



Irische Biersorten - Merkmale und Herstellung

Geschichte des irischen Bieres

Da Irland zu den weltweit führenden Biertrinkernationen zählt, kann das Bierbrauen auf der grünen Insel auf eine lange Tradition zurückblicken. So wurde schon im Mittelalter Bier von Mönchen gebraut.

Ihren Höhepunkt erlebten die irischen Bierbrauereien im 19. Jahrhundert, als es mehr als 200 von ihnen gab. Allein in der irischen Hauptstadt Dublin waren 55 Brauereien beheimatet. Außerdem wurde irisches Bier nach Schottland, England und Wales exportiert.

Doch schon bis zum Ende des 19. Jahrhunderts ging die Anzahl der Unternehmen auf 50 zurück. In der heutigen Zeit gibt es sogar nur noch 12 Bierbrauereien im ganzen Land.

Da in Irland kein Hopfen wuchs, braute man in früheren Zeiten vor allem Ale. Dabei handelt es sich um ein obergäriges, ungehopftes Bier. Diese Tradition führten die irischen Bierbrauer bis ins 18. Jahrhundert fort, obwohl die meisten anderen Länder ihren Bieren schon Hopfen zusetzten.

Irische Biersorten

Irishes Bier gibt es in zahlreichen verschiedenen Sorten. Dazu gehören vor allem Stout wie Guinness, Ale, Kilkenny (Smithwicks) und Beamish. Irland ist für seine markanten Biersorten bekannt. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich Stout und Ale.

Das irische Bier ist nicht ganz so geschmacksintensiv. Außerdem enthält es weniger Kohlensäure und Alkohol.

Die Hefe macht's...

Untergärig

Von einem untergärigen Bier spricht man, wenn beim Bierbrauen die Hefe nach dem Gären zu Boden sinkt. Dieser Gärprozess dauert deutlich länger als bei anderen Biersorten.

Untergärige Biere haben dafür aber den Vorteil, dass sie - im Gegensatz zu obergärigen Bieren - länger genießbar sind. Früher konnten untergärige Biersorten nur im Winter gebraut werden, da für die Herstellung kalte Temperaturen notwendig sind. Heutzutage ist die Kühlung natürlich kein Problem mehr.

Obergärig

Bei einem obergärigen Bier wandert die darin enthaltene Hefe während des Brauens an die Oberfläche, deshalb auch der Name. Nach einer gewissen Zeit sinkt die Hefe jedoch ebenfalls auf den Boden des Gärgefäßes, so wie es auch beim untergärigen Bier der Fall ist.

Der Unterschied besteht jedoch darin, dass obergärige Biersorten bei höheren Temperaturen gebraut werden als untergärige.

Spontangärig

Spontangärige Biere unterscheiden sich zu den anderen Bieren dadurch, dass sie keine Hefe enthalten. Während des Brauens wird der Bottich offengelassen. So gelangen Hefesporen aus der Luft hinein. Bei dieser Brauart handelt es sich um die älteste Art Bier zu brauen, wobei man das auf diese Weise gebaute Bier damals nicht als spontangäres Bier bezeichnete.

Das Vorhandensein von Hefepilzen in der Luft war zu diesem Zeitpunkt nämlich auch noch gar nicht bekannt.

Grundsätzliches zu Stout und Ale

Stout

Eigenschaften

Bei Stout handelt es sich um ein hopfenbitteres Bier mit einer schwarzbraunen Färbung. Seine cremefarbene Schaumkrone ist sehr ausgeprägt. Das obergärige Stout wird aus stark gerösteter unvermälzter Gerste sowie Gerstenmalz hergestellt.

Die charakteristische cremige Schaumkrone kommt durch das Zapfen mit Stickstoff zustande. Stickstoff hat die Eigenschaft, feinere Gasbläschen zu erzeugen als das gängige Kohlendioxid.

Namensgebung

Ursprünglich wurde Stout als Stout Porter (starkes Porter) bezeichnet. Im Laufe der Zeit verwendete man die kürzere Bezeichnung Stout. Mit der Stärke ist jedoch nicht der Alkoholgehalt des Getränks gemeint, sondern vielmehr sein Geschmack.

Entwickelt wurde das Bier mit dem geringen Alkoholgehalt in England, für Menschen, die körperlich hart arbeiteten, wie zum Beispiel Porter (Lastenträger). Die Iren entwickelten dann das Porter zu Stout weiter.

Als bekanntestes Stout-Bier gilt das Guinness. Im Laufe der Jahre entstanden immer mehr unterschiedliche Stout-Sorten. Weitere Stout-Sorten, die in Irland gebraut werden, sind Beamish und Murphy's.

