

# Weißbier / Weizen

Ein Weißbier muss mit obergäriger Hefe und mit Weizenmalzanteil von mindestens 50 Prozent des verwendeten Malzes gebraut werden, damit es als Weizenbier (in Bayern Weissbier) bezeichnet werden darf. Die sensorischen Charakteristika des Weizenbiers sind eine trübe Optik und ein fruchtiges Aroma. Der typische Bananengeschmack resultiert aus Ester, einem Gärungsnebenprodukt.

Ein Weißbier (oder auch Hefeweizen oder Weizenbier, kurz: Weizen) muss immer zwei Kriterien erfüllen, damit es als Weißbier deklariert werden darf:

1. Weißbier muss immer **obergärig** sein.
2. Weißbier muss gemäß des deutschen Reinheitsgebots von 1516 sowie des vorläufigen Biergesetzes immer mit **Weizenmalz** gebraut werden, und zwar mit mindestens 50 Prozent der Schüttung (das bedeutet also, dass die anderen 50 Prozent des verbrauchten Malzes kein Weizenmalz sein muss, wie zum Beispiel Gerstenmalz).
3. Der Stammwürzegehalt eines Hefeweizens muss immer zwischen 11 und 14 % liegen. Dunkle Weißbiersorten hingegen weisen einen höheren Alkoholgehalt und werden **Weizenbock** genannt (näheres Thema Bockbiere gibt es hier).

## Charakteristik des Weißbieres

- **Farbe:** Strohig bis goldgelb (EBC Farbwerte liegen in etwa zwischen 4 und 12), dunkle Weizenbiere liegen natürlich im dunkelbraunen Farbbereich.
- **Klarheit:** Das Weißbier hat in der Regel eine deutliche Hefetrübung (daher auch Hefeweizen genannt).
- **Malzaroma und Malzgeschmack:** Eher gering bis mittelstark ausgeprägt.
- **Hopfenaroma und Hopfengeschmack:** Klassischer Weise fast nicht wahrnehmbar. Es werden aber immer experimentellere Weizenbiere mit deutlich intensivem Hopfenaroma gebraut.
- **Geschmack insgesamt:** Phenolische Charakteristika wie Gewürznelke, Muskatnuss oder Vanille, sowie Bananen-Aromen durch die Ester. Dunkle Weißbiere können zudem Malz-, Röst- und Schokoladenaromen aufweisen.
- **Bittere (IBU):** Das Hefeweizen ist einer der Bierstile mit der geringsten Hopfenbittere, durchschnittlich liegt sie zwischen 10 bis 15 IBU .
- **Körper:** mittel bis vollmundig (vor allem abhängig davon, ob es sich um ein helles oder um ein dunkles Weißbier handelt).
- **Alkoholgehalt:** Durchschnittlich bei 4 bis 5,5 Volumenprozent.
- **Stammwürze:** 11 bis 14 Prozent

Hinsichtlich Farbe, Geschmack und Ausprägung der unterschiedlichen Charakteristika bietet das Weißbier also einen großen Spielraum, so dass es nicht immer dieses oft verbreitete Bananenaroma aufweisen muss. Auch im wissenschaftlichen Sinne wird aufgrund der vielfältigen Möglichkeiten die das Weißbier mit sich bringt, nicht von dem einen Weißbier gesprochen. Der Geschmack kann beispielsweise vom typischen Bananen-, Frucht-, Hefe-/ Brot-, oder Gewürznelkenaroma, oftmals einhergehend mit einer mittleren Süße dominiert sein. Das Aroma kann aber auch mehrere dieser Charakteristika enthalten. Ebenso können

modern interpretierte Weißbiere auch eine deutlichere Hopfenbittere oder Hopfenaromatik aufweisen.

## Weißbier Kategorien

Das Geschmacksaroma eines Weißbiers ist hauptsächlich auf die wechselseitige Beziehung zwischen verschiedenen Aromastoffen wie

- **Alkoholen,**
- **Estern,**
- **Carbonylverbindungen,**
- **organischen Säuren,**
- **phenolischen Substanzen** und
- **Schwefelverbindungen** zurückzuführen.

