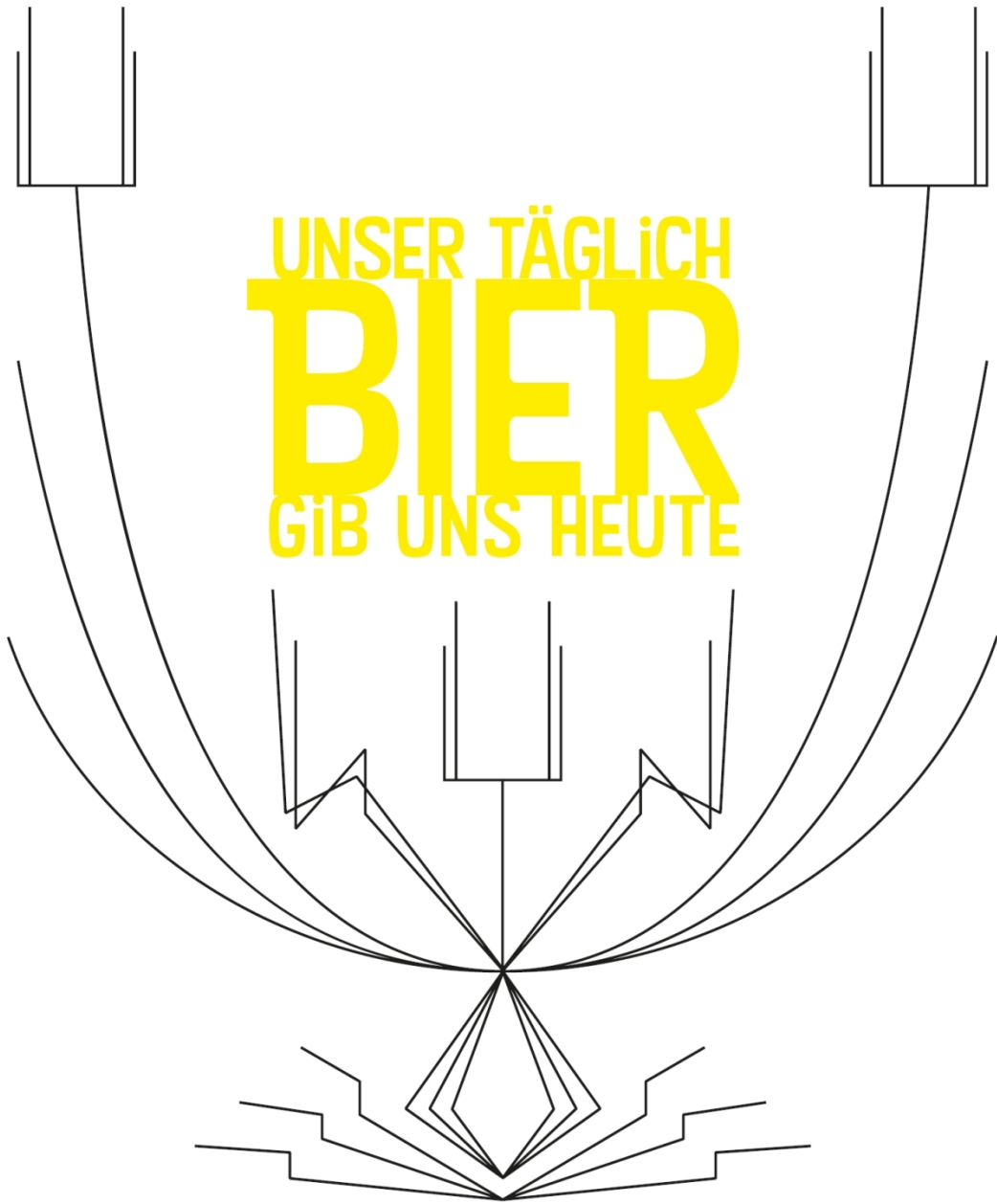


The image features a dark grey background with yellow line art. In the corners, there are square frames containing radiating lines. A large, central graphic consists of a central point from which several curved lines radiate upwards and outwards, resembling a stylized sun or a fan. At the top of these curves are rectangular shapes with vertical lines, and at the bottom, there are more complex geometric shapes, including a diamond-like form with radiating lines.

