



Der Bier-Film

Alles über Bier - und wie ein Bayer in Böhmen das deutsche Bier erfunden hat

Zum Beginn des 200. Oktoberfestes erscheint am 18. September 2010 »Der Bier-Film« auf DVD.

Der Dokumentarfilm erzählt alles über Bier: vom alten Ägypten bis zum Oktoberfest - und wie ein Bayer in Böhmen das deutsche Bier erfunden hat.

Nur auf DVD: Eine Extra-Tonspur mit »Bayerischer Originalfassung« und deutschen Untertiteln.

Seite

Das Bier-Quiz: Sind Sie ein Bier-Experte?.....	2
Der Bier-Film: Wissenswertes / Zitate:	
- Wie eng verwandt sind Hopfen und Haschisch?.....	3
- Ist Bier aus medizinischer Sicht gesund?.....	3
- Welche Verpackung ist am besten für das Bier?.....	3
- Macht das Deutsche Reinheitsgebot das Bier besser?.....	3
- Welche besseren Zutaten verwenden Brauer für ihr privates Bier?.....	4
- Wieviel Bier ist eigentlich gesund?.....	4
- Die wichtigste Frage: Gibt es den Bierbauch?.....	4
- Wie ein Bayer in Böhmen das deutsche Bier erfunden hat.....	4
Der Bier-Film auf DVD.....	5

Alle Texte und weitere Bilder finden sich unter film-europa.de/presse und stehen zur Berichterstattung über den Film frei zur Veröffentlichung zur Verfügung. Kontakt: Christian Gierke, christian.gierke@film-europa.de, Telefon 040/42106255

Version vom 1. September 2010

Bier-Quiz: Sind Sie ein Bier-Experte?

(1) Was wurde ursprünglich nur für das Bier erfunden?

- (a) elektrischer Mixer
- (b) Elektroherd
- (c) Kühlschrank

(2) Welche Verpackung ist am besten für den Biergeschmack?

- (a) Plastikflasche
- (b) Blechdose
- (c) Glasflasche

(3) Hopfen ist eng verwandt mit

- (a) Dill
- (b) Rosmarin
- (c) Cannabis

(4) Warum heißt Altbier "Alt"-bier?

- (a) weil es länger gelagert wird
- (b) weil es obergärig ist (lat. "altus")
- (c) weil das Pils das "neue" Bier ist

(5) Wann beginnt das Oktoberfest?

- (a) im September
- (b) im Oktober
- (c) im November

Auflösung: im Film (oder am Ende dieser Seite)

Der Bier-Film: Wissenswertes / Zitate

Robert Boser ist Braumeister im Bayerischen Brauereimuseum in Kulmbach

Udo Pollmer ist Lebensmittelchemiker und Autor, z.B. »Lexikon der populären Ernährungsirrtümer«

Prof. Dr. Frank-Jürgen Methner ist Professor am Lehrstuhl für Brauerei der Technischen Universität Berlin

Prof. Dr. Manfred Walzl ist Professor an der Landesnervenklinik Sigmund Freud in Graz im Fachbereich Schlafmedizin

Wie eng verwandt sind Hopfen und Haschisch?

Udo Pollmer: »Im Hopfen sind auch pharmakologisch interessante Substanzen, die auf die Psyche wirken. Der Hopfen wurde früher ja auch geraucht. Wenn sie wissen, dass Haschisch und Hopfen doch so nahe verwandt sind, dass nichts anderes mehr dazu passt, dann hat es natürlich seine heitere Seite, wenn an den Biertischen über den Haschisch-Konsum philosophiert wird.«

In der botanischen Familie der Hanfgewächse gibt es nur zwei Pflanzen: nämlich Hanf und Hopfen.

Ist Bier aus medizinischer Sicht gesund?

Prof. Dr. Manfred Walzl: »Die Studien sind extrem vielfältig. Man weiß heute, dass ein regelmäßiger, aber mäßiger Bierkonsum mit einer verminderten Sterblichkeit an Herzinfarkten einhergeht. Andere etwas skurrile Geschichten kommen aus Japan, wo man gesehen hat, Biertrinker sind intelligenter. Eine andere große Untersuchung beschäftigt sich mit den Auswirkungen des Bieres auf die Gedächtnisleistung insgesamt. Ganz große Studien in den USA oder Japan, wo man deutlich bemerkt hat: Biertrinkende sind sozial integrierter, aber auch geistig leistungsfähiger.«

Welche Verpackung ist am besten für das Bier?

