

Schwarzbier

Beim Schwarzbier handelt es sich um einen alten, ostdeutschen Bierstil mit einer langen Geschichte.

Charakteristika des Schwarzbiers

Das Schwarzbier ist, wie der Name schon sagt, ein dunkles bis schwarzes Bier, das seine Färbung der Verwendung von dunklen Spezialmalzen verdankt. Häufig kommt beim Brauen auch Röstmalz zur Anwendung. Der **Stammwürzegehalt** liegt hier bei **11%** oder höher, der **Alkoholgehalt** bei **4,8 - 5%**. Ein Schwarzbier ist somit ein malzbetontes, recht vollmundiges Vollbier mit leichten Kaffe- und Schokoladennoten. Der Hopfen agiert beim Schwarzbier eher subtil und hilft lediglich dabei, den süßen Charakter auszubalancieren. Farblich liegt dieser Bierstil bei **50-60 EBC**, die Bittere bewegt sich zwischen **20 und 30 IBU**.

Geschichte des Schwarzbiers

Das Schwarzbier ist ursprünglich ein ostdeutscher Bierstil aus Thüringen und Sachsen und wurde 1390 zum ersten mal urkundlich erwähnt. Die sogenannte „Braunschweiger Mumme“ scheint im Mittelalter sehr beliebt gewesen zu sein. Die nächste urkundliche Erwähnung findet sich 1543 in Thüringen. Die Popularität des Schwarzbieres nahm im Laufe der Jahre immer mehr ab, was dem Siegeszug der Lagerbiere, Pilsner und Weizenbiere geschuldet war. Ein Schicksal, das viele dunkle Bierstile in Deutschland ereilte. Je ausgefeilter die Brautechnologie wurde, desto einfacher fiel es, mit hellen, weniger lang gedarrten Malzsorten zu arbeiten. Selbst in der ehemaligen DDR wurde das Schwarzbier hauptsächlich nach Ungarn exportiert. Erst nach der Wiedervereinigung gelang es Köstritzer, heute die größte Schwarzbierbrauerei, diesen Bierstil wieder aufleben zu lassen und erfolgreich zu vermarkten.

Obergärig oder untergärig?

War dieser Bierstil früher häufig obergärig (wie die meisten Bierstile), so wird er heute in der Regel mit untergäriger Hefe vergoren. Hier liegt auch der Unterschied zwischen einem Schwarzbier und einem Porter oder Stout, welche immer obergärig sind.

Trinktemperatur und Glas

Bei der Verkostung eines Schwarzbiers empfiehlt sich eine Trinktemperatur von ca. 8 Grad Celsius. Ein geeignetes Glas ist der sogenannte Schwarzbierpokal, ein relativ bauchiges Glas mit dickem Stil, das der Pilstulpe ähnelt.

Das Schwarzbier in der Craftbeer-Szene

Berühmte Vertreter dieses Bierstils in Deutschland sind das Köstritzer Schwarzbier und das Oettinger Schwarzbier – beides keine kleinen Brauereien. In Craftbeer-Kreisen ist dieser Bierstil eher seltener anzutreffen, hier stehen eher die englischen und amerikanischen Porters und Stouts im Fokus der Aufmerksamkeit. Ausnahmen bestätigen aber auch hier die Regel.