E.I. UND FREUNDE

UNSER TÄGLICH
BIER
GIB UNS HEUTE



UNSER TÄGLICH
BIER
GIB UNS HEUTE

© 2020 Esther Isaak de Schmidt-Bohländer

Herausgeberin: Esther Isaak de Schmidt-Bohländer

Autor*innen: E.I. und Freunde: Thomas Bassen, Michael Beyer, Martin Dambach, Daniel Diegmann, Martin Droschke, Peter Eichhorn, Benedikt Ernst, Tanja Feldmann, Theobald Fuchs, Torsten Goffin, Antje Hinz, Esther Isaak, Sylvia Kopp, Norbert Krines, André Krüger, Srdan Majstorovic, Regine Marxen, Sünje Nicolaysen, Falk Osterloh, Volker Quante, Juliane Eva Reichert, Detlef Rick, Kirstin Ruge, Udo Smetan, Koyka Stojanova, Barbara Teichmann, Ruben Trawally, Klemens Wieringer, Edgar Wilkening, Urs Willmann, Heike Wülfing

Gestaltung & Illustration: tanjowski

Lektorat, Korrektorat: Volker Quante

Verlag & Druck: tredition GmbH, Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg

ISBN Paperback: 978-3-347-13125-5

ISBN Hardcover: 978-3-347-13126-2

ISBN E-Book: 978-3-347-13127-9

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

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

abrufbar

AUF UNSERE GESUNDHEIT!



JANUAR

01.01.

DIESER TAG IST VIELLEICHT NOCH ZU JUNG

ein wenig zu frisch,

vielleicht auch zu kühl;

ein wenig zu bitter, muffig vielleicht.
Vielleicht wird er ein ausgewogener,
vielleicht sogar sehr schmeichelhaft.

Auch stark und schäumend könnte er werden.

Auf jeden Fall wird er *fließen*.

Auf jeden Fall wird er ein ungetrunkener Tag sein.

02.01.

BIER-GELÜSTE

Ich schenke mir ein frisches Glas ein und höre, wie das Bier schäumt und sprudelt.

Dann steht es vor mir, golden glänzend, rötlich schimmernd oder tiefschwarz und edel. Das Glas ist kühl, aber nicht zu kalt.

Außen bilden sich kleine Kondenswassertropfen. Ich spüre die Kühle mit der Hand und mit den Lippen, die das Glas berühren.

Schon der Duft betört. Feiner tschechischer oder steirischer Aromahopfen erzeugt einen dezenten Hauch von in der Sonne trocknendem Heu und erinnert mich an die Sommerferien meiner Kindheit in den Bergen. Neue US-amerikanische oder neuseeländische Hopfenzüchtungen bringen spielerischfruchtige Noten ins Bouquet, und ich fühle mich zurückversetzt auf einen Obstmarkt am Mittelmeer im letzten Urlaub.

Dunkle Malze verleihen dem Bier einen kräftigen, brotigen, vielleicht auch röstigen Geruch, und ich träume davon, wie ich bei der Großmutter auf dem Land vor dem riesigen Steinbackofen stehe und die frischen Brote aus der Glut ziehe. Bei den schweren und komplexen, weinigen und fruchtigen Noten eines mit einer belgischen Hefe vergorenen Biers denke ich an die selbstgemachten Rumtöpfe, von denen bestimmt noch ein paar Gläser bei den Eltern im kühlen Keller stehen, und das kräftige Aroma eines mit über Buchenholz geräuchertem Malz gebrauten

Rauchbiers erinnert mich an die wunderbaren Schinken, die der Onkel im Nachbardorf selbst im kalten Rauch getrocknet hat.

Noch habe ich keinen einzigen Schluck getrunken, und doch bin ich schon im Geiste um die Welt und durch die Zeit gereist und habe längst vergessen geglaubte Erinnerungen zutage gefördert.

„He!“, reißt mich eine raue Stimme aus meinen Gedanken. „Was ist? Trinkst Du gar nicht?“ Mein Nachbar, der Bierbanause, hat sein großes Glas bereits alle und greift nach einer weiteren Dose Billigbier aus seiner Kühlbox.

„Hier, das muss auch noch weg“, höre ich ihn sagen, und meine Bierträume zerplatzen.

03.01.

