

DAS
GROSSE

BRAUWELT[®]

LEXIKON DER
BIERSORTEN

HORST DORNBUSCH



DAS
GROSSE

BRAUWELT[®]
LEXIKON DER
BIERSORTEN

HORST DORNBUSCH

Haftungsausschluss

Alle Angaben in diesem Buch wurden vom Autor nach bestem Wissen erstellt und gemeinsam mit dem Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt überprüft. Dennoch lassen sich (im Sinne des Produkthaftungsrechts) inhaltliche Fehler nicht vollständig ausschließen. Die Angaben verstehen sich daher ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie seitens des Autors oder des Verlages. Autor und Verlag schließen jegliche Haftung für etwaige inhaltliche Unstimmigkeiten sowie für Personen-, Sach- und Vermögensschäden aus.

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnd.d-nb.de> abrufbar.

Verlag Hans Carl

© 2017 Fachverlag Hans Carl Verlag GmbH, Nürnberg

1. Auflage

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung in elektronische Systeme.

Gestaltung: Wildner+Designer GmbH, Fürth

ISBN: 978-3-418-00920-9

INHALT

Vorwort des Autors	6
Liste aller Stichwörter (alphabetisch)	20
Liste aller Stichwörter (geografisch)	27
Liste aller Stichwörter (chronologisch)	35
Stichwörter von A bis Z	38
Die Chronologie des Bieres	219
Über den Autor	245

VORWORT DES AUTORS

Die schwerste Entscheidung in der Vorbereitung eines Buches wie *Das Große BRAU-WELT® Lexikon der Biersorten* ist nicht, welche Biersorten hineingehören, sondern welche draußen bleiben müssen, denn, je nachdem wie man Biersorten zählt und wie man den Begriff Biersorte – bzw. Beer Style auf Englisch – definiert, kann sich die Anzahl der Kandidaten für dieses Buch in die Tausende belaufen. Sind zum Beispiel Doppelbocks, Eisbocks oder Dunkelbocks eigene Biersorten oder sind sie nur Untergruppen einer einzigen Sorte, dem Bockbier? Gleichfalls muss man entscheiden, ob wirklich jedes ulkige Experiment, selbst wenn es kommerziell erhältlich ist, wie zum Beispiel ein Bière de saison mit Pfirsichgeschmack oder ein auf Aprikosen nachvergorenes Stout – ja, so etwas gibt es! – auch gleich eine „Sorte“ ist oder ob wir solche Kuriositäten getrost ignorieren dürfen? Das Gleiche gilt zum Beispiel für die gegenwärtig in den USA explodierende Kategorie der „Belgo-American“ Cross-Over Beer Styles. Ein Autor muss gleich von Anfang an eine klare qualitative und quantitative Schwelle festlegen, jenseits welcher ein Bier die Aufnahme in ein Bierlexikon verdient oder sie gar verlangen darf!

In der Theorie ist „Wichtigkeit“ natürlich ein vertretbares Auswahlkriterium, aber manchmal ist das, was wichtig ist, auch

langweilig, weshalb Wichtigkeit in diesem Fall, nur als hinreichendes, aber nicht als notwendiges Kriterium benutzt wird. Zum Beispiel sind Biersorten wie das Bière brut des Flandres (ein Champagnerbier), das Celia (ein Mönchsbeer aus dem Hochmittelalter) oder ein zentral-anatolisches, phrygisches Gebräu aus Weinmost, Honig und Bierwürze aus dem 8. Jahrhundert v. Chr. gewiss nicht „wichtig“, aber sie sind hochinteressant und nehmen daher in diesem Lexikon mehr Platz ein, als ihnen vielleicht gebührt. Obwohl dieses Lexikon primär als ein Inventar der Biersorten der Welt konzipiert ist, soll es nämlich auch ein spannendes Lesebuch sein, welches bilden und ergötzen kann.

Die Tradition, Lexika der Biersorten zu verfassen, geht mindestens bis auf das Jahr 1575 zurück, als ein gelehrter Herr Dr. Heinrich Knaust in Erfurt ein Buch veröffentlichte, welches man rückblickend, unabhängig von der Sprache, als das älteste Biersortenlexikon der Welt ansehen kann. Es hat den charmanten Titel: *Fünff Bücher. Von der Göttlichen und Edlen Gabe / der Philosophischen / hochthewren und wunderbaren Kunst / Bier zu brawen*. Darin beschreibt Knaust manchmal nur kurz und kryptisch, jedoch manchmal klar und ausführlich, praktisch alle Biere, die zu seiner Zeit in Europa – überwiegend in Deutschland, aber auch in Polen, England

und Skandinavien – gebraut wurden. Viele dieser 125 von diesem Buch erwähnten Biersorten wie zum Beispiel das Angermundisch Bier, Göttingisch Bier, Kamiter Bier oder Schwerinisch Bier sind seitdem verschollen. Andere Sorten wie das Berliner Bier (Berliner Weiße), die Braunschweiger Mumme oder die Goslarsche (heute Leipziger) Gose haben sich mehr oder weniger stark bis in die Gegenwart gehalten.

Ein anonymen Verfasser aus dem Jahre 1731, der sich nur als „Kunstliebhaber“ ausgibt, ist besonders von Interesse für seine Erläuterungen damaliger kräutergewürzter Gruitbiere. Tabelle 1 enthält eine Liste bahnbrechender und aufschlussreicher Quellen über historische Biersorten in Europa (aber auch in Nordamerika). Jedoch hat es seit mehr als fünf Jahrhunderten kaum ein Buch gegeben, welches der *„Göttlichen und Edlen Gabe, Bier zu brawen“* auch nur annähernd gleichkommt. Das hier vorliegende Buch ist daher bestrebt, an die von Dr. Knaust ins Leben gerufene Tradition der Bierlexika anzuknüpfen und damit eine gewaltige Lücke in der gegenwärtigen Literatur über Bier zu schließen.

Versucht man jedoch tatsächlich, ein komplettes Inventar aller (!) gegenwärtigen Biersorten der ganzen Welt aufzustellen, so würde dies selbst bei einer nur oberflächlichen Behandlung des Themas kaum in einen einzigen Band hineinpassen. Selbst wenn man dabei alle historischen Biere außer Acht ließe, hätte das Ergebnis

bestimmt zu viel Ballast für ein benutzerfreundliches, nützliches und spannendes Nachschlagewerk. Nimmt man nun auch noch einige historische Biere in die Sammlung auf, so wird das Problem noch größer. Wie weit soll man in die Biergeschichte zurückgreifen? Gehören Biere, die im Mittelalter oder in der Renaissance weltberühmt waren, aber heute weitgehend in Vergessenheit geraten sind, in dieses Buch? Was passiert, wenn man solche verschollenen Biersorten wie Gose, Keutebier, Braggot oder Schöps ausschließt, dann aber Craft-Brauer diese Sorten plötzlich wiederentdecken und internationale Bierwettbewerbe wie der World Beer Cup® diesen Sorten sogar ihre eigenen Kategorien zuweisen?

