

Berliner Weiße in traditioneller Herstellung

Das Sauerbier aus dem „Berliner Milieu“

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Berlin

Beschreibung des Passagiers

Die Berliner Weiße ist für die deutsche Hauptstadt und das Berliner Milieu ein identitätsstiftendes Bier. Es zählt ähnlich wie die Belgischen Geuze und Lambic, sowie der Leipziger Gose zu den Sauerbieren. Traditionell wurde die Berliner Weiße mit obergäriger Hefe, Milchsäuregärung und anschließender Flaschengärung hergestellt. Früher servierte man sie in speziellen Weißbierschenken, die sich die Tatsache zunutze machten, dass Sauerbiere über mehrere Jahrzehnte in der Flasche gelagert werden können und durch die Lagerung, ähnlich wie beim Wein, ihren Geschmack verändern. Daher wurden hier neben frischen auch lang gelagerte Flaschenweißbiere angeboten.

Die Fermentation dieses hellen, unter Verwendung von Gersten-Weizen-Malz gebrautes Biers erfolgt durch eine Mischkultur der obergärigen Hefe *Saccharomyces cerevisiae* und Milchsäurebakterien, vorwiegend *Lactobacillus brevis*, sowie der Nachgärhefe *Brettanomyces bruxellensis*, die bei der Flaschengärung für eine höhere Vergärung sorgt. Wegen dieses Verfahrens wurden traditionell in Weißbierbrauereien nur Weißbiere gebraut, da die Gefahr bestand, dass die Milchsäurebakterien auf die ohne Milchsäurebakterien gebrauten Biere übergingen und deren Geschmack in unerwünschter Weise beeinflussten.

Gefährdung des Passagiers

Im Jahr 1905 gab es in Berlin 51 Weißbierbrauereien, 1940 immerhin noch 10. Zwischenzeitlich gab es nur noch einen Hersteller, der eine industrielle Variante des Weißbieres hergestellt hat. Flaschengärung entfällt bei der industriellen Herstellung. Da infolgedessen weniger Essigsäuren und ein geringerer CO₂-Gehalt entstehen, muss der CO₂-Gehalt durch nachträgliche Carbonisierung ausgeglichen werden. Der saure Geschmack der industriell hergestellten Berliner Weißen kann nicht über das fehlende Bukett hinwegtäuschen, das sich bei einer Flaschenreifeung entwickeln würde.

In den letzten Jahren sind in der Berliner Craftszene wieder Brauereien entstanden, die sich der traditionellen Herstellung der Berliner Weiße verschrieben haben.

Vermarktung des Passagiers

Die Berliner Weiße wird gegenwärtig von drei kleinen Brauereien traditionell hergestellt.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Berliner Weiße gilt noch heute als typisches Berliner Getränk, obwohl den meisten Konsumenten nur eine industriell hergestellte Variante bekannt ist, die der klassischen Berliner Weiße nicht entspricht. Die Vermischung mit Fruchtsirup ist neueren Datums und auf Marketingmaßnahmen der Industriebrauer zurückzuführen. Traditionell sind Mischungen mit Kümmel und Pomeranzenlikör bekannt.

Im 19. und 20. Jahrhundert gab es in Berlin spezielle Weißbierschenken mit speziellen Ausschank- und Verzehrgewohnheiten. Heute ist es Bestandteil der Berliner Craft-Bier-Szene.

Geschmack des Passagiers

Dieses lichthelle, alkoholarme (ca. 2,2% bis 2,7%), aber stark kohlenensäurehaltige Schankbier zeichnet sich durch seinen milden, säuerlichen Geschmack, leichten Malzkörper, und fruchtiges Aroma aus. Gewöhnlich sind Weizenbiere deutlich stärker gehopft als die schwach bittere Berliner Weiße, bei der die Hopfenaromen kaum spürbar sind. Die Zugabe eines Fruchtsirups soll den ausgeprägt sauren Geschmack der Industrievariante überdecken. Traditionell sind Mischungen mit Kümmel und Pomeranzenlikör bekannt.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/berliner_weiße_in_traditioneller_herstellung



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de