DER ERSTE SCHLUCK

Mein erster Schluck Bier war kein Schluck. Er war ein Bissen. Er bestand aus Schaum und damit zur Hauptsache aus Gas. Was mein Vater mir, dem 10-Jährigen, damals von seinem Feierabendbier gönnte, war im Wesentlichen ein Anteil am Kohlendioxid. Nach dem Öffnen der Bierflasche perlte das Gas aus und verließ in Bläschenform die Flüssigkeit – eine Folge des Druckverlusts in der Flasche und des Umschüttens beim Einschenken. Das Gas versammelte sich im oberen Drittel des Glases und reckte sich neckisch darüber hinaus, wie der Zipfel eines schneebedeckten Bergs.

Der Vater schob mir das Bier hin: „Da, der Schaum gehört dir.“

Wie geschlagenes Eiweiß verharrte das Gas über dem Rand des Willibechers – schließlich war das Kohlendioxid als Schaum ja nicht auf sich allein gestellt. Proteine und Hopfenrückstände fungierten als Verstärkung. Sie bildeten die Hüllen der Bläschen und sorgten dafür, dass das CO₂ auf dem Bier nicht davonflog und sich auflöste im Gasmisch der irdischen Atmosphäre. Ich füllte mir mutig den Mund. Und heute, beim Erinnern, bestehe ich auf der Sinnlichkeit jenes ersten Mals. Obwohl mich später noch unzählige Nuancen des Biergeschmacks beeindrucken sollten – keine tat dies so nachhaltig wie die radikale Bittere der Hopfenrückstände, die damals den Bissen Schaum zusammenhielten.

04.01.

ILSES ECK

Mit Pauken und Trompeten, mit Korn und Pumpernickel 1971 eröffnet.

Seitdem standen wir in Reih und Glied am Tresen. Auf dem Tresen die braunen Maurerflaschen mit Pils drin, das manchmal an unseren gedrechselten Beinen runterlief. Und wochenlang klebte. Auf unserer Sitzfläche die Nachbarn vom Kiez. Rechts in der Ecke meist Eberhard, manchmal bereits vor dem Tagesschau-Gong mit Armen und Kopf auf dem Tresen. Hinterm Tresen Chefin Ilse. Resolut, aber warmherzig, nüchtern bis in die frühen Morgenstunden. Wir sechs hölzernen Hocker als Plateau für ihre Gäste.

Ihre Familie – das waren Iles Worte. Haben die Feste mitgefeiert, wie sie gefallen sind. Gefallen sind auch die Gäste, manchmal mit uns zusammen. Dann richtete man uns samt Gast wieder auf, und Ilse teilte Wasser aus. Jahrzehnt für Jahrzehnt. Montags Ruhetag. Ich rechnete jedes Jahr damit, dass wir ausrangiert werden. Zerkratztes Holz, dutzendfach geleimt, in die Sitzfläche geritzte Strichlisten. Ein Bier, zwei, drei... acht, neun. Eine Maurerpulle eine Mark, bitte. Irgendwann später war es ein Euro. Kann ich anschreiben? Jo.

Dann kam der Tag, Ilse hatte etwas auf dem Herzen. Zu müde Glieder, zu kaputte Knie und nicht mehr ihr alter Kiez – Familie, ich

kann nicht mehr.

Bitte besenrein übergeben.

05.01.

BIERHIMMEL

Ich sehe einen Bierhimmel, leuchtend, trübgelb wie die Heilige Apfelsaft NEIPA, und mich darin sitzend oder liegend, Gläser und Flaschen um mich, es gibt auch heiße Tage im Bierhimmel, dann trinke ich ein saures Bier, den Blick nach unten in die Hölle:

Es ist nämlich so, dass Himmel und Hölle ganz verdammt nah beieinander liegen, die Bierhimmel-Trinker steigen ab und zu, es ist nur ein einziger Schritt, ein winziger Schritt, quasi ein Entenfußschritt hinunter in die Hölle und lösen einen Verdammten ab, der für diese Zeit kurz in den Himmel darf und mit Bieren seiner Wahl seinen immerwährenden Durst löschen darf. Die Verdammten setzen an und exen das voll-fette Bier mit einem Zug in sich hinein, und dann ein zweites und ein drittes Bier, sie hören nicht auf, und dann sinken sie schließlich benommen und federleicht hinab an ihren Kohleofen, an dem sie einer nicht näher erkennbaren Arbeit nachgehen.

