

# *inside* Events

## „Lebensmitteltechnologie am Beispiel des Bierbrauens“ Ein Besuch in Berliner Brauereien II

**Wann?** Sonnabend, 25. Mai 2002 um 10 Uhr

**Wo?** Versuchsbrauerei in Berlin,  
Invalidenstraße 42,  
10115 Berlin

(Nähe U6 Zinnowitzer Straße oder  
S-Lehrter Stadtbahnhof)

**Eintritt: frei**

Das Prinzip, aus pflanzlicher Stärke Malzzucker zu bilden und diesen durch Hefezellen zu Alkohol zu vergären, ist bereits 5000 vor Chr. von den Sumerern (älteste Bewohner Südbabyloniens, Erfinder der Keilschrift) verwendet worden. In Indien ist ein aus Reis hergestelltes Bier schon vor über 2000 Jahren bekannt gewesen. Die Japaner vergären bereits seit 2600 Jahren einen Teil ihrer Reisernte zu einem alkoholischen Getränk, das dort „Sake“ bezeichnet wird. Das älteste Bier wurde wahrscheinlich in Äthiopien aus Hirse hergestellt, das erste Bier aus Gerste wurde wohl von den Ägyptern gebraut. Aber auch in Süd- und Mittelamerika haben Indianer seit Jahrhunderten den Mais zu einem Bier vergären lassen, mit dem Columbus 1502 beschenkt wurde. Im alten Russland wurde aus Getreide, gelegentlich sogar aus Brot der „Kwaß“ hergestellt, der ca. 0,5 bis 2% Alkohol enthält. Hopfen im Bier dagegen wird erstmals in Deutschland seit dem 8. Jh. dem Bier zugesetzt. Seit 1516 sind mit dem deutschen Reinheitsgebot mit Hopfen, Gerste und Wasser die Grundlagen zum Bierbrauen festgelegt. Eine Biersteuer dagegen ist eine typisch englische Erfindung und wurde 1643 zum ersten Mal von König Karl I. von England erhoben.

In unserem Brauereibesuch Teil II widmen wir uns den einzelnen Prozessen beim Bierbrauen.



Ein Mönch am Sudkessel 1403

