

# Porter

Das Porter ist ein obergäriges Bier, das sich durch seine **dunkle, meist tiefschwarze Farbe** und durch seinen **malzigen Geschmack** im Trunk auszeichnet. In der Craft Beer Szene erfreut sich dieser Bierstil großer Beliebtheit was dazu führt, dass es mittlerweile Porter Biere gibt, die sich aufgrund experimenteller Brauweisen stark geschmacklich voneinander unterscheiden. Den Craft Beer Brauereien hat das Porter auch seine Renaissance zu verdanken, nachdem diese Bierart vor allem in Deutschland Mitte bis Ende des 20. Jahrhunderts nahezu vollständig vom Markt verschwunden ist.

## Die Ursprünge des Porters

Die Ursprünge des Porters liegen in der Arbeiterbewegung des **18. Jahrhunderts** in Großbritannien. Zu dieser Zeit war die **industrielle Revolution** voll im Gange. Technische Weiterentwicklungen und die steigende Produktivität erforderten einen höheren Einsatz der Arbeitsleistung. Betroffen waren vor allem anstrengende Bergbauarbeiten und die kräfteaubende Arbeit in der gesamten Schwerindustrie. Das Porter wurde in dieser Zeit gebraut um den Arbeitern notwendige Nährstoffe zuzuführen. Der Begriff Porter, der mit „Lastenträger“ übersetzt werden kann, gebührt somit den schwer schaffenden Arbeitern des 18. Jahrhunderts in England/ London. Auch bei den Truppen in den britischen Kornkolonien erfreute sich das Porter großer Beliebtheit. Das Porter Bier entwickelte sich bald zum ersten Industriebier der Welt.

## Charakteristika des Porters

Das Porter ist ein dunkles obergäriges Bier, die Farbe reicht in etwa von **47 bis 80 EBC**. Der Anteil an Stammwürze liegt durchschnittlich in etwa zwischen 16 und 19 Grad Plato, kann aber durchaus höher liegen. Das Porter ist somit als Starkbier zu klassifizieren. Entsprechend der Höhe der Stammwürze befindet sich der Alkoholgehalt des Porters durchschnittlich im Bereich zwischen etwa **4 bis 6 Prozent**. Es gibt allerdings auch Porter, die in ihrer Charakteristik nahezu identisch mit der eines Stouts sind. Die Grenzen zwischen einem Porter und Stout und stark verschwimmen (näheres hierzu folgt weiter unten im Artikel). **Die Schaumkrone des Porters hat eine hell-bräunliche Färbung**, die darüber hinaus für das Porter eine typisch feinporige und somit cremige Beschaffenheit aufweist. Diese cremige Optik wird auch im Trunk bestätigt. **Die Rezens eines Porters ist in der Regel meist schwach bis moderat**. Als Vorteil der schwachen bis moderaten Rezens lässt sich sagen, dass sie den moussierenden Eindruck des Bierschaums beim Antrunk zusätzlich unterstützt (wie Bierschaum entsteht und was ihn auszeichnet lesen sie hier). Das Porter kann, auch abhängig vom Alkoholgehalt, dadurch einen öligen Eindruck hinterlassen. Der Hopfen spielt beim Porter eine eher untergeordnete Rolle. Klassischer Weise wurde der Hopfen hier nur verwendet um dem Porter seine Bittere zu verleihen. Nach wie vor ist eine Hopfenbittere notwendig um der malzigen Süße ein Gleichgewicht bieten zu können. Doch wenn zu Beginn der Porter-Ära eine Aromatisierung durch Hopfen verpönt war, werden inzwischen aromavolle Hopfen verwendet. Ein Beispiel ist die Hopfensorte Bramling Cross, die dem Porter trotz hoher Alpha-Werte ebenso leichte Noten von Johannisbeeren verleiht. Das malzige Aroma dominiert.