Ab und zu sehe ich Hitler unter mir, er arbeitet alleine für sich, die Neuankömmlinge werfen ihm verstohlene Blicke zu. Ab und zu kommt Hitler auch nach oben, weil ein Bier-Himmler Erbarmen hat, und stürzt seine Biere stumm hinunter, niemand hat ihn bis heute etwas gefragt. Wozu auch? Im Bierhimmel kommen die Antworten vor den Fragen.

Im Folgenden, liebe Leserin und lieber Leser, möchte ich Ihnen vom sogenannten Schnitt erzählen, auf dass er sich mit Ihrer Mithilfe in allen Schankbetrieben des Landes etablieren möge. Der Schnitt ist bereits in diversen Regionen verbreitet, zum Teil mit leicht divergierenden Prinzipien.

In meiner oberfränkischen Heimat funktioniert er folgendermaßen: Nimmt der Bierdurst gegen Ende des Abends ab, hat jeder Gast die Möglichkeit, noch einen Schnitt zu bestellen. (Der Schnitt ist immer die letzte Bestellung – wer danach noch etwas bestellt, wird mit berechtigtem Hohn und Spott gestraft.)

06.01.

DER GOLDENE SCHNITT

Grundsätzlich ist der Schnitt ein halbes gezapftes Bier zum halben Preis. Doch der Clou ist: Die tatsächliche Füllhöhe korreliert mit der Sympathie zwischen der bewirtenden Person und ihrem Gast. Wo geschätzten Gästen das Glas bis knapp unter den Eichstrich gefüllt wird, bekommen unbekannte oder sich schlecht

benehmende Gäste keinen Milliliter mehr als exakt die Hälfte. So wird der Schnitt zu einer eleganten Möglichkeit, Treue zu belohnen und sowohl Wert- als auch Geringschätzung auszudrücken. Sprechen Sie Ihre Wirtin oder Ihren Wirt darauf an. Die Stammgäste des Landes werden es Ihnen danken.

07.01.

TITTIES & BIER 1

Wenn ich „**Titties & Bier**“ erwähne, ruft oft eine: „Ich kauf dir ein T-Shirt“, überwältigt von Begeisterung, so als käme endlich zusammen, was zusammengehört. Wie jetzt, als ich mit ein paar Verkoster-Kollegen bei meinem Lieblingsimporteure im Lager sitze. Er hat uns eingeladen, seine Neuzugänge aus USA zu probieren. Wir kosten jede Menge Pale Ales und India Pale Ales – West-Coast- und New-England-Style, einmalige Single-Hop-Auflagen. Davon angeregt, schießt es durch mich durch: „Lasst uns eine Zeitschrift mit dem Titel ‚**Titties & Bier**‘ gründen.“ Der junge Gastronom Jäger neben mir ironisch: „Klingt wie 'ne hypermoderne Themenkreuzung“, wendet sich ab. Die Amerikanerin Amy, die als Vertreterin für Craft-Biere arbeitet, hingegen wird wach, stellt im Geiste ein Frauenteam für die Posten im Vorstand zusammen. Wir diskutieren kurz die Dekolletés der Kandidatinnen und nehmen die, die echt was vorzuweisen haben.

„Nee, nee“, sag ich, „Wir müssen die Inhalte kreativ umsetzen. Zum Beispiel das Centerfold.“ Der junge Gastronom schielt herüber. „Ich möchte da keine Playmates sehen“, sage ich entschieden. Da ich unausgesprochen aber einvernehmlich die Rolle der Chefredakteurin übernehme, verfüge ich: „In der Erstausgabe will ich im Centerfold Orval in voller Pracht. Und in den weiteren Ausgaben Orval-Klone!“

Betroffenes Schweigen.

„Und dann will ich einen investigativen Report darüber, inwieweit das Biertrinken bei Männern zur Brustbildung führt.“ Der junge Gastronom muss aufs Klo. „Außerdem eine Umfrage“, setze ich fort, „ob extrem-

gehopfte Biere auf Frauen luststeigernd wirken.“ Amy frustriert: „Und auf Männer einschläfernd.“ Ich bin kaum zu stoppen. Mein Lieblingsimporteur schenkt uns ein kaltgehopftes Saison ein. Jäger setzt sich wieder zu uns. Amy googelt in ihrem Smartphone, wo sie T-Shirts mit Aufdruck kaufen kann.

08.01.

