

Weizenbier

Als Weizenbier werden Biere bezeichnet, die mit Weizen und/oder Weizenmalz hergestellt werden. Bezeichnungen für diese Biere sind Weizen, Weißes und Weiße. „Weizen“ und „weiß“ besitzen den selben etymologischen Ursprung. Sie werden meist obergärig gebraut.

Geschichte

Die Herstellung von Bier mit Weizen erfolgte bereits vor Jahrtausenden in Babylon und Ägypten. In Europa war es bis in das späte Mittelalter üblich, sämtliche Getreidearten zum Brauen zu verwenden; somit, falls lokal vorhanden, auch Weizen. Heutige Weizenbiersorten entstanden erst im 16. Jahrhundert.

Bayerisches Weizenbier

Bayerisches Weizenbier ist obergärig und hat in der Regel einen Stammwürzegehalt zwischen 11 und 14 Prozent. Der Alkoholgehalt liegt entsprechend bei 5 bis 6 Volumenprozent. Jedoch gibt es Weizenstarkbiere mit einem Stammwürzegehalt von bis zu 20 Prozent und einem Alkoholgehalt von über

8 Volumenprozent.

Weizenbier hat, je nach Marke, einen Brennwert von ca. 220 kJ pro 100 ml.

Bayerisches Weizenbier galt in früheren Zeiten als typisches Sommerbier.

Berliner Weisse

Berliner Weisse ist eine Wortmarke des Berlin-Brandenburger Brauerbundes und zugleich die international gängige Bezeichnung für eine spezielle Weißbiersorte, die in der regionalen Tradition auch als Berliner Weiße geschrieben wird.

Die Berliner Weisse ist ein Schankbier, das mit einem Teil Weizenmalz aus hellen Gerstenmalzen eingebraut wird. Hopfen kann, muss aber nicht beim Brauprozess hinzugefügt werden. Wesentlich für die besonderen Geschmackskomponenten einer Berliner Weissen ist die zusätzliche Vergärung mit Milchsäurebakterien, Pediokokken und Dekkera-Hefen.

Kristallweizen

Das nach der Gärung durch Filtration von der Hefe und den Schwebstoffen befreite, glanzklare Kristallweizen hieß früher oft auch Champagnerweizen. Diese Bezeichnung ist zur Abgrenzung von der für französischen Schaumwein

geschützten EU-Herkunftsbezeichnung Champagner im kommerziellen Bereich verboten. Das Kristallweizen wurde erstmals 1924 von der Edenweißbrauerei Oskar Farny in Kißlegg von Braumeister Wilhelm Zeitler hergestellt.

Alkoholfreies Weizenbier

Wie bei anderen alkoholfreien Bieren wird der geringe Alkoholgehalt eines alkoholfreien Weizenbieres durch einen Stopp des Gärungsprozesses oder eine spätere Entalkoholisierung erreicht. Alkoholfreies Weizenbier wird als Durstlöscher und Sportgetränk beworben, weil es isotonisch ist und gesundheitsfördernde Eigenschaften haben soll. Ein Beleg für die „gesunde“ Wirkung alkoholfreiem Weizenbier soll eine, von einer Brauerei finanzierte, sportmedizinische Studie über die Wirkung des in alkoholfreiem Weizenbier enthaltene Polyphenols als Entzündungshemmer sein. Diese angeblichen Vorteile von alkoholfreiem Bier speziell für Sportler sind allerdings kritisch zu bewerten, denn viele Lebensmittel enthalten Polyphenol, zum Beispiel auch alkoholisches Bier und Wein, aber auch Obst und Gemüse. Alkoholfreies Weizenbier deckt darüber hinaus nur einen Teil des Bedarfs von Intensivsportlern ab.

Weizenbiertglas und Schanktechnik

Bayerisches Weizenbier wird traditionell in besonders geformten hohen, schlanken Gläsern ausgeschenkt. In Teilen Bayerns bezeichnet man diese als „Weißbierstutzn“. Die Form der Weizenbiertgläser wurde so gewählt, dass die

Kohlensäureperlen lange durch das Getränk nach oben steigen können und es lange frisch und spritzig halten.

Der verstärkte Glasboden dient unter anderem dazu, mit dem Bier „unten“ anstoßen zu können.

Vor dem Befüllen werden Weizenbiertgläser meist mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, um die besonders starke Schaumentwicklung dieser Biersorte unter Kontrolle zu halten. Traditionell gibt es unterschiedliche Auffassungen, wie man das Glas korrekt füllt: vorsichtiges Eingießen bei Schräghaltung des Glases oder Umstülpen der Flasche ins Glas. Sobald nur noch ein geringer Bierrest in der Flasche ist, wird diese geschwenkt, damit sich die abgesetzte Hefe löst und mit ins Glas gelangt. Ein übermäßiges Schäumen wird oft bei liegend gelagerten Flaschen beobachtet. Ursache dafür ist die zu früh aufgewirbelte Hefe, da sich diese an der unteren Lagerseite der Flaschenwandung absetzen konnte. Abhilfe schafft hier ein Trick: Die Flasche beim Einschänken so halten, dass die Hefe unten liegt und so erst spät aufgewirbelt wird.

Gelegentlich wird zum Kristallweizen auch eine Zitronenscheibe ins Glas gegeben, beim Hefeweizen ist das nicht üblich.

Quelle: Wikipedia