Die meisten Porter Biere sind im Antrunk malzig und süßlich, karamellartig. Im Nachtrunk schlägt oftmals eher ein trockener und deutlich ausgeprägter Röstgeschmack durch, ergänzt durch die angesprochene Hopfenbittere, die beim Porter zwischen **25 bis 40 IBU** liegt. Der Röstgeschmack ist dem hohen Einsatz von Malzen geschuldet, vor allem dem von Röstmalzen, die bei **200 – 230 °C** hergestellt werden und dabei die prägnanten Röstaromen entwickeln. Auf diese Weise können beispielsweise auch Kaffee-Aromen realisiert werden, wie zum Beispiel beim Coffee Porter, bei dem zusätzlich Kaffee verwendet wird um das Aroma von Kaffee zu entwickeln. Ebenso kommt bei vielen Craftbeer-Breweries auch der Einsatz von Schokolade zum tragen, wodurch sich der Begriff Chocolate Porter ausdifferenziert hat. Ein empfehlenswerter Vertreter ist der Chocolate Porter von Meantime. Oftmals werden beim Brauprozess sowohl Schokolade als auch Kaffee verwendet, wodurch das Porter in seinem Aroma- und Geschmacksprofil noch komplexer wird. Weitere Feinabstimmungen hinsichtlich des Geschmacks können mit dunklem Malz, Karamellmalz, Sauermalz oder Milchsäurebakterien vorgenommen werden. Letztere erfreuen sich großer Beliebtheit. Wird ein Porter mit **Milchsäurebakterien** hergestellt, spricht man von einem Milk Porter (überwiegend aber auch von einem Milk Stout). Eine weitere Ausdifferenzierung des Porter Biers ist das **Smoked Porter**, bei dem, wie bei keiner anderen Porter Art, die Meinungen stark auseinander gehen. Die Begriffsbezeichnung ist auf die Verwendung von geräuchertem Malz zurückzuführen, wodurch das Porter Raucharomen erhält, die stark an geräuchertes Fleisch wie Schinken erinnern. Eines der bekanntesten Vertreter für so genannte Rauchbiere weltweit, ist das Aecht Schlenkerla Rauchbier aus Bamberg. Hierbei handelt es sich allerdings nicht um ein Porter, sondern um ein Märzen Bier.

## Unterschied zwischen Porter und Stout

Eine optische Unterscheidung zwischen Porter und Stout ist schwer, zumeist nicht möglich. Im Vergleich zum Porter ist das Stout aber ausschließlich schwarz, bewegt sich also im Bereich von 80 EBC. Das Stout ist ein Abkömmling des Porters, so dass es ursprünglich auch als Stout Porter bezeichnet wurde. Der größte ursprüngliche Unterschied ist aber der, dass beim Porter gemälztes Getreide gebraut wurde, beim Stout hingegen überwiegend unvermälztes geröstetes Getreide. Durch experimentellere Rezepturen und Brauweisen sind derartige Unterscheidungen nicht mehr zeitgemäß und ebenso wenig zielführend. Als Faustregel aber gilt, dass ein Porter Bier weniger Hopfenbittere und weniger Alkohol hat als ein Stout. Aus diesem Grund sind Bezeichnungen wie Imperial Porter irreführend, da der Begriff „Imperial“ ein starkes Porter impliziert, wodurch es folgerichtig auch als Stout bezeichnet werden kann.

## Unterschied zwischen einem englischen Porter und einem „Baltic Porter“

Die Unterscheidung zwischen einem **englischen Porter** und einem **baltischen Porter** liegt, da die einzelnen Biersorten international nicht genormt sind und somit etwas variieren können, in der unterschiedlichen Begriffsverwendung. So versteht man im englischsprachigen Raum unter einem Porter meist ein obergärig gebrautes Bier, dessen Alkoholgehalt zwischen 4 bis 6 Prozent liegt (daher auch der Begriff des englischen Porters). Viele andere Länder hingegen, besonders osteuropäische/ baltische Staaten und auch Deutschland, verstehen im Gegensatz dazu unter einem Porter ein untergäriges Bier mit mehr Alkohol (bis zu neun Prozent). Aus diesem Grund wird hier auch von einem „Baltic Porter“ gesprochen. Diese Unterscheidung, damit verbunden auch beide unterschiedlichen Begriffe des Porters, findet im „operativen Kneipenbetrieb“ eher keine Verwendung.