DR. GRÜNDELSTETT ÜBER DAS PILS

Es war ein verregneter Hamburger Montag, montags gehe ich immer zum Tennis, müssen Sie wissen, und danach trinke ich mit meinem Tennispartner ein gepflegtes Pils in meiner Stammkneipe. Und an jenem Montag betrat Dr. Gründelstett ebenfalls die Lokalität und stellte sich neben uns an den Tresen.

Welch ein Zufall, dass man sich hier treffe, begann er sogleich, als er meiner ansichtig wurde. Er sei eben von der Universität gekommen und habe das Bedürfnis nach einem kühlen Biere verspürt, was ihn dazu veranlasst habe, zufällig diese Kneipe aufzusuchen. Die Frage, ob er sich denn uns anschließen dürfe, konnten wir schlecht verneinen. So besetzte er den Barhocker neben uns und begann mit einem seiner berühmten Vorträge.

Um das Pils, raunte er meinem Tennispartner zu, rankten sich zahlreiche Mythen und falsche Vorstellungen, dass es ein Wunder sei, dass das Pils überhaupt noch getrunken werde. Kein Mensch wisse heute noch, dass man bei den ersten Pilsnern ausdrücklich von bayerischem Bier sprach, obwohl die Bayern doch so gut wie kein Pils tranken! Überhaupt habe das nordisch-herbe Pils, dass man sich gerade schmecken lassen wolle, mit dem Pils, das Joseph Groll 1842 in Pilsen erfunden habe, kaum etwas zu tun. Aus dem Norden stamme höchstens die Legende, dass man sieben Minuten brauche, um ein gutes Pils zu zapfen. Die weiland hier verwendeten

Zapfhähne hätten eine Regulierung des Zapfdrucks nicht zugelassen. So habe das Bier zu sehr geschäumt und der Zapfvorgang habe sich verlängert. Ein Umstand, der ihn jetzt so lange auf sein so lange ersehntes Pils warten lasse.

„Na, mein Jung“, unterbrach ihn da der Mann am Zapfhahn trocken, „hätteste man nicht so lange geredet, hätteste dein Pils schon längst gehabt!“

09.01.

KOMMT EIN FERNSEHBIER NACH BAYERN

Kommt ein Fernsehbie nach Bayern,
schon fängt's beleidigt an zu eiern:

Mein Gott, ist das hier voll im Bierregal,
die ganzen Sorten, schau bloß mal!

Märzen, Helles, Doppelbock, Export,
Weizen, Zwickel, Wies'n und so fort –

da kommt doch kein Mensch mehr mit klar.
Erklärt auch, wie's hier bisher für mich war:

Ich bin ein weltbekanntes Fernsehbie!
Doch hier greift keine Sau zu mir.

Das ist mir echt zu blöd. Ich bin jetzt schlau:
Ich gehe heim – zurück in mein TV.

10.01.

DATE MIT BIER

Im Sommer 2013 hatte ich mein erstes Online-Date. Eine Premiere, meine digitale Flirtkompetenz war quasi nicht vorhanden. Aber da sich meine analoge Bilanz in Sachen Liebe zu diesem Zeitpunkt auch eher ernüchternd gestaltete, meldete ich mich bei einer dieser Single-Plattformen an. Und zack, wenige Tage später saß ich in einer Kneipe mit Jörg. Groß, blond, sportlich. So weit ok.

Wir bestellten ein kleines Bier. Pils, unkompliziert. Jörg steigt ins Gespräch ein. „Ich hatte schon diverse Dates über diese Plattform. Echt anstrengend. Wie viele hattest du?“ Ich schaue ihn an. Ein „Wie geht es dir“ oder ein saloppes „Hey, schön dich zu sehen“ als Dialogbeginn ist vielleicht nicht originell, hätte mir aber gereicht. Ich trinke. Ich antworte. „Null.“ „Echt. Oh.“ Pause. Jörg hebt sein Glas.

Meine „Was will-er-mir-damit-sagen-Möglichkeitenmaschine“ im Hirn beginnt zu laufen und spuckt diverse Antworten aus. Hält der mich jetzt für eine Versagerin, oder was? Ich trinke. Jörg dreht an seinem Glas. Ich trinke. Er räuspert sich. „Erst gestern hatte ich ein Date, das war vollkommen öde.“ Ich trinke. „Schade“, sage ich und lasse mich zu der Frage hinreißen: „Woran lag's?“ Jörg freut sich sichtlich über diese Einladung und legt los. „Sie hat mich gar nicht gefragt, wie es mir geht, was ich so mache. Vollkommen professionell hat sie das

durchgezogen. So kann man sich doch nicht kennenlernen. Ich finde schon, dass man auf sein Gegenüber eingehen muss."