Waren bis in die Spätrenaissance Bücher über Bier oft nur mit Bierbeschreibungen gefüllt, an denen auch biertrinkende Laien Spaß haben konnten, so ging der Fokus der Bierfachliteratur mit der Industriellen Revolution mehr und mehr auf brauwissenschaftliche und brautechnische Themen über, die vornehmlich für professionelle Brauer von Interesse waren. Erst in der Moderne bekam die Kunst der ästhetischen Bierbeschreibung wieder neuen Aufwind. Die heutigen, wegweisenden Veröffentlichungen in diesem Genre sind bestimmt die Bücher des 2009 verstorbenen britischen Bierschriftstellers und Weltenbummlers Michael Jackson, der über mehrere Jahrzehnte unermüdlich Notizen über praktisch jedes Bier aus jedem Zipfel der Erde sammelte. Es gehört

auch zu Jacksons Lebenswerk, dass er es war, der 1977 als Erster – und zwar in seinem Buch *The World Guide to Beer* – den englischen Begriff „Beer Style“, also „Biersorte“, als eine konzeptionelle Einheit von Geschmack, Kultur und Geschichte einer zusammenhängenden Gruppe von verwandten Bieren geprägt hat. Seine Bücher dienen bis heute als autoritative Vorbilder in vielen Sparten der Bierschriftstellerei. Zu seinen einflussreichsten Werken gehören: *Pocket Guide to Beer* (1986), *Michael Jackson's Great Beers of Belgium* (1991), *Michael Jackson's Beer Companion* (1997), *Ultimate Beer* (1998) und *Michael Jackson's Great Beer Guide* (2000).

Auch Bierwettbewerbe haben in der Moderne ihren Beitrag dazu geleistet, die technischen und sensorischen Begriffsvorstellungen von Biersorten zu systematisieren. Führend in diesem Bestreben ist der von Charlie Papazian 1983 in Boulder, Colorado, gegründete Vorläufer der heutigen Brewers Association. Dieser Verband gestaltet die Definitionen von Biersorten bzw. Beer Styles, die beim von ihm organisierten World Beer Cup® und amerikanischen Great American Beer Festival® Anwendung finden. In Europa hat der Verein der Privaten Brauereien Deutschland ebenfalls Biersortendefinitionen für den von ihm veranstalteten European Beer Star-Wettbewerb entwickelt. Andere Wettbewerbe benutzen die Style Guidelines des Beer Judge Certification Programs (BJCP). Alle diese Definitionen sind leicht im Internet einsehbar.

In der vom Deutschen Brauer-Bund geführten Liste der populärsten Biersorten Deutschlands nimmt die Sorte Pils schon seit Jahren, mit einem Marktanteil von mehr als 50 %, die Spitzenposition ein, gefolgt vom Export mit etwa 10 %, dem Weißbier mit etwa 8 %, den Biermischgetränken mit 6 % bis 7 %, dem Hellen mit 4 % bis 5 % und den alkoholfreien Bieren mit 3 % bis 4 %. Alle weiteren Kategorien haben weniger als 2 % Marktanteil. Diese sind in der Reihenfolge ihrer Marktanteile Kölsch, Schwarzbier/Dunkel, Malzbier, Altbier, Lagerbier, Light, Bock, Märzen, Berliner Weiße und „alle anderen“.

Aus diesen und vielen andere Quellen aus der Gegenwart und Vergangenheit lässt sich eine endlose Liste von Biersorten ableiten, was dem Autor eines modernen Lexikons eine ungeheure Qual der Wahl beschert.

Historische Biere in Europa

Ganz allgemein ist anzumerken, dass heutzutage historische Biere zunehmend relevanter werden, da sie vielerorts besonders von Craft-Brauern nachgebaut oder kreativ adoptiert werden. Eine Sorte, die heute noch in einer düsteren Kammer der Weltbieregeschichte vor sich hin schlummert, kann morgen schon zum größten Hit am Craft-Bier-Firmament aufsteigen. Damit stellt sich wieder die Frage: Wo sind die Grenzen für einem sinnvollen Ausgleich zwischen dem Diktat der Vollständigkeit und der Gefahr einer pedantischen

und wahrscheinlich für den Leser unpraktischen Antiquitätensammlung? Tabelle 2 ist eine gute Illustration dieses Problems. In den guten, alten Zeiten hatte nämlich praktisch jede Stadt in Europa ihr eigenes Bier mit eigenständigen Eigenschaften. Die Tabelle enthält eine Auswahl solcher historischer Biersorten, denen man beim Herumstöbern in alten, deutschsprachigen Quellen begegnen kann, von denen jedoch Zutaten, Brauverfahren und sensorische Eigenschaften oft relativ wenig bekannt sind.

Biere aus Afrika, Asien und Mittel- und Südamerika

Die geografische und ethnisch-kulturelle Herkunft einer Biersorte ist ebenfalls ein schlüpfriges Auswahlkriterium. Fast alle Kontinente und Kulturen der Erde haben zu irgendeiner Zeit irgendwelche indigenen Biere oder bierähnliche, alkoholische Getränke hervorgebracht. So gibt es unzählige vergorene Getränke in Afrika, Asien und Mittel- und Südamerika, die aus Reis, Mais, Hirse oder einer Kombination dieser Getreide hergestellt werden. Diese Getränke werden auch vielfach unter Zusatz von Honig, Baum- oder Kaktussäften sowie von Wurzeln und Knollen als Stärke- oder Zuckerquellen alkoholischer gemacht.

Tabelle 3 listet eine Auswahl der Vielzahl von indigenen Bieren auf diesen Kontinenten – ohne Anspruch auf Vollständigkeit und natürlich ohne Gewähr für die

Schreibweise – auf. Die Liste stützt sich im Wesentlichen auf eine Veröffentlichung von Rich Stock mit dem Titel *Fermented beverages of the world – an overview*, in der Februar-Ausgabe 2014 der BRAUWELT® International. Dazu muss angemerkt werden, dass bei einem Vergleich internationaler Quellen die Transliteration der Namen von indigenen Biersorten in unser Alphabet nicht immer uneindeutig ist, denn es sind für diese Sorten oft verschiedene Schreibweisen im Umlauf, die wohl von der Muttersprache der einzelnen Beobachter beeinflusst sind.

Gehören solche Biere in dieses Buch? Bezogen auf die heutigen, weltweiten Verbraucherpräferenzen hat nämlich keine der in dieser Tabelle aufgeführten Biersorten aus Afrika, Asien und Mittel- und Südamerika es geschafft, sich nennenswert im Markt zu etablieren. Abgesehen vom Chicha, einem traditionellen Maisbier, welches heute primär in Peru noch zu finden ist, sind nur wenige dieser Biere von besonderer Bedeutung. Stattdessen ist es einfach eine Tatsache, dass die überwältigende Mehrheit aller heute in allen Ecken der Erde getrunkenen Biere europäischen Ursprungs ist. Die vergleichsweise oberflächliche Behandlung der traditionellen, indigenen Biere Afrikas, Asiens und Mittel- und Südamerikas in diesem Buch ist daher kein Zeugnis von Chauvinismus oder Vorurteil, sondern einfach ein wertneutrales Spiegelbild der Realität.

