihrer Erzeugnisse. Sie soll Brauern, Gastronomen und Freunden der bayerischen Biere Ansporn sein, sich selbst um at-

traktive, originelle und moderne Formen der Darstellung des traditionsreichen bayerischen Wirtschaftszweiges und seiner zahlreichen Spezialitäten zu bemühen. Und sie soll den Bierliebhabern signalisieren, dass auch eine Branche, die ihre in Jahrhunderten zählende Tradition bewusst pflegt, Wandlungsfähigkeit und Innovationskraft besitzt, um sich den sich beständig wandelnden Anforderungen ihrer Kunden flexibel anzupassen, damit das Bier nach beinahe 6000-jähriger Geschichte die zeitgemäße Antwort auf den Durst auch im 3. Jahrtausend bleibt.

Im Jahr 2011 geht der Preis zum ersten Mal in den Landkreis Cham, zugleich zum ersten Mal an eine einzelne oberpfälzer Brauerei, an den Rhanerbräu in Rhan-Schönthal.

Der Preis in Form eines Acryl-Quaders mit eingegossenen Gerstenähren und Hopfenblüten wurde am Donnerstag, den 14. April, im Rahmen einer großen Bier-Gala im Münchner Künstlerhaus überreicht.

## Bier und Bayern – eine ganz besondere Beziehung

## Kleine Bierkunde

sv. Gilt der Gerstensaft andersorts als Genussmittel, so kommt ihm in Bayern der Charakter eines Grundnahrungsmittels zu (genossen wird es natürlich dennoch). Wen wundert's, ist sich der Durchschnittsbayer – vom Säugling bis zum Greis – doch für ca. 150 Liter Bier pro Jahr gut, was ihm den ersten Platz in der Durststatistik deutscher Länder (und weit darüber hinaus) einbringt. Diesen Ruf als „Grundnahrungsmittel“ verdankt das bayerische Bier vor allem einer Sorte: Dem bayerischen hellen Lagerbier, auch kurz als „Helles“ bezeichnet.

Beim Lager/Hell handelt es sich um ein sog. „Vollbier“. Diese Biergattung, der die meisten der bayerischen Biere zuzurechnen sind, umfasst alle Biere mit einem Stammwürzegehalt von elf bis unter 16 Prozent. Als „Stammwürze“ bezeichnet man dabei den Anteil aus dem Malz stammender gelöster Inhaltsstoffe, also im Wesentlichen Malz Zucker, aber auch Mineralien und Vitamine, in der Würze vor der Vergärung.

Innerhalb der Gattung erfolgt eine Unterscheidung nach Bierarten, d.h. ober- oder untergäriger Brauweise. Das helle bayerische Lagerbier gehört zur Gattung der untergärigen Biere.

Schließlich unterteilt man die einzelnen Bierarten

noch in verschiedene Biersorten. Neben Farbe, Geschmack und eingesetzter Malzart (Gerste, Weizen, Roggen, Dinkel ...) ist vor allem der Stammwürzegehalt wiederum charakteristisch für diese einzelnen Sorten. Das helle bayerische Lagerbier wird wie alle untergärigen Sorten entsprechend den Bestimmungen des Reinheitsgebotes ausschließlich aus Gerstenmalz hergestellt und hat in der Regel einen Stammwürzegehalt von

elf bis zwölf Prozent. Es wird vor der Abfüllung in Fass oder Flasche klar gefiltert, weshalb man auch von einem „blanken“ Bier spricht.

Außer dem relativ niedrigen Stammwürzegehalt, der es besonders schlank anmuten lässt, ist für das Helle sein feinwürziger, milder Geschmack charakteristisch. Dieser rührt vor allem daher, dass das Helle schwächer gehopft und dadurch weniger bitter ist als ein Pils. So entsteht die leicht vollmundige Süffigkeit, aber auch besondere Bekömmlichkeit des Hellen, der es seine allgemeine Beliebtheit, aber auch seine besondere Eignung als Grundlage für Biermischgetränke, vor allem das Radler, verdankt.

Helles Lagerbier hat 40 bis 42 Kcal/100 ml und einen Alkoholgehalt von rund fünf Prozent vol. Die Wahl des zum helle Lagerbier passenden Glases ist Geschmacksache:

Während im Biergarten in Südbayern der Maßkrug, in Franken häufig auch der Halbliterglaskrug (Seidel) dominiert, wird das Helle im Wirtshaus meist aus dem 0,5 Liter Willibecher oder seinen kleineren, formgleichen Geschwistern getrunken.



## BIERSORTEN

## Lager/Hell

Beim Lager/Hell handelt es sich um ein sog. „Vollbier“. Dieser Biergattung sind die meisten der bayerischen Biere zuzurechnen. Helles Lagerbier hat 40 bis 42 Kcal/100 ml und einen Alkoholgehalt von rund fünf Prozent vol.

## Bockbier

Vom Weihnachtsbock über die Fastenstarkbiere bis zum Maibock: Ein Bockbier hat in der Regel einen Alkoholgehalt von über sechs Prozent, ein Doppelbock ist über sieben Prozent Alkohol anzusiedeln (einge der besonders starken Bockbiere wie der Eisbock schaffen sogar einen Alkoholgehalt von über zehn Prozent).

