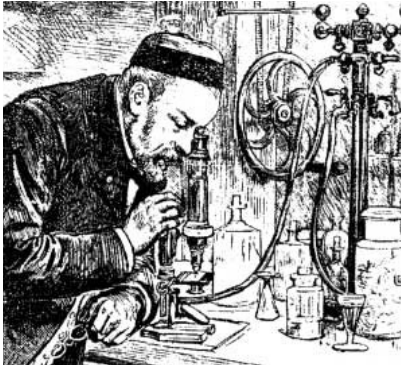


Bier: Würze plus Hefe

Das wichtigste Kapitel der Bierherstellung ist auch das letzte: Die abgekühlte Würze wird mit der Bierhe-



fe beimpft – die Gärung kann beginnen. Für unsere Urahnen war der Gärungsprozeß ein Rätsel, und das Gelingen des Bieres war von einigen Zufällen abhängig. Denn erst im letzten Jahrhundert erkannte ein französischer Forscher, daß ein einzelliges Lebewesen für die sonderbaren Vorgänge bei der Biergärung verant-

wortlich sein mußte. Es war kein Geringerer als **Louis Pasteur**. In seinen „Etudes sur la biere“ aus dem Jahre 1876 beschrieb er unter anderem das Vermehrungsverhalten der Hefe anhand lichtmikroskopischer Betrachtungen (siehe Abbildung).

Heute werden zum Bierbrauen spezielle Heferassen verwendet. Die Brauereien legen großen Wert darauf, eine dem jeweiligen Biertyp und der speziellen Marke eigene Hefe zu pflegen. Früher wurde das Bier in offenen Bottichen vergoren, heutzutage arbeiten die großen Brauereien mit Tanks, die Tausende von Hektolitern fassen und in denen die Hefe großem hydrostatischem Druck ausgesetzt ist. Nach ungefähr einer Woche hat die Hefe den größten Teil des Zuckers umgesetzt.

Das Produkt, das hierbei entsteht, wird noch einige Zeit (manchmal sogar Wochen) „nachvergoren“. Dabei reichert es sich mit Kohlensäure und weiteren Geschmacksstoffen an. Nach einer Filtration ist das Bier nun fertig für die Abfüllung.