Quellennachweis und Register?

Schließlich stellt sich einem Autor noch die Frage, ob ein A-bis-Z-Nachschlagewerk einen Quellennachweis und ein Register benötigt. Das hier vorliegende Buch basiert auf fast einem Vierteljahrhundert von Studien, Recherchen und praktischen Brauerfahrungen. Ein vollständiger Quellennachweis müsste daher Tausende von Veröffentlichungen in der Form von alten und neuen Büchern, Artikeln und Webseiten – meist auf Englisch, Deutsch, Spanisch, Französisch, Niederländisch und gelegentlich sogar auf Latein – aufführen. Zum Beispiel basiert allein die kurze Abhandlung über den genetischen Ursprung der untergärige Hefe *Saccharomyces pastorianus* unter dem Stichwort Lagerbier auf Hunderten sehr spezifischer, fachwissenschaftlicher Quellen, deren Aufnahme in einem Buch für Bierliebhaber, statt für Brauwissenschaftler kaum einen Zweck erfüllen würde. Auch würde solch eine Quellensammlung den Buchumfang um Dutzende von Seiten erweitern. Andererseits würde eine zusammengestrichene, oberflächliche Auswahl von Quellen das Wissensfundament, auf dem dieses Buch aufgebaut ist, nur unzureichend widerspiegeln. Aus rein praktischen Gründen wurde daher auf eine Liste von Tausenden von Quellen verzichtet.

Braucht ein alphabetisch aufgebautes Buch, dessen Ziel es ist, Lesern, die sich über eine bestimmte Biersorte informieren möchten, als praktischer Wegweiser zu dienen, ein Register? Unter Berücksichti-

gung des spezifischen Zwecks des Buches als Nachschlagewerk wurde ebenfalls von einem den Buchumfang sprengenden Register abgesehen. Stattdessen enthält dieses Buch gleich nach dem Inhaltsverzeichnis drei verschiedene Listen aller in diesem Buch behandelten Biersorten. Diese Listen sind alphabetisch, chronologisch und geografisch geordnet.

Welche Stimme?

Auch muss ein Autor eines Bierlexikons eine Entscheidung über den Ton treffen. Ist das Buch für Biermacher, für Biertrinker oder für beide Zielgruppen gedacht? Wie brautechnisch darf es sein? Darf man davon ausgehen, dass dem Leser Begriffe wie Ester, Milchsäurebakterien, Maische, Malz, obergärige und untergärige Gärung, Stammwürze und Volumenalkohol bekannt sind, jedoch Begriffe aus dem Brauerlatein wie Protease, Diacetyl oder Acetaldehyd dem Leser nicht geläufig sind und daher auf keinen Fall ohne Erklärung verwendet werden sollten?

Dieses Buch versucht, einen Mittelweg zwischen einerseits den vielen brauwissenschaftlichen Lehrbüchern für professionelle Brauer und andererseits der Flut von Büchern mit rein sensorischen Beschreibungen von Biersorten und Biermarken zu gehen. Während Bücher in der ersten Kategorie natürlich nur von begrenztem Nutzen für Bierliebhaber sind, ist die Brauchbarkeit der vielen, gegenwärtig im Angebot befindlichen Bücher in der

zweiten Kategorie für den Verbraucher oft fraglich. Besonders Bücher, die mit viel esoterischem Vokabular praktisch nichts zu sagen haben, stellen in dieser Kategorie ein ungünstiges Preis-Leistungsverhältnis dar.

Das Große BRAUWELT® Lexikon der Biersorten versucht stattdessen, dem Laien mehr Inhalt als nur Geschmacksbeschreibungen anzubieten, aber trotzdem auch den Brauer anzusprechen, der die Kenntnis und Ausbildung besitzt, die in diesem Buch erwähnten Biersorten auch ohne die hier fehlenden Zutatenlisten und Brauanweisungen zu brauen. Die Brauerfachsprache wurde, soweit wie eben möglich, durch Begriffe aus der Umgangssprache ersetzt. Gleichfalls enthält dieses Buch, mit Ausnahme von gelegentlichen Angaben des Alkoholgehalts, keine brautechnischen Spezifikationen der verschiedenen Biersorten. Sollte der eine oder andere Leser dennoch über einen Begriff stolpern, so kann eine kurze Internetsuche schnell Klarheit schaffen.

Kurz ein Wort zur alphabetischen Reihenfolge der Stichwörter: Viele Biersorten haben mehrere, sich ähnelnde Bezeichnungen. Das trifft besonders bei vielen amerikanischen Craft Bieren zu. Ein typisches Beispiel ist das dunkle IPA, welches auch als American Black IPA, Black American IPA, Cascadian IPA, Dark IPA oder Imperial American Black IPA bezeichnet wird. Die Anzahl der Permutationen auf dem Etikett ist daher sehr groß, jedoch handelt es sich immer um die gleiche Bier-

sorte. Unter welchen Buchstaben soll man dieses Bier nun in einem Buch einordnen? Unter A, B, C, D oder I? In diesem Buch wurde das Problem ganz einfach durch viele Querverweise gelöst. Trotzdem ist es möglich, dass ein Biername übersehen wurde!

Welcher Akzent?

Die Länge der einzelnen A-bis-Z-Beiträge ist von einer Biersorte zur anderen sehr unterschiedlich. Während einige Stichwörter kaum mehr als ein oder zwei Zeilen einnehmen, belegen andere Stichwörter mehreren Seiten. Dafür gibt es gute Gründe. Von einigen Biersorten wissen wir eben sehr wenig. Sie sind vielleicht bedeutend genug, erwähnt zu werden, aber nicht interessant genug, um ausführlich behandelt zu werden. Andererseits nehmen natürlich Weltklassiker wie Pilsner, Pale Ale, Stout, Porter, Dunkel, Bock und das heute bei Craft-Brauern so beliebte India Pale Ale wesentlich mehr Platz ein als zum Beispiel Amber Ale, Devonshire White Ale, Pomeranzenbier oder Steinbier.

Auch haben einige Biersorten, selbst wenn sie nicht (mehr) sehr weit verbreitet sind, eine spannende und daher erzählenswerte Herkunftsgeschichte, die ihnen proportional mehr Platz in diesem Buch verschafft, als ihnen eigentlich aufgrund ihrer objektiven Bedeutung zusteht. Manche Biere sind von wunderbaren Anekdoten oder Legenden umwoben, die man dem Leser nicht vorenthalten sollte. Zum Beispiel

platzten bei der Meuse Brauerei in London im Oktober 1814 mehrere gigantische, hölzerne Gärbehälter, worauf sich zigtausende Hektoliter von Porterbier in einer veritablen Bierwoge in die umliegenden Straßen ergossen; und sieben Personen sind in diesem Porterschwall ertrunken. Diese Story sollte doch wohl einen kleinen Abschnitt unter dem Stichwort Porter wert sein!

