

Was bedeutet obergärig und untergärig beim Bier?

Mo, 02.07.2018 - 11:16

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Neben Wasser, Hopfen und Malz braucht es für die Herstellung von Bier auch Hefe. Diese wandelt den Zucker aus dem Malz in Alkohol um. Die Bezeichnungen „obergärig“ und „untergärig“ beziehen sich dabei auf die Eigenschaften der Hefe.

Obergärige Hefen benötigen für die Umwandlung von Zucker zu Alkohol eine Temperatur zwischen 15 und 20 Grad – also beinahe Zimmertemperatur. Die meisten natürlich vorkommenden Hefen sind obergärig. Obergärige Hefe bildet zusammenhängende Kolonien. Diese steigen an die Oberfläche des Suds und können nach der Gärung abgeschöpft werden. Ein typisches obergäriges Bier ist beispielsweise das Weißbier.

Im Unterschied dazu brauchen untergärige Hefen Temperaturen zwischen vier und neun Grad. Die Hefezellen setzen sich nach der Gärung auf dem Boden des Gärkessels ab, von wo sie geerntet und wieder verwendet werden können. Früher konnte untergäriges Bier nur in Regionen mit strengen Wintern gebraut werden. Die Gärbottiche befanden sich in tiefen Kellern und wurden mit Eis, welches aus den gefrorenen Gewässern gehackt wurde, gekühlt. Seit der Erfindung der Kältemaschine sind untergärige Biere auf dem Vormarsch – heute sind etwa 85 Prozent aller Biere untergärig. Typische untergärige Biere sind Pils und Märzen.