

Gebraut wird Düsseldorfer Altbier wie fast alle Biere seit Alters her...

**Bericht** · Über das „deutsche Reinheitsgebot“ haben wir ja schon im ersten Teil unserer kleinen Altbierkunde schon Klartext geschrieben. Der grundsätzliche Brauprozess hat damit allerdings wenig zu tun, denn der ist quasi biologisch-physikalisch festgelegt. Ausgangsprodukt ist Gerste und Weizen, deren Korn mit Wasser zum Keimen gebracht wird. Dieser Prozess wird durch Trocknen („Darren“) kontrolliert beendet. Im Bottich – in Wahrheit ein Kupferbehälter – wird das geschrotete Malz mit Wasser zur Maische. Dabei wird Stärke in Zucker umgewandelt. In einem Läuterbottich werden die flüssigen Bestandteile der Maische (die sogenannte „Würze“) von den festen („Treber“) getrennt, also filtriert. Dann wird der Hopfen zugesetzt und die Gärung unter strenger Kontrolle der Temperatur eingeleitet. Schließlich wird der gehopften Würze die Bierhefe zugesetzt, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure zerlegt. Das war's... *[Lesezeit ca. 3 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorf versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Und zwar durch den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung**. Wir würden uns sehr freuen.

Der entscheidende Unterschied zwischen Altbier (und leider auch Kölsch) und anderen Bieren ist die Verwendung sogenannter „**obergäriger**“ Hefe:

Als obergärige Hefe, historisch auch Oberhefe, bezeichnet man die Stämme der Bierhefe *Saccharomyces cerevisiae*, die bei der Gärung Zellverbände bilden, in denen sich Bläschen von Gärungsgas ansammeln, wodurch die Hefe während der Fermentation als sogenannter Gest auf der Oberfläche des Jungbiers schwimmt. Obergärige Hefe benötigt bei der Gärung höhere Umgebungstemperaturen (15–20 °C) als untergärige Hefe (4–9 °C). Daher ist sie anfälliger für Verunreinigungen mit Fremdpilzen und Bakterien. Die Vergärung verläuft dafür wesentlich schneller und ist auch ohne Kühlung möglich. Die mit ihr als Bierhefe gebrauten Biere werden obergäriges Bier genannt. [Quelle: Wikipedia]

Untergärige Hefe sinkt dagegen nach der Gärung auf den Boden des jeweiligen Gefäßes, was



Entwicklung, die vollkommen parallel zur industriellen Revolution verlief, setzte sich nicht nur in Deutschland das Brauen nach der Pilsener Methode durch; dabei wird eine besondere untergärige Hefe am unteren Rand des möglichen Temperaturbereichs über lange Zeit vergoren und dem Getränk deutlich mehr Hopfen zugesetzt.



*Im Brauhaus zum Füchschen (Foto: fuechschen.de)*

Weil untergärige Biere, also nicht nur Pils, so viel länger lagerbar ist, nannte man sie ab etwa 1880 auch „Lagerbier“ oder „Exportbier“, denn einerseits konnte man es in Fässern abgefüllt viel länger lagern als obergärige Biere und deshalb auch problemlos über weite Entfernungen vertreiben, also exportieren. Das ging mit Altbier nicht, was dazu führte, dass Altbierbrauereien in Düsseldorf, Neuss (und Umland), Krefeld, Münster (inklusive Westfalen) nur lokale und regionale Konsumenten versorgen konnten. Übrigens: In Köln wurde bis zur

Erfindung der hellen Plörre ebenfalls obergäriges Braunbier hergestellt, und in den ersten Kölner Braufabriken stieg man gleich auf Lager- und Exportbier um.

*[Hier die Links zu den Beschreibungen des Brauprozesses auf den Websites vom Uerige, vom Füschen und von Schumacher.]*

*[Hier geht's zum ersten Teil unserer kleinen Altbier-Kunde.]*