Eine andere interessante Geschichte ist die putative Entstehung des Eisbocks, als ein Kulmbacher Brauerbursche im Jahre 1890 vergaß, bei einer sternklaren Winternacht einige Fässer Bockbier aus dem Brauereihof ins Sudhaus zu rollen. Wir haben keinen Nachweis für die Unwiderlegbarkeit dieser Legende, aber sie steht trotzdem hier unter dem Stichwort Bockbier. Gleichfalls nimmt das finnische Sahti, welches ein sehr ausgefallenes Bier ist, mehr Platz ein als es vielleicht verdient. Allerdings wird dieses kuriose Bier bereits im Kalevala, dem etwa zweitausend Jahre alten finnischen Nationalepos erwähnt, wo die Beschreibung der Herstellungsmethoden dieses Bieres zweimal so viele Strophen beansprucht wie die Beschreibung der Schöpfung der Erde! Die Länge der Stichwörter für die einzelnen Biersorten hängt damit sowohl von der Wichtigkeit der jeweiligen Sorten als auch von der literarischen Verwertbarkeit ihrer Geschichten ab.

Biersorten sind amorphe Gestalten

Biersortenbegriffe sind in vieler Hinsicht wie Amöben: Sie haben keine Struktur und ändern ihre Form dauernd. Zum Beispiel wurde ein holländisches Keutebier aus dem 15. Jahrhundert ganz anders gebraut und schmeckte auch ganz anders als ein gleichnamiges, westfälisches Keutebier aus dem 19. Jahrhundert. Der Name blieb über vier Jahrhunderte unverändert, jedoch wandelte sich seine Bedeutung sehr, denn über die Jahrhunderte änderten sich die verfügbaren Rohstoffe und Brautechnologien sowie die Geschmäcker der Verbraucher. Gleichfalls ist es oft schwierig, über rein brautechnische Spezifikationen zum Beispiel zwischen einem Porter und einem Stout oder zwischen einem Märzenbier und einem Wiener Lager zu unterscheiden. Wie dunkel darf ein Dunkel sein, bevor wir es als Schwarzbier bezeichnen müssen? Ist das aus dem Märzenbier hervorgegangene Oktoberfestbier wirklich eine separate Sorte?

Auch gibt es eine legitime Debatte, ob zum Beispiel Biere wie Kellerbier, Zwickelbier, Landbier oder Bauernbier tatsächlich echte Sorten sind, da ihre historischen und brautechnischen Eigenschaften in vielen Kreisen umstritten sind. So betrachten einige Experten ein Kellerbier nur als ein über eine Kellerlagerung in Fässern gereiftes Bier, wobei die Art der Lagerung nur wenig über die anderen Eigenschaften des Bieres aussagt. Nach dieser Meinung ist Kellerbier nur ein Attribut eines Bieres, aber selbst keine Sorte. Gleichfalls ist ein

Zwickelbier für manche Leute nur ein frisches Bier, welches der Braumeister zur Probenahme mit Hilfe eines Zwickels – eines kleinen Zapfhahns in der Gärbehälterwand – direkt dem Behälter entnimmt. Also beschreibt der Begriff Zwickelbier nur eine Zapfart und keine Sorte.

Manche Puristen finden es auch unakzeptabel, dass einige Brauereien den Begriff Zoiglbia auf ihren Flaschenetiketten verwenden. Sie argumentieren, dass diese Bezeichnung aus dem spätmittelalterlichen Heimbraumilieu in der Oberpfalz stammt. Die damaligen Braubürger pflanzten und verarbeiteten meist ihre eigenen Rohstoffe, weshalb ihre fertigen Biere auch in Farbe, Geschmack, Bittere, Alkoholgehalt und vielen anderen Parametern sehr unterschiedlich waren. Deshalb bestehen die Puristen darauf, dass Zoiglbia auf keinen Fall eine Sorte, sondern nur die Bezeichnung einer lokalen, historisch gewachsenen und recht unspezifischen Braukultur sei. Da ist natürlich etwas Wahres dran!

Dennoch ist Zoiglbia hier als Sorte aufgeführt, denn es ist grundsätzlich wichtig, bei der Debatte um die Klassifizierung von Biersorten einen kühlen Kopf zu bewahren und jedweden Dogmatismus zu vermeiden. Dieses Buch versucht nicht, die Kontroversen darüber, was eine Biersorte ist und was sie nicht ist, zu schlichten. Es geht hierin nur um die Vorstellung verschiedener alkoholischer Getränke aus Getreideextrakt, deren Geschichten und kulinarische Eigenschaften den Menschen

Freude bereiten. Es geht hier angesichts der oft vagen und historisch variablen Begriffsbestimmung von Biersorten nicht um eine verbindliche Taxonomie oder um Haarspalterei, sondern nur um den Spaß am Bier! Es gibt kaum eine bessere Schmiere des sozialen Lebens als ein gutes Bier – elegant im Aussehen; vielversprechend im Bouquet; reich im Geschmack; mit einer delikaten, prickelnden, die Gaumen erfrischenden Rezenz; und einem hopfenaromatischen, langen Abgang. Damit appelliert ein Bier an alle Sinne. Es verdient, genossen, nicht gesoffen, zu werden. Das Anliegen dieses Buches ist es, zur Freude am Bier beizutragen. Sein Ziel ist, zu erklären, nicht zu richten!

Zum Thema Vollständigkeit

Trotz des ehrgeizigen und bestimmt idealistischen Zieles des hier vorliegenden Buches, nichts Wichtiges auszulassen, muss man einräumen, dass es praktisch unmöglich ist, wirklich alle Biersorten der Welt komplett abzuhandeln. Die Auswahl der aufgeführten Biersorten ist daher letzten Endes immer subjektiv. In diesem Sinne kann und will *Das Große BRAUWELT® Lexikon der Biersorten* keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben! „Wer vieles bringt, wird manchem etwas bringen“, heißt es in der Vorrede des Direktors in Goethes Faust. Dennoch besteht kein Zweifel, dass irgendjemand irgendein Bier, welches irgendwo auf der Welt hergestellt wird oder wurde, hier vermissen wird.

Man kann durchaus unterschiedlicher Meinung sein, nach welchen Maßstäben man Entscheidungen darüber treffen soll, was aufgenommen und was verworfen wird. Natürlich sind alle „großen“ klassischen und modernen Biersorten in diesem Buch vertreten. Zusätzlich werden einige der vielen Avantgarde-Biersorten der Craft-Bier-Bewegung aufgeführt. Letztlich sind auch die bedeutendsten historischen Biere, selbst wenn sie heute nicht mehr oder nur noch sehr selten gebraut werden, mit aufgenommen worden. Am Ende gibt es für die Auswahl jedoch keine eindeutigen Richtlinien und andere Autoren hätten sich vielleicht subjektiv anders orientiert.