Frank-Jürgen Methner: »Eine braune Flasche schützt das Bier besser vor Licht, eine grüne nicht so gut, und eine weiße letztendlich ganz schlecht. Im Kronkorken der Glasflasche ist auch eine Kunststoffdichtung, die mit der Zeit sogar Sauerstoff ins Bier lässt. Die Dose dagegen ist ja fast hermetisch abgeschlossen: Daher ist das Bier eigentlich am besten in der Dose geschützt, weil am wenigsten Sauerstoffzutritt in der Dose stattfindet, und das Bier komplett gegen Licht geschützt ist.«

Bier schmeckt am besten aus der Dose? Für echte Bierkenner ist das schwer zuzugeben.

Macht das Deutsche Reinheitsgebot das Bier besser?

Udo Pollmer: »Das Reinheitsgebot ist zunächst einmal eine intelligente Werbeidee. Der Deutsche steht auf Reinheit. Aber das hat nicht dazu geführt, dass dieses Bier deshalb automatisch besser war. Schauen sie nach Belgien, oder in die Tschechei, oder nach Österreich: Die können alle hervorragende Biere brauen, und die können teilweise noch bessere Biere brauen als wir, haben aber dieses Reinheitsgebot nicht.«

Dem ursprünglichen Reinheitsgebot nach sind übrigens nur Hopfen, Gerste und Wasser erlaubt. **Sowohl Weizen als auch Hefe sind im Reinheitsgebot eigentlich verboten:**

Braumeister Robert Boser: »Weizen war nämlich zu dieser Zeit sehr wertvoll. Weizen wurde zum Backen gebraucht, um die Ernährung der Bevölkerung sicherzustellen und sollte nicht sozusagen fürs Brauen verschwendet werden. In den fürstlichen Brauhäusern wurde natürlich auch damals weiter mit Weizen Bier gebraut. Das Reinheitsgebot galt sozusagen für die breite Bevölkerung und nicht für die Fürsten selbst.«

Auch die Hefe wird im Reinheitsgebot von 1516 nicht genannt – sie wurde erst im 19. Jahrhundert von Louis Pasteur entdeckt.

Welche besseren Zutaten verwenden Brauer für ihr privates Bier?

Udo Pollmer: »Es gibt Aromahopfen und es gibt Bitterhopfen. Bei uns wird vor allem der billige Bitterhopfen verwendet. Der Hopfenhandel kann in Deutschland den guten, teuren, edlen Hopfen, den Aromahopfen, nur ganz schwer verkaufen. Und wenn, dann holen das die Brauer für ihre privaten Chargen, da nehmen sie's natürlich.

Für eine gute Braukunst ist es kennzeichnend, dass man mit viel Hopfen ein Bier braut, das wenig nach Hopfen schmeckt. Wir haben es anders herum gemacht, weil der Hopfen eben das teuerste ist. Wir haben gesagt, wir müssen den Hopfen rausbringen, es soll nur ein bisschen danach schmecken. Und wenn es ein bisschen bitterer ist, dann nennen wir das gut gehopft.«

Wieviel Bier ist eigentlich gesund?

Prof. Dr. Manfred Walz: »Einerseits müsste man sagen, Alkohol ist ohnehin verboten. Auf der anderen Seite wissen wir, es gibt wirklich gesundheitsfördernde Wirkungen. Unserem wissenschaftlichen Kenntnisstand nach könnte man sagen: Ein Liter Bier für den Mann pro Tag ist erlaubt, vorausgesetzt die Menge wird über den Tag verteilt, und sie genießen vorzugsweise zum Essen. Die Frau hat eine andere Physiologie, das heißt sie kommt mit dem Alkohol nicht so gut zu Rande, und sollte sich deshalb auf einen halben Liter pro Tag beschränken.«

Die wichtigste Frage: Gibt es den Bierbauch?

