

WILLKOMMEN 9

Was dich erwartet 10

Die Brauerei

PROBIEREN KAM VOR DEM STUDIEREN 14**DIE GRUNDZUTATEN 15**

Wasser 15
Malz und andere Extraktlieferanten 17
Hopfen 22
Hefe 32
Andere Zutaten 42

DER BRAUPROZESS 45

Vom trockenen Korn zur flüssigen Würze 46
Von der Würze zum Bier 50

Bierkultur – Bier ist Kult(ur)

DER MENSCH UND DER SUFF 58

Genetische Anpassung an den Alkoholgenuss 58

DIE „BIER-WERDUNG“ 59

Das früheste Brauwesen 60
Vom Euphrat zur Isar 61
Bier in der deutschen Geschichte 62

TECHNIK, DIE BEGEISTERT – BIER UND FORTSCHRITT 70

Messen statt schätzen 70
Als das Malz sich das Rauchen abgewöhnte 71
Die Hefe verstehen lernen 72

ÜBER DEN TELLERRAND – ANDERE BIERKULTUREN 80

- Übersicht über die Bier- und Braukulturen 80
- Es braut sich was zusammen – Die Craftbier-Revolution 94
- Von Craftbier und Fernsehbir 96

BIERWIRTSCHAFT 99

- Reich gebraut 99
- Die Mär von der Brauidylle 99

GESCHMACKSSACHE 100

- Vom Trinken und Verkosten 100
- Mit der Nase schmecken? 100
- Aromawelten 104

ANNÄHERUNGSVERSUCHE 109

- Frische 109
- Lagerung 110
- Genusstemperatur 113
- Einschenken 114

Die Bierverkostung

**BIER VERKOSTEN – MANCHMAL ARBEIT,
IMMER VERGNÜGEN 118**

- Die sensorische Verkostung 118
- Die Bierprobe 123
- Hilfen zur Verkostung 129
- Bierfehler 137
- Bierqualität 153

Bierstile

BIER IST NICHT GLEICH BIER 170

- Ordnung muss (soll) sein! 172

UNTERGÄRIGE BIERE – LAGERBIERE 184

Was ist denn das? Bier fürs Ferienlager? 184

DUNKLE LAGERBIERE 187

Braunbier und Rotbier 189
Münchner Dunkel / Bayerisches Dunkel 193
Schwarzbier 199
Baltic Porter / Imperial Porter 201
Doppelbock 205

HELLE LAGERBIERE 210

Böhmisches Pils 212
Dortmunder Export 214
Deutsches Pils 217
Münchner Hell / Bayerisch Hell / Helles 220
Märzen 224
Bock 227

OBERGÄRIGE BIERE 231

Darwins Evolution und das Bier 231
Alt und doch so aktuell 231

OBERGÄRIGE GERSTENBIERE 232

Altbier oder Alt 232
Kölsch 235
Porter 239
British Pale Ale 243
Cream Ale 245
British India Pale Ale (IPA) 248
American India Pale Ale (AIPA) 252

OBERGÄRIGE BIERE MIT WEIZEN UND ANDEREN GETREIDE-ARTEN 258

Bayerisches Weißbier / Weizenbier 258
Wit / Bière blanche 263
Sahti 266
Piwo z Grodziska / Grätzer 269
Roggenbier 274

ALTERNATIV FERMENTIERTE BIERE 277

Lambic / Lambiek 277
Berliner Weisse / Berliner Weißbier 281

- Gose 286
- Rood Bruin / Vlaams Rood / Bière rouge 289
- Kwas / Kwass / Quas / Kvass / Квас 292

Bierspaß 297

DIE BIERKÜCHE 298

- Welches Bier für welches Rezept? 299
- Braten mit Bier 299
- Dünsten mit Bier 300
- Backen mit Bier 301
- Biermarinaden und Bierbeizen 302
- Bierglasuren 302
- Soßen mit Bier 302
- Dips 303
- Bierdressings 304
- Biergelees und Biermarmeladen 305

FOODPAIRING 306

- Zusammenbringen, was zusammengehört 306
- Eheanbahnung – Wie plant man ein Pairing? 311
- Hochzeitsplanung – ein Essen mit Bier planen 322

BIERCOCKTAILS 329

- Größere Vielfalt, als man denkt 329
- Mit Kreativität und Geschmack 331

SPASS AM BIER –

SPASS AM JOB 334

- BJCP Beer Judge 334
- Cicerone® Certification Program 335
- Diplom Biersommelier® 335
- Zu guter Letzt 337