Dieses Buch entspricht meiner Vision der Welt des Bieres als kulturelles und kulinarisches Juwel der Menschheit. Das Beste, das ein Autor erhoffen kann, ist, dass sein Buch, so wie es ist, trotz unvermeidlicher Lücken und Mängel, Akzeptanz findet. Mag *Das Große BRAUWELT® Lexikon der Biersorten* Ihnen, lieber Leser, helfen, Ihre eigene Vision des vergorenen Extraktes aus Getreide zu entwickeln! Möge es Ihre Kenntnis des einzigartigen Wunders, welches Bier ist, vertiefen. Heben Sie entspannt Ihr Glas, nehmen Sie einen ungestörten Schluck, lassen Sie ihn köstlich über den Gaumen gleiten und genießen Sie eines der großen kulinarischen Vergnügen des Lebens.

Cheers and Prost!

Horst Dornbusch

West Newbury, Massachusetts, USA

März 2017

Tabelle 1

Historische, Lexikon-ähnliche Quellen über alte Biere

<i>Erscheinungsort und -jahr</i>	<i>Autor und Titel</i>
Erfurt, 1575	Dr. Heinrich Knaust, <i>Fünff Bücher. Von der Göttlichen und Edlen Gabe / der Philosophischen / hochthewren und wunderbaren Kunst / Bier zu brawen.</i>
Nürnberg, 1731	Anonymer Autor, der sich nur als „Durch einen treuhertzigen Freund und Liebhaber der Künste“ identifiziert: <i>Der Zu allerley guten Geträncken treuhertzig-anweisende wohlerfahne und Curiose Keller-Meister: aufgeföhret In einem gantz neu heraus gegebenen ... und kurtz-verfaßtem, von Wein, Bier, Meth, Brandwein, und Essig handelndem Kunst-Buch. Der Erste Theil tractirt von dem Wein an sich selbsten, dessen Natur, Krafft und Nutzen, auch wie solcher, von der Kälter an, auf das beste zu warten und zu pflegen ... Im Andern Theil wird angezeigt, wie man zu Erhaltung deß Leibes Gesundheit, allerhand .. Kräuter-Frucht- und Gewürtzte, wie auch andere noch mehrere Medicinalische Weine zubereiten ... Im Dritten Theil wird deutlich angewiesen, die nützlich- und nöthige Bierbräu-Kunst ... Im Vierden Theil wird auf unterschiedliche Arten guter Meth zu sieden deutlich angewiesen. Im Fünfften Theil aber auf allerhand Arten guten Brandwein zu brennen.</i>
Berlin, 1773	Johann Georg Krünitz, <i>Oekonomische Encyclopaedie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung. Fünfter Band</i>
Altona, Leipzig, 1784	Anonymer Autor (wahrscheinlich Johann Heinrich Kaven), <i>Der Vollkommene Bierbrauer oder kurzer Unterricht all Arten Bier wie auch verdorbene Biere wieder gut zu machen.</i>
New York, 1815	Joseph Coppinger, <i>The American Practical Brewer and Tanner.</i>
London, 1830	W. Brande, <i>The Town and Country Brewery Book: Or, Every Man His Own Brewer, and Cellarman, Malster and Hop-Merchant: Conducted on Principles of Health, Profit, & Economy.</i>

Philadelphia, 1852

Marcus Lafayette Byrn, *The Complete Practical Brewer; Or Plain, Accurate, and Thorough Instructions in the Art of Brewing Ale, Beer, and Porter.*

Tabelle 2

Alphabetische Liste traditioneller Biersorten in deutschsprachigen Quellen in der Originalschreibweise, natürlich ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

A	Altdorfer, Altonaer, Anis=Bier, Anspacher, Antwerper, Arnstädtisches, Augentrost=Bier,
B	Bamberger, Barthisch, Bauzner, Bayrisch, Belgersches, Benediktenwurzeln=Bier, Benickensteiner, Bernauer, Beyfuß=Bier, Bingleheimisch, Böhmisches, Boitzenburger, Boxtehuder, Brabandisches, Brandenburgisch, Braun=Bethonien=Bier, Braunschweiger Mumme, Bredaisch, Bremer, Breslauer, Bruckberger, Brucker, Burglenfelder
C	Cadolzburger, Carthäuser, Citronen=Bier, Cöllnisch, Colberger, Corveyer, Cotbußer bzw. Kottbusser oder Kotbüßer, Croßner, Curisches
D	Dalwitzer, Danziger, Daßlich, Delfter, Delitscher, Derenburger, Duckstein
E	Eckernförder, Ehrenpreis=Bier, Eilenburger, Eimbekisch, Eislebisch, Elbinger, Emden, Englisch Bier, Erfurter, Erlanger, Eysop=Bier
F	Farnbacher, Fenchel=Bier, Feuchter, Flandisch Bier, Forster, Fränkische, Frankfurter, Freyburger, Fürstenwalder
G	Gardelebischer, Gardelegener Garley, Geithayner, Geroldshöfer, Giebichensteiner, Glücksstädter, Goslarisch, Gothaisch, Gräfenberger, Gubener, Güstrauer, Güstrower Kniesenack
H	Hadeler, Halberstädter, Hallische, Hamburger, Hanfbier, Harlemer, Haselwurzeln=Bier, Helmstädter, Hersprucker, Herforder, Himbeer=Bier, Hirschzungen=Bier, Hofer Schlappenbier, Hysoppen=Bier
H	Hadeler, Halberstädter, Hallische, Hamburger, Hanfbier, Harlemer, Haselwurzeln=Bier, Helmstädter, Hersprucker, Herforder, Himbeer=Bier, Hirschzungen=Bier, Hofer Schlappenbier, Hysoppen=Bier

J	Jenaisch
K	Kieler, Kirschen=Bier, Königslutterscher Duckstein, Kopenhagner, Kottbusser, Krausemüntz=Bier, Kyritzer
L	Langenzenner, Laubenisch, Laufer, Lavendel=Bier Leipziger, Liefländisch, Lippenisch, Löbegüner, Lorbeer=Bier, Lübecker
M	Majoran=Bier, Mantwurzel=Bier, Märkische, Magdeburger, Mannheimer, Marpurgisch, Meklenburgische, Melissen=Bier, Merseburger, Minder, Miser, Möllensch, Moll, Mühlhauser, Münch-Auracher, Münsterisch
N	Nauensches, Naumburger, Nelken=Bier, Neustädter, Niemäger, Nürnberger
O	Ochsenzungen=Bier, Oschatzer, Osnabrücker, Osteroder
P	Paderbornisch, Pirkenfelder, Plinganser, Pohnische, Pommersche, Prager
Q	Quedlinburger
R	Ratzeburger, Rauschenberger, Regensburger, Reuther, Rieser Weizenbier, Rittershauser, Rosmarin=Bier, Rostocker, Rottaler, Rotterdammer, Ruppiner
S	Saganisch, Salbei=Bier, Salzwedelisch, Schlehens=Bier, Schlesische, Schöninger, Schumerisches Bier mit Wermut und Gewürze, Schwabacher, Schwaninger, Schwarzenberger, Schwedisch, Schweidnitzer, Schweinisch, Scordien=Bier, Seef-Bier, Slogauisch, Soldbergisch, Spandauer, Stader, Steinauer, Stolpisch, Stralsunder, Strigauer, Strignisch, Sychel=Bier
T	Teschener, Thiener, Thorner, Thüringische, Torgauer, Troppauer
U	Uffenheimer
V	Vacher, Virnsperger
W	Wacholder=Bier, Walterhausisches, Werdersches, Wermuth=Bier, Wernigeroder, Westphälische, Wettiner, Wiener, Wildunger, Windsheimer, Wismarisches, Wittenberger, Wohlgemuth=Bier Wolfenbüttler, Wolgaster, Wollauisch, Wolliner, Würzner
Z	Zerbster, Zütphensches