Ich trinke schweigend, er hält einen Monolog über Empathie, die Grundlage einer jeden Partnerschaft. „Trinkst du gerne Bier?“, fragt er plötzlich. „Nein“, sage ich und bestelle mir ein mittleres Bier. „Ach so.“ Jörg zuckt mit den Achseln. „Also ich bin in der Woche ja ein ganz ruhiger, eigentlich gehe ich da wenig aus, man muss sich fokussieren, weißt du?“ „Hmm“, murmele ich und fokussiere mich auf mein neues Bier. Jörg nippt an seinem kleinen Pils. „Frauen trinken ja lieber Sekt“, sagt er. „Jeder, wie er mag.“ „Jede“, sage ich und trinke in großen SCHLÜCKEN. Er lacht ein empathisches „Ha Ha“ und nippt erneut an seinem Glas. Diese sparsame Art des Trinkens macht mich wahnsinnig. Ich kompensiere das – mit Trinken und bestelle mir ein großes BIER. Jörg nippt. Irgendwann geht er. Komisch, er hat mich gar nicht eingeladen.

11.01.

DIE RETTUNG DES BIERERNST

Es ist noch nicht allzu lange her, da ich den Begriff „Bierernst“ verstanden habe, lassen wir es zehn Jahre sein, als sich auch der verbale Dunst um „Lachgummi“ und „passierte Tomaten“ lichtete. Wer hätte auch wissen können, dass passierte Tomaten nicht bloß deshalb verarbeitet werden wie sie es werden, weil ihnen etwas passiert ist? (Ich nicht.)

Jedenfalls wurde da schlagartig klar, dass bierernste Erzählungen von Menschen keine sind, die so ernst sind, als würde der Wahrheitsgehalt an dem existenziellen Wert von Bier hängen. Sondern, dass diese Leute Dinge so ernst meinen, als hätten sie keinen Humor. Und ja, diese Interpretation mag sich stellenweise decken. Schließlich ist Bier kein Witz. Nichts desto trotz möchte ich mir diese negative Konnotation des Terminus „Bierernst“ verbitten. Weil Bier bekanntlicherweise ja eben gerade nicht humorlos macht; und weil, wenn man etwas ernst meint, dieses Ernst an etwas gemessen werden sollte. Bier, wäre mein Vorschlag. Jeder vernünftig denkende Mensch glaubt einem anderen Menschen, der Dinge in diesem Sinne bierernst meint.

12.01.

WER WAR PETER AUSTIN?

Peter Austin war ein Pionier der neuen Bierkultur, dem die Craftbeer-Szene viel zu verdanken hat. Geboren in Edmonton, Nord London, wuchs Austin in einer Familie auf, die einen direkten Bezug zur Brauindustrie hatte, arbeitete sein Vater doch beim Brauereimaschinenhersteller Pontifex.

Nachdem Peter Austin in verschiedenen Brauereien gearbeitet hatte und in der Hull Brewery Braumeister war, wollte er eigentlich sein Geld mit einem Charterboot für Touristen verdienen. Da kam – der Sage nach – Terry Gilliam von den Monthly Python auf ihn zu und bat ihn, ihm beim Bau einer kleinen Brauerei zu helfen. Davon inspiriert, gründete er schließlich 1978 seine eigene Brauerei, die Ringwood Brewery. In dieser ehemaligen Bäckerei ließ er einen direkt befeuerten, gemauerten Sudkessel installieren und braute sehr erfolgreich gute Biere. Mit diesem Konzept überzeugte er in den folgenden Jahren auch viele andere, kleine neue Brauereien.

Die Zahlen sprechen für sich:

Schließlich stattete Peter Austin in England 40 und in den USA sogar 74 Brauereien aus.

13.01.

