

Berliner Weisse

Was zeichnet eine Berliner Weisse aus?

Die Berliner Weisse ist ein obergäriges Weizenbier, gebraut mit Gersten- und Weizenmalz. Zusätzlich zur **obergärigen Hefe** sind bei diesem Stil die Milchsäurebakterien (**Lactobazillus**) unerlässlich, die dieses leichte **Schankbier** nicht nur säuerlich sondern auch extrem **haltbar** machen. Die Berliner Weisse zählt somit zur Gattung der **Sauerbiere**. Die ursprüngliche Brauweise sah eine zusätzliche Flaschengärung mit *Brettanomyces* vor. Viele Brauereien verzichten heute auf diesen Schritt, da er zeitaufwändig ist und den Geschmack des Bieres leicht in Richtung „Pferdedecke“ beeinflusst. Puristen wollen jedoch genau diesen charakteristischen Geschmack und empfinden eine Berliner Weisse ohne *Brettanomyces* geradezu als ketzerisch.

Charakteristika im Überblick

- **Farbe:** meist sehr strohig und hellgelb bis goldgelb (EBC Farbwerte liegen in etwa zwischen 4 und 8)
- **Klarheit:** leicht trüb und durch die Hefe kann die Berliner Weisse im Glas auch schlierig sein.
- **Malzaroma und Malzgeschmack:** Keine Malzsüße vorhanden.
- **Hopfenaroma und Hopfengeschmack:** Hopfenaroma ist bei der Berliner Weisse in der Regel nicht wahrnehmbar.
- **Geschmack insgesamt:** Säuerlich und, bedingt durch Ester und Phenole, deutliche Fruchtaromen. Durch die *Brettanomyces* leicht ledrige, brotliche und an Pferd erinnernde Aromen. Der Abgang ist aufgrund der geringen Restsüße trocken.
- **Bittere (IBU):** Keine bis höchstens nur eine latente Hopfenbittere wahrnehmbar.
- **Körper:** äußerst geringer Körper, vor allem weil bei der Berliner Weisse fast kein Malz gebraut wird.
- **Karbonisierung:** mittel bis hoch (unterstreicht den prickelnden und erfrischenden Charakter)
- **Alkoholgehalt:** 2,5 - 5 Prozent Volumenalkohol, wobei die klassische Berliner Weisse eher einen Alkoholanteil von unter 4 Prozent aufweist.

Wie schmeckt Berliner Weisse?

Die Berliner Weisse zählt zur Gattung der Sauerbiere. Wie der Begriff schon andeutet, handelt es sich um ein leicht **säuerliches Bier**, das je nach verwendeter Hefeart auch **brochtige Nuancen** aufweisen kann. Das verwendete **Weizenmalz** ist im Geschmack zwar meist wahrnehmbar, die **erfrischende Säure dominiert aber in der Regel**. Kommt bei der Gärung *Brettanomyces* zur Anwendung, weist die Berliner Weisse auch die für diese Hefeart typischen "Pferdedecken" oder "Pferdestall-Aromen" auf. Grundsätzlich lässt sich zur sensorischen Wahrnehmung bei diesem Bierstil sagen, dass es sich um ein *leichtes, erfrischendes Bier* handelt, dessen geschmackliche Ausprägungen eher subtil agieren. Im Rahmen der *Craft Beer Bewegung* erfährt dieser Bierstil wieder zunehmender Beliebtheit. Für die Berliner Weisse werden immer häufiger zusätzlich Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren oder Rhabarber vergoren, da die dadurch entstehenden fruchtigen Aromen sehr gut mit der säuerlichen

Charakteristik der Berliner Weisse harmonisieren und den erfrischenden Charakter des Bieres unterstreichen. Die original Berliner Weisse ist aufgrund der Hefe- und Milchsäure-Bakterien-Vergärung hochvergoren, und hat somit einen sehr geringen Restsüßeanteil. Der Geschmack ist somit in der Regel als "trocken" zu bezeichnen. Aufgrund des säuerlichen Geschmacks, des relativ geringen Alkoholgehalts von durchschnittlich 2 bis 3 Prozent und den oftmals verbrauchten Früchten wie Rhabarber oder Himbeeren, einen sehr erfrischen Charakter.

Wie sah die Entwicklung der Berliner Weisse aus?

Die **Berliner Weisse**, oder auch **Berliner Weissbier** genannt, ist ein alter, **deutscher Bierstil**. Bereits im 16. Jahrhundert soll es ähnliche Biere gegeben haben. Als richtungsweisender Begründer gilt der Hannover Brauer Cord Broihan, der 1526 ein erstes Weißbier braute, das im Laufe der Jahre weiterentwickelt und optimiert wurde. Schnell mutierte die Weisse zu einem der beliebtesten deutschen Bierstile. Im **18. und frühen 19. Jahrhundert** erlebte die Berliner Weisse dann ihren absoluten Höhepunkt in Deutschland. Zeitweise gab es allein in Berlin mehr als 700 Weisse Lokale gleichzeitig. Hier wurde die Berliner Weisse irgendwann als „Champagner des Nordens“ gefeiert. Ab Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Berliner Weisse und alle anderen sauren Bierstile, wie die Gose, immer unbeliebter, was beinahe zur völligen Ausrottung des Stils geführt hätte. Inzwischen erleben Sauerbiere, spätestens seit Aufkommen der Craftbeer-Bewegung, ein spürbares Revival. Dennoch ist Deutschland weit hinterher: 2015 wurden weltweit über 1.000 verschiedene Berliner Weisse Biere gebraut. Die meisten davon in den USA. Hierzulande waren es 5.

Berliner Weisse mit Schuss

Je unbeliebter saure Bierstile in Deutschland wurden, desto beliebter wurde das Mischen eben dieser Biere mit süßem Sirup. Die Berliner Weisse mit Schuss ist nichts anderes, als eine Berliner Weisse mit einem Schuss Sirup – beliebt sind vor allem Himbeer- oder Waldmeistersirup. Traditionalisten lehnen diese Praktik, die vor allem in Berlin und Brandenburg sehr beliebt ist, rigoros ab, da sie einen alten und wichtigen deutschen Bierstil zum Bier-Mischgetränk verkommen lässt. Um der Berliner Weisse dennoch auf natürliche Weise einen fruchtigen Charakter zu verleihen, werden von experimentellen Brauern oft auch zusätzlich Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren oder Rhabarber vergoren.