Prof. Dr. Manfred Walz: »Bierbauch ist immer ein Reizwort, der Bierbauch wurde immer mit dem Biertrinken assoziiert. Es gibt aber zumindest drei ganz große Studien aus Italien, aus Tschechien und aus England, die nachweisen konnten, dass der Biertrinker nicht zum Bauch neigt, wenn er mäßig genießt.«

Wie ein Bayer in Böhmen das deutsche Bier erfunden hat:

Der legendäre Bierkönig Gambrinus soll der Sage nach das erste Bier gebraut haben. Doch wenn es einen Erfinder des Bieres gibt, dann ist es ein junger Braumeister aus Vilshofen in Niederbayern:

Braumeister Robert Boser: »Erstmalig gebraut wurde ein Bier diesen Typs im Jahre 1842, durch den bayerischen Braumeister Josef Groll, damals in Böhmen, in der Stadt Pilsen. Das besondere war, dass es ein helles Bier war, im Vergleich zu den Bieren die bis dahin gebraut wurden, die alle wesentlich dunkler waren, und es war ein hopfenbetontes Bier. Dieses helle Lagerbier war der Vorreiter nicht nur in Deutschland für das Pils, sondern für sehr viele helle Biere, die heute weltweit getrunken werden.«

Für den weltweiten Erfolg der hellen Lagerbiere war übrigens noch eine technische Erfindung notwendig:

Frank-Jürgen Methner: »Früher gab es eigentlich nur obergärige Biere. Das untergärige kam eigentlich erst auf, nachdem Carl Linde die Kältemaschine entwickelt hatte. Dann ist man dazu übergegangen, auch untergärige Biere herzustellen.«

In Thurnau, in der Nähe von Kulmbach in Bayern, wird 1842 Carl von Linde geboren. Als Professor für Maschinenbau wird er eine Erfindung machen, die das Bierbrauen auf der ganzen Welt revolutioniert.

In einem Aufsatz veröffentlicht Linde seine Idee für eine Kältemaschine. In der Nähe von Wien, in der Stadt Schwechat, wird der Brauereibesitzer Anton Dreher darauf aufmerksam. Er fördert die Entwicklung und einige Jahre später installiert Linde in Anton Dreher's Brauerei den Prototyp einer Kältemaschine.

Es ist die erste Brauerei der Welt mit künstlicher Kühlung. Das beliebte helle untergärige Bier kann bisher nur im Winter hergestellt und kaum gelagert werden. Nun wird es in Schwechat das ganze Jahr gebraut, gelagert und ausgeliefert. Die Brauerei wird bald eine der größten der damaligen Welt.

Der Bier-Film auf DVD

Der Bier-Film auf DVD ist ab dem 18. September 2010 überall im Buchhandel erhältlich.

Gesamtspielzeit ca. 90 Minuten (inkl. 45 Minuten Bonusmaterial).

Sprachen: Deutsch/Englisch/Bayerisch, Untertitel: Deutsch/Englisch

Farbe/PAL/16:9, Infoprogramm nach §14 JuSchG (FSK)

Bonusmaterial auf der DVD:

- (1) Hopfen und Haschisch
- (2) Das Reinheitsgebot (Interview mit Udo Pollmer)
- (3) Wie gesund ist Bier?
- (4) Die Chemie des Brauens
- (5) Extra-Tonspur: »Bayerische Originalfassung« (mit deutschen Untertiteln)

Buch und Regie	Christian Gierke
Kamera	Ulrich Haiss
Sprecher	Christian Hanreich
Musik	Michael Dmitrijew
Interviews	Prof. Dr. Werner Back Robert Boser Georg Bürzle Dr. Johannes Mayer Prof. Dr. Frank Methner Udo Pollmer Prof. Dr. Hasso Spode Prof. Dr. Manfred Walzl
Englische Fassung	Brian Corrigan James Spencer
Übersetzung	Translated S.r.l. Andie Childs

Eine Film Europa Produktion © 2010

Bezugsquellen für Einzelhändler:

Jakob Film- & Home-Entertainment GmbH, Telefon 0921/796939, E-Mail info@jakob.de

Koch, Neff & Volckmar GmbH, Titel-Nr. 26767327, Telefon 0711/78602254, E-Mail kundenservice@knv.de

EAN: 4260091671022

<http://film-europa.de>