Quellen: Hunderte von Büchern sowie Artikeln in diversen Fachzeitschriften des Brauwesens und auf dem Internet. Siehe auch Tabelle 1.

Tabelle 3

Indigene, traditionelle Biersorten aus Afrika, Asien und Mittel- und Südamerika (Auswahl; alphabetisch)

***Indigene Afrikanische Biersorten
(Herkunftsregion und Hauptbestandteile)***

Abrey (Sudan/Hirse); Affouk (Kamerun/Hirse, Mais); Ahai (Ghana/Mais); Ajou (Uganda/Hirse, Mais); Am belbel, Umm balbal (Chad, Niger/Hirse); Baldababaran (Kamerun/Hirse, Mais); Bil-bil (Kamerun, Chad, Niger/rotes Hirsemalz); Bojalwa (Botswana/Hirse, Mais); Bouérou (Kamerun/Hirse, Mais); Bucwala (Zambia/Hirse, Mais); Bukoko (Zambia, Nigerien/Hirse, Mais); Chikokivana (Zimbabwe/Mais, Hirse); Chipumu (Zambia/Hirse, Mais); Dââ, Daam (Ghana/Hirse, Mais); Do (Kamerun/Hirse, Mais); Do'di (Kamerun/Hirse, Mais); Dohlou, Dolo (Burkina Faso, Chad, Niger (Hirse, Mais); Doro (Zimbabwe (Maismehl, Mais, Hirse); Embush (Äthiopien/Hirse, Mais); Fito (Nigerien/Hirse, Mais); Giya (Nigerien/Hirse); Hal (Niger/Hirse, Mais); Himi (Kamerun/Hirse); Igwelli (Südafrika/Hirse, Mais); Igagage (Rwanda/Hirse, Mais); Joala (Südafrika/Hirse, Mais); Katata (Zambia/Maismalz); Kimbil (Sudan/Hirse, Mais); Konya (Mali/Hirse, Mais); Koumoui (Kamerun/Hirse); Kpata (Kamerun/Hirse, Mais); Kunu Zaki (Nigerien/Hirse, Mais, Ingwer, Gewürznelken, Pfeffer); Leting (Südafrika/Hirse, Mais); Mabjalwa (Lesotho/Hirse, Mais); Maiyeh (Kenya/Hirse, Mais); Malwa (Zambia/Hirse, Mais); Marwa (Uganda/Hirse, Mais); Masvusvu (Zimbabwe/Mais); Merissa (Sudan, Chad/Hirse, Mais); Metogo (Lesotho/Mais, Hirse); Mgba (Kamerun/Hirse); Motoho (Südafrika/Mais); Mowa (Zambia/Hirse, Mais); Mqomboti-joala (Südafrika/Hirse, Mais); Obilor (Nigerien/Hirse); Omukimba (Uganda/Hirse, Mais); Oyokpo (Nigerien/Hirse, Mais); Pipi (Chad, Nigerien/Hirse, Mais); Pito (Ghana/Hirse, Mais); Pombe (Tanzanien/Hirse, Mais); Poukou (Kamerun/Hirse, Mais); Shamit (Äthiopien/Hirse, Mais); Sibamu (Zambia/Maismehl, Mais, Hirse); Sikokiyana (Zambia/Maismehl, Mais, Hirse); Sipesu (Zambia/Maismehl, Mais, Hirse); Tidéré (Kamerun/Hirse, Mais); Ubwalwa (Zambia/Hirse, Mais); Umbugug (Sudan/Hirse, Mais); Tala, Tella Äthiopien (Hirse, Mais, Gewürze); Tchukutu (Togo/Hirse); Utschwala (Südafrika/Hirse, Mais); Utywala (Südafrika/Hirse, Mais); Vone (Kamerun/Hirse, Mais); Wala (Zambia/Hirse, Mais); Yarobu kunya (Nigerien/Hirse); Yolo (Ghana/Mais).

Indigene Asiatische Biersorten (Herkunftsregion und Hauptbestandteile)

Amazake (Japan, Reis); Binubudan (Philippinen, Reis); Bojak (West Bengalien, Indien/Hirse, Mais); Brembali (Indonesien/Reis); Chao-ching-yu (China/Reis); Chau (China/Reis); Chiu (China/Reis); Chongju (Korea/Reis); Darassun (Mongolien/Hirse); Jungjang (Korea/Reis); Kokja (Korea/Reis); Kra-chaе (Thailand/Reis)/Reis); Lao argoon (Thailand/Reis); Li (China/Reis); Maggally (Korea/Reis); Mie-chiu (China/Reis); Nam Khao (Thailand/Reis); Nihon-shu (Japan Reis); Oo, Ou (Thailand Reis); O toso ((Japan/Reis); Purad (Philippinen/Reis); Ruhi (Indien/Reis); Saké (Asien und der indische Subkontinent/Reis); Sam-cheou (China/Reis); Samshu, Samsou (China/Reis); Seishu (Japan/Reis); Shaohsing (China/Reis, Weizen oder Hirse); Sura Indien/Hirse, Mais); Tackjoo, Takju (Korea/Reis); Tapai (Malaysien/Reis; Tapoi/Tapuy (Philippinen/Reis); Thumba (West Bengalien, Indien/Hirse); Yagjoo (Korea/Reis); Yakju (China/Reis).

Indigene Mittel- und Südamerikanische Biersorten (Herkunftsregion und Hauptbestandteile)

Acca (Südamerika/Mais); Aqa (Mexiko/Maismalz, Pfeffer); Atole (Mexiko, Belize/Maismalz); Chicha (Südamerika/hauptsächlich Mais)); Chicha de cebada (Südamerika/Gerste); Chicha de jova (Südamerika/Mais); Chicha de maiz nojo (Südamerika/Mais); Kufa (Peru/Mais); Sendecho (Mexiko Maismalz, Pfeffer); Sor (Südamerika/Mais); Sugiki (Mexiko/Mais); Tejuino, Tesguino (Mexiko/Mais); Tekhte (Peru/Mais, Quinoa); Upi (Südamerika/Mais).

