

Kellerbier / Zwickelbier

Beim Zwickelbier, auch Zwickel oder Zwickl genannt, handelt es sich um eine Bierart, die lediglich im fränkischen Raum stärker verbreitet ist und insgesamt eher als Nischenbier bezeichnet werden kann. Erst seit Beginn der Craft Beer Bewegung im deutschsprachigen Raum, die ungefähr ab dem Jahr 2011 langsam anfangs öffentliche Aufmerksamkeit zu erlangen, gewann auch das Zwickelbier über das Frankenland leicht an Popularität.

Charakteristika des Zwickelbieres

Das Zwickelbier ist in der Regel ein **helles, untergärig gebrautes Bier**, wobei im Zuge der experimentelleren Brauweisen inzwischen auch obergärige Hefen wie zum Beispiel Ale Hefen zum Einsatz kommen. Die Farbintensität des Zwickels ist in der Regel durch die Verwendung von dunklem Spezialmalz mit durchschnittlichen EBC Werten von 16 bis 26 als **bernsteinfarben** zu bezeichnen (*Spezialmalze werden durch die Röstung von hellem Malz hergestellt*). Der Geschmack ist hinsichtlich des Hopfens und des Malzes als ausbalanciert zu bezeichnen, oftmals **begleitet von leicht fruchtigen Noten** die an reife Äpfel und Birnen erinnern. Im Geruch sind Hefearomen oft etwas dominanter wahrzunehmen. Da das Zwickelbier nicht filtriert wird, Schweb- und Trubstoffe bleiben dem Bier also enthalten, hat es immer eine Naturtrübe. Es sieht dadurch nicht nur süffiger aus, die unter anderem aus Hopfen und Malz gelösten Bestandteile enthalten auch wertvolle Aminosäuren und Vitamine, wodurch dem Kellerbier der Ruf als „**gesundes Bier**“ zuteil wurde. Klassischer Weise handelt es sich bei einem Zwickel um ein **ungespundetes Bier**. Ungespundet bedeutet, dass Bierfässer mit einem Holzzapfen, dem so genannten Spund, verschlossen werden um zu verhindern, dass sich die im Rahmen des Gärungsprozesses bildende Kohlensäure verflüchtigt. Bei einem ungespundeten Bier, wie also beim Zwickelbier, soll aber genau das erreicht werden. Das Fass wird nicht mit dem Spund verschlossen, es entsteht kein Gegendruck und die Kohlensäure entweicht. Das klassische Zwickelbier hat somit eine nur **geringe Rezenz** (wenig Prickeln). Der geringe Anteil an Kohlensäure führt dazu, dass viele Zwickelbiere eine eher **schwach ausgeprägte Schaumkrone** haben. Das hängt allerdings unter anderem auch von den verwendeten Hefestämmen ab, so dass die geringe Schaumkrone nicht zwangsläufig Gegenstand eines Zwickels sein muss.

Keine kalte Reifung beim Zwickelbier

Die kalte Reifung lässt das Bier bei niedrigeren Temperaturen ruhen. Dieser Umstand ermöglicht dem Bier, nicht nur sein Aroma weiterzuentwickeln und auszdifferenzieren, auch die Gärkohlendensäure bindet sich besser in das Bier mit ein. Gerade bei Craft Bieren wird häufig mit kalter Reifung gearbeitet, da eine gewisse Reifezeit als wichtige Zutat betrachtet wird. Zeit kostet aber auch hier Geld, so dass diese Form der Reifung bei industriellem Bier nahezu keine Anwendung findet.

Der Ursprung des Zwickelbieres

Der Braumeister hat damals dem Bier vor der Filtration Proben mit Hilfe des sogenannten „Zwickelhahns“ entnommen, um die Qualität und Beschaffenheit seines jungen Bieres zu überprüfen (dem Zwickelhahn verdankt das Kellerbier also auch sein Synonym Zwickelbier / Zwickl). Diese Bierentnahme, die ursprünglich lediglich ein Bestandteil der Qualitätskontrolle war, ist der Ursprung des Zwickels.

Keine Pasteurisierung des Zwickels

So wie der Brauer eine Probe des Bieres mit Hilfe des Zwickelhahns entnommen und verkostet hat, so ist es das Wesen des Zwickelbieres, dass es ohne weitere Schritte direkt nach dem Nachgärungsprozess an den Handel oder an die Gastronomie geliefert wird. Das Zwickel ist somit eine Art Hommage an diesen Kontrollprozess. Die ausbleibende Pasteurisierung schont im übrigen die enthaltenen Vitamine und Nährstoffe, was den Ruf des Zwickels als „gesundes“ Bier weiter stärkt.

Kellerbier: Warum heißt das Zwickel auch Kellerbier? Gibt es Unterschiede?

In der Literatur wird das Kellerbier oftmals als Synonym für das Zwickelbier verwendet, was nicht ganz korrekt ist. **Bei einem Kellerbier handelt es sich um ein etwas stärker gehopftes Bier** mit etwas höherem Alkoholgehalt und somit auch einer besseren Lagerungsfähigkeit. Geschmacklich ist das Kellerbier in Folge der stärkeren Hopfung etwas hopfenaromatischer als das Zwickel. Im Mittelalter, in einer Zeit in der es noch keine Kühlschränke gab, wurde es also vorzugsweise im Keller gelagert. Während das Zwickelbier möglichst direkt nach der Endvergärung serviert werden sollte, lagert das Kellerbier für einige Monate, wodurch sich das Aromaprofil etwas komplexer ausgestaltet. Das Kellerbier ist also, wenn auch ebenfalls ungespundet, etwas hopfenaromatischer, vollmundiger und lagerungsfähiger.