Aufgrund dieser Komplexität sollten, gemäß Back et al. (1998) immer Unterkategorien beim Hefeweizen unterschieden werden. Hierzu lassen sich vor allem die **klassischen Weißbiere**, die **phenolischen Weißbiere** und die neutralen und hefebetonten Weißbiere zählen.

## Klassische Weißbiere

Bei den klassischen Weißbieren handelt es sich um die, die oft als typische Vertreter des Weißbieres genannt werden. Charakteristisch ist vor allem der bekannte Frucht- und Bananengeschmack. Verantwortlich für den Bananengeschmack sind die sogenannten Ester, chemische Verbindungen, die als Gärungsnebenprodukte der obergärigen Hefe gewünscht sind. Warum aber haben dann nicht alle Weißbiere einen Bananengeschmack, wenn sie mit obergäriger Hefe gebraut werden müssen? Das liegt daran, dass die Bildung von Ester durch unterschiedliche Faktoren gefördert werden kann, auf die der Brauer direkten Einfluss hat. Zum einen bewirken höhere Temperaturen beim Gärvorgang, dass mehr Ester entsteht. Ebenso begünstigt auch eine höhere Konzentration der Würze und ein höherer Endvergärungsgrad die Bildung des für den Bananengeschmack verantwortlichen Gärungsnebenproduktes.

## Phenolische Weißbiere

Phenolische Weißbiere schmecken grundsätzlich eher würziger, was gemeinhin auch als Muskatnuss- oder Gewürznelkenaroma beschrieben wird. Phenole sind ebenso wie Ester Gärungsnebenprodukte. Natürlich ist es aber auch so, dass auch phenolische Weißbiere, deren Aromaprofil vor allem durch den würzigen Charakter dominiert wird, auch Frucht- und Bananenaromen enthalten können. Das Aromaprofil kann durchaus komplex sein, und Charakteristika der einzelnen „Typen“ enthalten. Das hängt natürlich davon ab wie der Brauer sein Bier haben möchte.

## Neutrale Weißbiere

Neutrale Weißbiere sollen in ihrem Geschmacksprofil nicht zu dominant in eine Richtung wirken. Es sollen also beispielsweise keine Aromen von Banane, Muskatnuss oder Gewürznelken im Vordergrund stehen.

## Hefebetonte Weißbiere

Bei hefebetonten Weißbieren steht das Aroma der Hefe im Vordergrund.

Dieser Klassifizierung hinsichtlich der Betonung der unterschiedlichen Geschmacksdimensionen folgen die Möglichkeiten der farblichen Differenzierungen: Möchte der Brauer ein helles Weißbier machen, möchte er ein dunkles machen oder doch lieber ein bernsteinfarbenes? Entsprechend der Farbe kommen auch unterschiedliche Malze zum Einsatz, die wiederum auch den Geschmack mit beeinflussen. So verhilft dunkles Gerstenmalz beispielsweise dem Bier zu einem vollmundigerem Geschmack als helles Gerstenmalz (an dieser Stelle noch einmal die Erinnerung, dass mindestens 50 Prozent der Schüttung Weizenmalz sein muss). Kombinationen mit anderen Malzsorten sind somit üblich, beispielsweise kann bei einem Würzevolumen von 51 Litern der Anteil an Weizenmalz 2,5 kg betragen, der Anteil an Pilsener Malz 2,0 kg und der Anteil an Münchner Malz 0,5 kg. Diese Komplexität zeigt, dass, auch wenn Weißbier ein offizieller Bierstil ist, der Brauer eine sehr große Möglichkeit hat sein Weißbier zu interpretieren und zu definieren, solange er obergärig braut und mindestens 50 Prozent Weizenmalz verwendet.

## Das Kristallweizen

In den 1960ern schenkte man in Deutschland fast nur Kristallweizen aus. Dieses, auch als Champagnerweizen bekannte, Bier wird durch Filtration von jeglichen Heferesten und Schwebstoffen befreit. Der Trend geht heute wieder eindeutig in Richtung naturtrübe Weizenbiere, was zur Folge hat, dass das Kristallweizen zur aussterbenden Gattung gehört. Dennoch bieten einige, vor allem größere, Brauereien diese Spielart weiterhin an.