## Weiß- und Weizenbier

Weißbier, häufig auch als Weizenbier bezeichnet, ist die typisch bayerische, obergärige Bierspezialität. Sie gewinnt als einzige Sorte seit Jahren innerhalb des insgesamt stagnierenden bundesdeutschen Biermarktes Marktanteile hinzu - und dies keineswegs nur in ihrer bayerischen Heimat. Alkoholgehalt bei fünf bis sechs Prozent.

## Pils

Rund zwei Drittel des deutschen Bierausstoßes entfallen auf die Sorte Pils - allerdings mit sehr starken regionalen Unterschieden: Während außerhalb Bayerns beinahe drei von fünf Suden nach Pilsener Art eingebraut werden, setzen Bayerns Brauer mehr auf geschmackliche Vielfalt und Abwechslung. Seine besondere herbe Note aber erhält das Pils erst durch den Hopfen. Der Alkoholgehalt des Pils beträgt rund fünf Prozent, sein Kaloriengehalt ca. 40 Kcal/100ml.

über 725 Jahre  
BRAUTRADITION SEIT 1283

Älteste  
FAMILIENBRAUEREI OSTBAYERN

725 Jahre traditioneller Biergenuss.  
DAS SCHMECKT MAN EINFACH!  
13 BIERSCHMANKERL AUS RHAN - GEBRAUT NACH  
ALTER FAMILIENTRADITION.

Ausgezeichnet:  
Die Zeitreise des Rhanerbräu  
historische Brauerei-  
Erlebnisführung  
jeden Donnerstag ab 14 Uhr.  
Mehr Infos unter:  
www.rhaner.de

Goldene Bieridee 2011

RHANERBRÄU - RHAN 9  
93488 SCHÖNTHAL - TEL. 09978/8011-0

Tag des Bieres & Maibaum-Aufstellen  
Sonntag, 1. Mai 2011  
Köpinghaus  
Regensburg

Bischofshof

www.bischofshof.de

**Bayerische Bierwoche**

Genuss und Erlebnis im Landkreis Eichstätt vom 20. April bis 1. Mai 2011

**Eröffnungsveranstaltung: 20. April 2011, 18 Uhr, Eichstätt, Domplatz, anschließend: Bockbierfest im Gasthaus Krone, Eichstätt**

Schirmherrschaft: Anton Knapp, Landrat des Landkreises Eichstätt, Arnulf Neumeyer, Oberbürgermeister der Stadt Eichstätt  
Ehregast: Siegfried Schneider, MdL, Staatsminister a. D.

**Extra-Schmankerlkarte, Kochen mit Bier, Biere aus der Region, Bierinfos, Preisausschreiben**

Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband e. V., Kreisstelle Eichstätt/Beilngries, 1. Vorsitzender Siegfried Gallus, veranstaltet zusammen mit der Privatbrauerei Hofmühl, Brauerei Gutmann, Privatbrauerei Schattenhof, und der Brauerei de Bassus Schlossbrauerei zu Sandersdorf die Bayerische Bierwoche. Sie erinnert an den Tag des Bayerischen Reinheitsgebotes von 1516. Brauer und Wirte nutzen die Gelegenheit, das Zusammenspiel von einzigartiger Vielfalt bayerischer Bierspezialitäten und kreativer, bayerischer Küche in liebenswerter und gemütlicher Gastlichkeit zu präsentieren.

**Teilnehmende Gastronomiebetriebe:**

**Hofmühl**  
Eichstätter Brauhaus

**Gutmann**  
Tink's Hofweizen

**Schattenhof**  
BEILNGRIESER BIERRAUBEREI

**de Bassus**

**Tucher**

**Bayerischer Brauerbund e. V.**

**Schmankerlwirtschaft Gasthof Krone**  
Tel. (0 84 21) 44 06

**„Zum Gutmann“**  
Tel. (0 84 21) 90 47 16

**Hotel Landgasthof Pröll**  
Tel. (0 84 21) 9 88 30

**Emsing**  
Hotel Dirsch  
Tel. (0 84 23) 18 90

**Enkering**  
Hotel Gasthof „Zum Bräu“  
Tel. (0 84 67) 85 00

**Hard-Wellheim**  
Landgasthof „Zur Jurahöhe“  
Tel. (0 84 27) 9 85 09 80

**Kinding**  
Gasthof Krone  
Tel. (0 84 67) 80 10 30

**Kinding-Unteremmdorf**  
Landgasthof Wagner,  
vorm. Zimmermann  
Tel. (0 84 67) 2 79

**Kipfenberg**  
Gasthof Post  
Tel. (0 84 65) 90 54 16

**Kipfenberg-Pfahldorf**  
Landhotel Geyer  
Tel. (0 84 65) 1 73 06 30

**Kipfenberg-Schambach**  
Gasthof-Hotel „Zur Linde“  
Tel. (0 84 65) 94 15-0

**Schernfeld**  
Waldgasthof Geländer  
Tel. (0 84 21) 67 61

**Titting**  
Metzgerei und Gasthof „Zur Post“  
Tel. (0 84 23) 9 37 77-0

**Bräustüberl**  
Tel. (0 84 23) 98 56 50

**Gasthof Baumann**  
Tel. (0 84 23) 2 78

**Wasserzell**  
Hirschenwirt  
Tel. (0 84 21) 96 80

**www.bayerische-bierwoche.de**