Hauptquelle: Rich Stock, Fermented beverages of the world – an overview. Part 2: Cereal and Pseudocereal based beverages, in BRAUWELT® International, 1/2014, February, Volume 32, Seiten 28- 32

LISTE DER STICHWÖRTER

Alphabetisch sortiert

Abdijbier Siehe Abteibier

Abteibier

Adambier

Afrikanisches Bier, traditionell

Ägyptisches Bier, antik

Ale

Alkoholfreies Bier

Almradler

Alster Siehe Radler

Alsterwasser Siehe Radler

Altbier

Alte Biere

Amber Ale, amerikanisch

Amber Ale, englisch

Annedda

Antique Biere Siehe Alte Biere

Antoniusbier

Apple Beer

Arctic Ale

Asiatisches Bier, traditionell

Bagni

Baltisches Porter Siehe Porter

Bamberger Rauchbier Siehe Rauchbier

Barley Wine, britisch

Barleywine, nordamerikanisch

Bauernbier

Bauernbier, litauer

Bayerisches Helles Siehe Helles

Belgian Golden Ale Siehe Belgisch

Spezialbier

Belgisch Spezialbier

Belgisches Starkbier, dunkel

Belgo-American Ale

Berliner Weiße

Best Bitter Siehe Bitter

Bière blanche, belgisch Siehe Witbier

Bière blonde, belgisch

Bière brut des Flandres

Bière champenoise bzw. Siehe Bière brut des Flandres

Bière d'Abbaye Siehe Abteibier

Bière de garde

Bière de mars, belgisch

Bière de mars, elsässisch

Bière méthode champenoise Siehe Bière brut des Flandres

Bière de saison

Bière de spécialité belge Siehe Belgisch Spezialbier

Bière rouge flamande Siehe Oud Bruin

Bilsenkrautbier

Biobier

Bitter

Black Ale, American-Style

Black Beer

Black Belgian Stout Siehe Stout

Black & Tan

Black India Pale Ale (IPA) Siehe India Dark Ale

Blond Ale, amerikanisch

Blonde van Vlaanderen

Blueberry Ale

Bock bzw. Bockbier

Bock, amerikanisch Siehe Bock

Bock, texanisch Siehe Bock
Böhmisches Pilsner Siehe Pilsner
Braggot
Braunbier, deutsch
Braunes Ale, belgisch Siehe Oud Bruin
Braunes Porter Siehe Porter
Braunschweiger Mumme Siehe Mumme, Braunschweiger
Bremer Bier
Breslauer Bier Siehe Schöps, Breslauer
Brown Porter Siehe Porter
Brotbier, antik
Broyhan Alt Siehe Broyhan Bier
Broyhan Bier
Brown Ale, amerikanisch
Brown Ale, nordenglisch
Brown Ale, südenglisch
Brown Porter Siehe Porter
Brumbär
Buchweizenbier
California Common
California Lager Siehe California Common
Canadian Ale
Caribbean Stout Siehe Stout
Cascadia bzw. Cascadian (Dark) Ale Siehe India Dark Ale
Cask bzw. Cask-Conditioned Ale Cassis Siehe Lambic und Fruchtbier
Cauim
Celia
Cereal Beverage
Cervisa
Cervisa mellita
Champagne Ale Siehe Bière brut des Flandres
Chicha bzw. chicha da jora
Chocolate Ale/Lager

Chocolate Stout Siehe Stout
Christmas Beer
Citronenbier
Cock Ale
Colabier Siehe Diesel
Colonial Ale, amerikanisch
Common Beer
Conventus
Cottbusser Bier Siehe Kottbusser Bier
Cream Ale
Cream Stout Siehe Stout
Cuirm
Dampfbier, deutsch
Dampfbier, kalifornisch Siehe California Common
Danziger Jopenbier Siehe Jopenbier
Dark Ale
Dark IPA Siehe India Dark Ale
Deutsches Porter Siehe Porter
Devonshire White Ale
Diätbier
Diesel
Diest
Dinkelbier
Doppelbock Siehe Bock
Doppelkaramellbier Siehe Malzbier
Doppelsticke Siehe Sticke
Dorchester Ale
Dortmunder Altbier Siehe Adambier
Dortmunder Export
Double Ale
Double Imperial IPA, amerikanisch Siehe Imperial India Pale Ale (IPA), amerikanisch
Double India Pale Ale (IPA), amerikanisch Siehe Imperial India Pale Ale (IPA), amerikanisch
Dry Porter Siehe Porter

Dry Stout Siehe Stout
Dubbel/Double Siehe Abteibier
Dunkel, bayerisch
Dunkel, böhmisch
Dunkelbock Siehe Bock
Dunkelweizen Siehe Weißbier
Dunkelweizenbock Siehe Weißbier
Dunkelweizendoppelbock Siehe Weißbier
Dünnbier
Düsseldorfer Altbier Siehe Altbier
Ducksteiner Bier
Edinburgh Oat Ale
Eblulum
Einbecker Bier Siehe Bock
Einbecker (Ur-)Bock Siehe Bock
Einfachbier
Einkornbier
Eisbock Siehe Bock
Eisbier Siehe Ice Beer
Emmerbier
English Stout Siehe Stout
English-Style Golden Ale Siehe Summer Ale, englisch
Erntebier Siehe Dünnbier
Export
Extra Special Bitter (ESB) Siehe Bitter
Extreme Ale bzw. Extreme Beer
Farmhouse Ale
Faro
Fassbrause
Fastenbier Siehe Abteibier
Fastenbock Siehe Bock
Festbier
Fichtenbier
Flämisches Rotbier Siehe Oud Bruin
Flämisches Sauerbier Siehe Oud Bruin
Flanders Red Ale Siehe Oud Bruin

Flanders Sour Ale Siehe Oud Bruin
Flieger
Foederbier Siehe Oud Bruin
Foreign (Extra) Export Stout (FES) Siehe Stout
Framboise Siehe Lambic und Fruchtbier
Fraoch Ale
Fraise Siehe Lambic und Fruchtbier
Framboise Siehe Lambic und Fruchtbier
Fresh Hop Ale Siehe Extreme Ale
Frischbier Siehe Braunbier, deutsches
Fruchtbier
Frühlingsbock Siehe Bock
Fyltz bzw. Filtz
Gardelebischer bzw. Gardelegener
Garley
Gårdøl
Gemüsebier
Germanisches Brotbier Siehe Brotbier, antik
Gespitzter Siehe Diesel
G'fornes Siehe Bock
Ginger Beer
Ginjo Beer Siehe Saké
Glutenfreies Bier
Golden Ale, American Siehe Blonde Ale, American
Golden (Strong) Ale, Belgian Siehe Belgisch Spezialbier
Gose, Leipziger
Gotlandsdricka
Grätzer Bier
Greifswalder Bier
Grisette
Grodziskie Siehe Grätzer Bier
Grozet
Gruitbier
Grünkernbier