DAS LÄCHELN VOM HEINER

Um 17 Uhr 24 waren sie derart niedergedrückt von ihren Sorgen, dass sie übereinkamen, jetzt doch zu telefonieren. Sie entschieden sich für die Freiwillige Feuerwehr. „Die Helga solls machen“, lautete der letzte Satz. Dann war es mucksmäuschenstill. So still, erstmals in der Geschichte des Dorfes konnte die Nachricht bis hierher vordringen, dass jemand droben in der Neubausiedlung seinen Rasen mähte. „Hörst as a? Im April!“ „Pssst! Er geht glei dra.“ „Jo, Eichele hier, was gibts?“

„Du, Eichele, hast du n Heina gsehn? Der Doldi hockd ned do.“ Ob - wohl er das Glas nach dem Spülen in Zeitlupe aufs Tropfgitter manövrierte, kam der Bräu dem anderen zu nah, das dort schon stand. „Pscht jetzt, herrgottzefix!“ „Was meinst? Versteh di ned!“ „War ned für di, Eichele. Der Bräu hat an Lärm gmachd.“ „A so. Ja na.“ „Weißt also nix vom Heina?“

Durchkämmt hat die Feuerwehr an diesem Abend sogar das kleine Waldstück, das sich selbst überlassen war, seit Luther dort seine Notdurft verrichtet hatte. Der Sage nach. Auf seiner Fahrt zum Reichstag. Wo sie den Deifel, den elendigen, ham am Leben lassen. „Nix. Au da ned“, gab der Eichele um 23 Uhr 36 an Helga durch. Wo es ihnen der Heiner doch angekündigt hatte. Dass er sein Leben von Grund auf neu gestalten wolle. So lange er noch die Kraft dazu hat. „Dann bleibt nur no eins. Habts da a nachschaut? Der sitzt im Ochs!“ „Mit hom kei Zeit zu verschwendn.“ Und genau jetzt, in diesem Moment, legte sich ein Schalter um, war allen alles klar.

14.0 1.

DIE ALTE FRAU UND DAS BIER

(Ein innerer Monolog)

Bier ist Gottes Entschuldigung für die... Frau.

Öh. Man wird ja wohl noch denken dürfen. Freedom of Thought. Ein bisschen sexistisch sein. Astra hat sich mit dem „Väterinnentag“ ja auch das Unausprechliche getraut. Wie mir ein recht spinnerter Brauer sagte, dessen Fliegenpilz-Bier weder perlte, schmeckte noch wirkte, setzten dereinst Mönche dem Bier Hopfen zu, um ihr sexuelles Verlangen zu dämpfen. Etwas Hopfen, wie der Mensch zweigeschlechtlich und mit Windesinn ausgestattet, hätte des Brauers Pilz-Pils aber gut getan. Es hätte die Hefe in die Schranken gewiesen. Ungehopft war die Säure gelinde gesagt überbetont. Aber was rede ich? Als hätte ich Ahnung.

15.01.

DIE WAHRHEIT IST,

dass warmes Bier nicht schmeckt. Doch das gilt nicht unbedingt für Starkbiere. Die Wahrheit ist, die schmecken oft besser, wenn sie warm sind.

Dann entfalten sich ihre Aromen besser. Die Wahrheit ist, morgens schmeckt Bier nicht. Die Wahrheit ist aber auch, dass es irgendwo immer abends ist. Die Wahrheit ist „Kein Bier vor vier“ und „Ein Bier vor vier“.

Das Problem mit der Wahrheit wird deutlich, oder?

Genau aus diesem Grund pflegen die Mexikaner zwei Begriffe für Wahrheit: La verdad und la neta. Während verdad relativ ist, ist neta absolut. Beispiel gefällig?

Biertrinken ist schädlich: La verdad

Biertrinken ist toll: La neta

16.01.

CO₂ IN BIER

Nehmen wir an, wir vergären 100l (1hl) Stammwürze mit 12P (Plato) – entsprechend in etwa 12 % Zucker – davon sind dann ca. 10 % vergärbarer Zucker enthalten.

Circa die Hälfte davon wird zu Alkohol und die andere Hälfte zu CO₂, also etwa 5kg. Um es in Volumen umzurechnen, teilen wir die 5kg durch das Molgewicht von CO₂ (44g), ergibt 114. Dies multiplizieren wir mit 22,4 (Avogadro-Konstante – bei 20 Grad) ergibt 2.545 Liter, also über 2 Kubikmeter an CO₂, entspricht ca. 25,45 Liter Gasvolumen pro Liter Flüssigkeit.

Davon löst sich ein Teil im Bier. Bei 5,5g Karbonisierung passen also ca. 2,5l CO₂ in den Liter. Die Differenz (fast zehn mal soviel) ist beim Gären in die Atmosphäre entwichen.