## Der Weizenbock

Ein Weizenbock ist ein Weißbier, das einen **Stammwürzegehalt von mindestens 16 Prozent**. Das bedeutet, dass der Nährstoffgehalt mit 16 Prozent bei einem Weizenbock vergleichsweise höher ist als der eines normalen Weißbieres, bei dem der Stammwürzegehalt zwischen 11 und 14 Prozent liegt. Der Alkoholgehalt eines Weizenbocks ist somit in der Regel höher als der eines klassischen Weißbiers, ebenso ist der Geschmack auch noch kräftiger und vollmundiger.

## Die Bedeutung des Hopfens bei Weißbieren

Traditionell hat der Hopfen eine eher untergeordnete Bedeutung für Weißbiere. Im Zuge der Craft Beer Entwicklung ändert sich allerdings dieser Standpunkt zusehends, so dass vor allem immer mehr Craft Beer Breweries Weißbiere brauen, die stark mit Aromahopfen gestopft sind. Die obergärige Hefe eignet sich besonders gut vor allem für das sogenannte Hopfenstopfen, da sie in der Lage ist glykosidische Bindungen einzugehen. Die fruchtigen Aromen des Hopfens harmonisieren sehr schön mit den ohnehin schon fruchtigen Aromen des (klassischen) Weißbieres.

## Das Problem von trüben Weißbieren

Schmeckt ein Weissbier etwas dumpf und ranzig, kann das an der sogenannten Autolyse liegen. Hierunter versteht man den Vorgang, wenn die noch vorhandene Hefe im Bier Enzyme freisetzt welche die Hefezellen selbst verdauen. Die Hefezellen platzen sozusagen, wodurch das, was sich im Zell-Inneren befindet, in das Bier übergeht und den unerwünschten Geschmack hervorruft. Es handelt sich also um einen Selbstzerstörungsprozess, der vor allem dann einsetzt, wenn die Hefe keine Nährstoffe mehr für ihre katalysatorischen Prozesse hat. Weißbiere werden daher oft im Anschluss der Nachgärung pasteurisiert, allerdings geht eine Erhitzung des Bieres auch immer mit einem gewissen Verlust der Aromatik einher. Es gilt daher, dass Weißbiere, oder naturtrübe Biere im allgemeinen frisch getrunken werden sollten.

## Woher stammt dann überhaupt das „Weiß“ im Weißbier?

Hierzu gibt es unterschiedliche Theorien. Eine eher mythologische Erklärung ist die, dass Weißbierbrauereien ursprünglich einen weißen Fassadenanstrich hatten. Logischer ist jedoch die Erklärung, dass der Namensursprung in der Hefe liegt, die, wie es bei obergäriger Hefe typisch ist, bei der Vergärung mit weißlicher Farbe nach oben steigt. Ein weiterer Erklärungsansatz ist der, dass das Weißbier in seinen Ursprüngen eine viel weißere Färbung hatte als das Weißbier, das wir heute kennen.

## Nährstoffe von Weißbier / Weizenbier

Es wird oft gesagt, dass Weißbier aufgrund seiner B-Vitamine gesund ist. Fakt ist, dass tatsächlich B-Vitamine enthalten sind. Dass daraus aber die Aussage abgeleitet wird, dass Weißbier gesund ist, kann vielleicht als etwas zu optimistisch eingeschätzt werden. Was ist eigentlich gesund, und vor allem in welchen Mengen? Diese Frage können und wollen wir an dieser Stelle nicht beantworten. Wer sich dennoch weiter informieren möchte, der kann im Folgenden die Nährwerte entnehmen, die im Weißbier enthalten sind (hell, 3,5 Vol.-%).

- kcal 38
- kJ 160
- Dichte (kcal/g) 0,4
- Kohlenhydrate ges. (g) 3
- Mono/Di (g) enthält Spuren
- Poly (g) 3
- Ball (g) 0,0
- NaCl (mg) 10
- Na (mg) 4
- K (mg) 35
- Ca (mg) 2
- Mg (mg) 10
- P (mg) 20
- Fe (mg) enthält Spuren
- Zn (mg) enthält Spuren
- B1 (mg) enthält Spuren