Gueuze
Güstrower Kniesenack
Haferbier
Hanse Bier
Hamburger Bier
Happe
Heather Ale
Hefeweizen Siehe Weißbier
Heidelbeeren Ale Siehe Blueberry Ale
 und Fruchtbier
Heirloom Beer Siehe Alte Biere
Hekt
Heller/Helles Bock Siehe Bock
Helles
Himbeerbier Siehe Fruchtbier
Hirsebier
Historische Biere Siehe Alte Biere
Hochzeitsbier
Holländisches Jop(p)enbier Siehe
 Jopenbier
Honey Beer Siehe Braggot, Met, Honigbier
Honigbier
Ice Beer
Imperial Pale Ale, amerikanisch
**Imperial India Pale Ale (IPA),
 amerikanisch**
India Dark bzw. Black Ale bzw. IPA
India Pale Ale (IPA), amerikanisch
India Pale Ale (IPA), englisch
India Pale Ale (IPA), rotes
India Pale Ale (IPA), weißes
Ingwerbier Siehe Ginger Beer
Irishes/Irish Red (Rot) Ale
Irishes Porter Siehe Porter
Irish Stout Siehe Stout
Jopenbier bzw. Joppenbier
K Ale, KK Ale, KKK Ale, KKKK Ale
Kaimiškas alus Siehe Bauernbier, litauer
Karamellbier Siehe Malzbier
Khorsan Bier bzw. Kamut® Bier
Kanne®
Kartoffelbier
Keeping Beer Siehe Old Ale
Kefir
Kellerbier, hell
Kellerbier, dunkel
Kellerpils
Kelpie (Seaweed) Ale
Kentish Ale
Kentucky Common
Keutebier
Kofent Siehe Braunbier, deutsch
Kölsch
Königsluttersches Bier Siehe Ducksteiner
 Bier
Kottbusser Bier
Koumiss
Kraftbier Siehe Malzbier
Krambambulya
Kräusenbier
Kriek Siehe Lambic und Fruchtbier
Kristallweizen Siehe Weißbier
Kürbis Ale Siehe Pumpkin Ale
Kwass
Lager, amerikanisch
Lagerbier
Lager, internationales, blondes (pale)
**Lager, internationales, bernsteinfarbe-
 nes**
Lager, internationales, dunkles
Lambic
Landbier
Latzenbier Siehe Altbier und Sticke
Leichtbier, amerikanisch Siehe Lager,
 amerikanisch
Leichtbier, europäisch

Leipziger Gose Siehe Gose, Leipziger
Lichtenhainer
Liège Saison
Lobsenzer Bier Siehe Grätzer Bier
London Porter Siehe Porter
London Stout Siehe Stout
Louvain Peeterman Wit Bier
Maguey
Maibock Siehe Bock
Majoran Bier
Majority Ale
Malt Liquor, amerikanisch
Malta
Malzbier
Märzen bzw. Märzenbier
Mead
Melassebier
Met
Mild Ale
Milk Stout Siehe Stout
Millet Beer Siehe Hirsebier
Mittelamerikanisches Bier, traditionell
Mumme, Braunschweiger
Molle
Münchner Helles Siehe Helles
Münsteraner Altbier Siehe Altbier
Nachbier
Nährbier
Near Beer
Nihonshu Siehe Saké
Needle Beer
New England IPA
North Eastern IPA Siehe New England
IPA
Ninkasi Bier Siehe Sumerisches Bier
Northern English Brown Ale Siehe
Brown Ale
Nut Brown Ale

Oatmeal Stout Siehe Stout
Obergäriges Bier
October Beer Siehe India Pale Ale (IPA),
englisch
Ökobier
Oktoberfestbier
Old Ale, englisch
Ordinary Bitter Siehe Bitter
Organic Beer
L'Orge d'Anvers
Oud Bruin, ostflämisch
Oud Bruin, westflämisch
Oyster Stout Siehe Stout
Pale Ale, amerikanisch
Pale Ale, englisch
Patersvaatje Siehe Abteibier
Pêche Siehe Lambic und Fruchtbier
Pennsylvania Swankey
Phrygisches Bier, antik
**Pilsener bzw. Pilsner, amerika-
nisch oder international** Siehe Lager,
amerikanisch und Pilsner
Pilsner, böhmisches
Pilsener bzw. Pils, deutsch
Pilsner, extra/ultra leicht, amerikanisch
Siehe Lager, amerikanisch
Pilsner, leicht, amerikanisch Siehe La-
ger, amerikanisch
Pilsner, prämium, amerikanisch Siehe
Lager, amerikanisch
Pilsenkrautbier Siehe Bilsenkrautbier
Pêche Siehe Lambic und Fruchtbier
Pomeranzenbier
Pomme Siehe Lambic und Fruchtbier
Piwo Grodziskie Siehe Grätzer Bier
Porter, baltisches
Porter, brown
Porter, deutsches

Porter, dry
Porter, irisch
Porter, London
Porter, robust
Porter, smoked, amerikanisch
Potsdamer Stangenbier
Pre-Prohibition Lager, amerikanisch
Pub Wheat, amerikanisch
Pulque
Pumpkin Ale amerikanisch/englisch
Purl
Quinoa Beer
Rauchbier
Radler bzw. Radlermass
Red Ale, amerikanisch Siehe Amber Ale, amerikanisch
Red Ale, Double American Siehe Amber Ale, amerikanisch
Red Ale, Imperial Siehe Amber Ale, amerikanisch
Red Ale, Irish Siehe Irish Red Ale
Reiswein, chinesisches Siehe Asiatisches Bier, traditionell
Robust Porter Siehe Porter
Roedbier Siehe Oud Bruin
Roggenbier
Rotbier, ober- und untergärig Siehe Irish Red Ale
Rotbier, flämisch Siehe Oud Bruin
Russ bzw. Russ'n
Russian Imperial Stout Siehe Stout
Rutland Bitter
Rye Ale, amerikanisch
Sahti
Saison Siehe Bière de saison
Saké
Sauerbier
Schankbier

Schlehenbier
Schokoladenbier Siehe Chocolate Ale/Lager
Schöps, Breslauer
Schwarzbier, Brasilianisch Siehe Xingu
Schwarzbier, Fränkisch
Schwarzbier, Thüringisch
Scotch bzw. Scottish Ale
Scurvy Grass Ale
Seefbier
Session India Pale Ale (Session IPA)
Shandy
Small Beer
Smoked Ale, amerikanisch
Smoked Beer
Smoked Porter, amerikanisch Siehe Porter
Southern English Brown Ale Siehe Brown Ale
Sorghumbier Siehe Hirsebier
Special Bitter Siehe Bitter
Spezialbier
Spiced Beer
Spruce Beer Siehe Fichtenbier und Kiefern-
fernbier
Sprossbier Siehe Fichtenbier und Kiefern-
bier
Stale Ale Siehe Old Ale
Starkbier
Steambeer® Siehe California Common
Steinbier
Stock Ale Siehe Old Ale
Sticke Alt
Stout, Black, Belgian
Stout Caribbean
Stout, Chocolate
Stout, Cream
Stout, Dry