

Lagerbier

Das Lager, oder auch Lagerbier genannt, ist wahrscheinlich der Bierstil, der mit den meisten Irritationen und Fragen einhergeht. Was ist überhaupt ein Lager, ist ein Pilsner ein Lager, ist ein Helles ein Lager und wenn nicht, was ist überhaupt der Unterschied?

Der Ursprung der Lagerbiere

Im Mittelalter waren die für gutes Bier notwendigen hygienischen Standards oft nicht vorhanden. So hatten Brauer oftmals den Verderb großer Biermengen zu beklagen, für den überwiegend Mikroorganismen wie die Lactobazillen und andere Bakterien verantwortlich waren. Diesem Umstand war es geschuldet, dass in Bayern Ende des 14. Jahrhunderts die untergärige Brauweise eingeführt wurde, mit der die Haltbarkeit des Bieres erhöht werden konnte. Die untergärige Brauweise, auch wenn sie die Haltbarkeit eines Bieres erhöht, hat einen Nachteil: Die untergärige Hefe benötigt niedrigere Temperaturen. Der diesem Umstand zu zahlende Tribut war der, dass ab Frühling auch die Temperaturen in den Gärkellern anstiegen, was eine kalte Gärführung zunichte machte. Gebraut werden konnte demnach nur noch in den späten Herbst und in kalten Wintermonaten. Hinzu kam ein herzogliches Dekret im Jahre 1553, was nun auch per Gesetz in Bayern die Brauzeit vom 29. September bis zum 23. April beschränkte. Um die große Nachfrage an Bier aber auch in den Sommermonaten zu befriedigen, wurde es in großen Mengen in Holzfässern kühl eingelagert. Diese Einlagerung hat dem Bier die Bezeichnung Lager oder Lagerbier verliehen. Eines der bekanntesten Lagerbiere ist das Märzen, was auch unter dem Begriff Oktoberfestbier Weltruhm erlangt hat. Erst gegen Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Lager etwas stärker ausdifferenziert, indem der Wiener Brauherr Anton Dreher den Wiener Biertyp entwickelte. Er nahm sich hierfür der untergärigen Brauweise an und verwendete das Wiener Malz. Dieses Lagerbier hat dadurch eine hellere Farbe als das klassische Lagerbier, das mit Münchner Malz gebraut wird/ wurde. Kurz darauf, im Jahr 1842, wurde in Pilsen das Pils/ Pilsner geschaffen, das inzwischen auch nur unter dem Begriff Pils bekannt ist. Kurz: Bei einem Pilsner handelt es sich um ein Lagerbier.

Charakteristika der Lagerbiere

Der Alkoholgehalt von Lagerbieren liegt im Durchschnitt zwischen 4,5 bis 5,6 Prozent. Nach wie vor ist die untergärige Brauweise das Hauptcharakteristikum des Lagers. Ein helles Lager ist meist etwas weniger gehopft als ein Export. Der Grund hierfür ist ähnlich wie beim IPA: Eine stärkere Hopfung macht das Bier haltbarer, was für einen längeren Export von Vorteil ist. Diese stärkere Hopfung mit einhergehender Vollmundigkeit ist auch der wesentliche Unterschied zum Pilsner Bier. Rein optisch betrachtet zeichnen sich die meisten Lagerbiere durch eine helle goldgelbe Färbung aus. In der geschmacklichen Eigenschaft des Lagers ist vor allem die vollmundige Aromatik mit einer leichten Süße zu nennen. Der Gehalt der Stammwürze liegt im Durchschnitt bei einem Lager Bier zwischen 10 und 12 Prozent, die meisten haben einen Anteil von 12 Prozent.

Der Unterschied zwischen einem Lager Bier und einem Exportbier

Sowohl beim Lager Bier als auch beim Exportbier handelt es sich um zwei untergärige Vollbiere. Der Unterschied beider Bierstile liegt aber darin, dass das Exportbier einen höheren Alkoholanteil aufweist und zudem im Trunk vollmundiger ist als das Lager Bier. Der Grund

dafür ist, dass das Exportbier stärker eingebraut wird als das Lagerbier. Auf diese Weise wurde das Export im 19. Jahrhundert haltbarer und somit transportfähiger gemacht (daher auch die Bezeichnung *Export*).

Die Charakteristika im Überblick

CHARAKTERISTIKA LAGER BIER	EXPORTBIER
Hefe	untergärig
Stammwürze	10 - 14 Prozent
Alkohol	5 - 7 Prozent
Bittere (IBU)	tendenziell etwas milder als das Exportbier
Geschmack	tendenziell etwas bitterer als das Lager Bier
	vollmundig, aber etwas weniger als etwas vollmundiger und das Exportbier. Dafür aber sehr malzaromatischer als das Lager süffig. Bier.

Craftbeer und Lagerbiere

Die Craftbeer-Entwicklung macht auch bei den Lagerbieren keinen Halt. Klassischer Weise setzen Craftbeer Brauer auch hier auf den Einsatz von Aromahopfen, wie zum Beispiel beim Lager Prototyp der Kehr wieder Kreativbrauerei. Aber auch amerikanische Lagerbiere, zum Beispiel von der Brooklyn Brewery, genießen weltweite Anerkennung (vor allem bei den New Yorkern gehört das Lager zu den beliebtesten Bieren). Die meisten „hand-crafted“ Lagerbiere zeichnen sich insgesamt durch ein süßlicheres und fruchtiges Aroma aus, das der Kalthopfung geschuldet ist.