- B2 (mg) 0,04
- B6 (mg) 0,04
- B12 (µg) 0,1
- Folsäure (µg) 4

(Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

## **Weißbier einschenken**

Weißbier richtig einzuschenken ist schon eine kleine Kunst, die zu beherrschen nicht so einfach ist. Das richtige Einschenken ist in erster Linie eine Tradition, die als optisches Vorspiel zu verstehen ist, denn das Auge isst nicht nur mit, es trinkt auch mit! Mit kaltem und klarem Wasser muss das Glas vorgespült werden. Dieser Schritt dient dazu, dass die Schäumung des Weißbieres nicht zu heftig wird und zu einem überhöhten Verlust an Kohlensäure führt. Danach muss das Glas schräg gehalten und das Weißbier zu 3/4 eingeschenkt werden. Mit steigender Füllmenge muss das Bierglas in die Senkrechte gehoben werden. Mit kreisenden Bewegungen muss die Hefe nun vom Flaschenboden gelöst und in das stehende Glas nachgeschüttet werden. Auf diese Weise erhält man eine perfekte Krone. Klassischer Weise ist auch zu hören, dass Weißbier „über Kopf“ eingeschenkt werden kann. Hiervon raten wir aber eher ab, da diese Technik zum einen viel Übung erfordert, zum anderen geht sie erfahrungsgemäß mit einem zu hohen Verlust an Kohlensäure einher und mit einer nicht optimalen Schaumkrone.

### **Klassische Fehler beim Einschenken von Weißbier:**

1. Weißbiergläser dürfen nicht in der Spülmaschine gewaschen werden, da selbst kleine Rückstände negativen Einfluss auf die Qualität der Schaumkrone haben.
2. Handelsübliche Spülmittel sollten nicht verwendet werden, da entsprechende Rückstände ebenfalls die Schaumkrone schädigen.
3. Die Weißbiergläser sollten nach dem Spülvorgang nicht nachpoliert werden, da bereits geringe Fasern des Tuches das Weißbier in seiner Schäumung beim Einschank beeinträchtigen.
4. Bei schlecht gespülten Weißbiergläsern, die zum Beispiel noch Rückstände von Fett aufweisen, fällt die Schaumkrone schneller in sich zusammen.
5. Die Weißbierflasche darf nicht mit dem Hals in das Bierglas gehalten werden, da sich durch das Durchstechen der Schaumkrone mit dem Flaschenhals die Schaumkrone nicht optimal aufbauen kann.
6. Das Glas wird beim Einschenken vom Weißbier nicht flach genug gehalten, so dass das Bier zu stark schäumt und dadurch zu viel Kohlensäure verliert. Ein Winkel von ca. 50 Grad ist zu empfehlen!

## **Wheat Pale Ale – eine Form des Weizens**

Innerhalb der Craftbeer-Entwicklung wird dem Weizenbier immer mehr Beachtung geschenkt, wobei sich aufgrund experimenteller Brauweisen und Rezepturen eigene Formen des Weizenbieres entwickeln, die sich relativ weit vom Ursprung entfernen. Das Wheat Pale Ale lässt sich beispielsweise als hybride Form eines Weizens und eines Pale Ales beschreiben, da es zumeist mit viel Hopfen, aber auch mit Weizenmalz gebraut wird. Geschmacklich liegt ein Wheat Pale Ale tatsächlich zwischen den beiden genannten Bierstilen. Ein exemplarischer Vertreter des Wheat Pale Ales ist das Bayerisch Nizza Clubbier, das mit den drei Aromahopfen Citra, Centennial und Chinook kaltgehopft wird und auf Weizenmalz basiert.

## **Alkoholfreies Weißbier**

Unter den alkoholfreien Bieren nimmt das alkoholfreie Weißbier eine gewisse Sonderstellung ein, was damit zu tun haben könnte, dass es tatsächlich ein paar gut trinkbare Vertreter gibt. Da das Weizenbier an sich schon recht vollmundig und gehaltvoll ist, sind viele alkoholfreie Exemplare immer noch recht geschmacksintensiv und erfreuen sich großer Beliebtheit. Nicht nur für Autofahrer, auch für Sportler ist das alkoholfreie Weißbier eine gute alternative zum "großen Bruder": es kann nämlich als isotonisches Getränk klassifiziert werden und führt dem Körper nach dem Sport nicht nur Flüssigkeit, sondern auch wertvolle Nährstoffe und Vitamine zu. Außerdem hat es ca. 50% weniger Kalorien als alkoholhaltiges Weißbier.