Ale

Eigenschaften

Unter Ale versteht man ein starkes, obergäriges hopfenbitteres Bier, das sowohl hell als auch dunkel sein kann. In früheren Zeiten, noch vor der Einführung des Hopfen im 15. Jahrhundert, bezeichnete man auf der britischen Insel mit Ale sämtliche fermentierten, ungehopften Getränke, während man Biere, denen Hopfen zugesetzt wurde, Beer nannte.

Im Laufe der Jahre griffen jedoch auch die Ale-Brauer auf Hopfen zurück. Bis ins 18. Jahrhundert unterschied man allerdings weiterhin zwischen Beer-Brauereien und Ale-Brauereien.

In der heutigen Zeit werden in Großbritannien sämtliche einheimischen obergärigen Biersorten, abgesehen von Stout und Porter, als Ale bezeichnet. Weitere Ale-Sorten sind Kilkenny (Smithwicks), Murphy's Red, Beamish Red, Maguire Rusty und Rebel Red.

Guinness Draught

Brauerei	St. James Gate
Sorte	Irish Stout
Gärung:	Obergärung
Vol. %:	4.20 %

Guinness Draught ist das klassische irische Stout von der Brauerei bei St. James Gate in Dublin. Guinness Draught wird mit einer patentierten Vorrichtung auf Dosen gefüllt, damit die Schaumkrone des Dosenbiers die des Fassbiers gleich wird. Guinness Draught ist die neuere Ausgabe des klassischen Guinness Extra Stout. Normalerweise bedeutet "Draught" Fassbier, Guinness hat jedoch das sog. "Widget" erfunden, das dem Bier den gleichen cremigen Charakter verleiht wie ein im Pub gezapftes Fassbier.



Aussehen

Guinness Draught ist kohlenschwarz. Das Bier entwickelt eine kräftige, andauernde und sehr cremige Schaumkrone, deren dunkle Farbe der des Biers gleicht.

Duft

Guinness Draught duftet nach gebranntem Kaffee in malziger Richtung.

Geschmack

Guinness Draught schmeckt vollmundig nach geröstetem Malz mit einem Touch von Lakritze und Kaffee. Das Widget-System trägt dazu bei, das Guinness Draught extra weich im Geschmack zu machen. Das Bier hält eine markante Nachbittere und wirkt so ziemlich trocken im Abgang.

Murphy's Stout Draught

Brauerei	Heineken UK / Edinburgh
Sorte	Stout
Gärung:	Obergärung
Vol. %:	4 %

Murphy's Draught ist wie das Guinness auch ein Stout-Bier aus Irland. Es ist sehr dunkel und hat aber einen cremigen, weichen Geschmack. Als besonderer Clou sorgt die Kunststoffkugel in der Dose dafür, dass das Bier wie frisch gezapft schmeckt. Diese Qualitätsbausteine machen Murphy's zu einem wahren Premium Stout, welches unter den Spezialitäten einen besonders hohen Rang einnimmt und überall seine Genießer findet.



Aussehen

Murphy's Stout Draught ist nahezu schwarz und hat eine relativ dünne Schaumkrone.

Duft

Murphy's Stout Draught duftet nach Zartbitterschokolade.

Geschmack

Murphy's Stout Draught schmeckt fruchtig-malzig, etwas rauchig und mit einem Hauch von Kaffee. Das Bier ist im Abgang rund und weich, mild sowie cremig, zeitweise etwas bitter.

Kilkenny (Smithwicks)

Brauerei	E. Smithwicks
Sorte:	Irish Red Ale
Gärung:	Obergärung
Vol. %:	5.00 %

Kilkenny Irish Beer ist ein obergäriges, rotes irisches Ale. In Irland läuft es unter dem Namen Smithwicks, was auch der Name der alten Brauerei in der Stadt Kilkenny ist. Die Brauerei Smithwicks ist seit Jahrzehnten Garant der Bewahrung des irischen roten Ale und Kilkenny Irish Beer wird so auch von vielen Genießern als bester Vertreter seines Stands bezeichnet.

Aussehen

Kilkenny Irish Beer entwickelt eine kräftige, leicht cremige Schaumkrone, die sich nach und nach in einen dünnen, bleibenden Schleier an der Oberfläche und innen im Glas verwandelt. Die Kohlensäureentwicklung ist für ein Ale moderat hoch.

Duft

Kilkenny Irish Beer duftet nach Karamell, Malz und Haselnuss, abgerundet von einem komplexen Aromahopfenduft.

Geschmack

Kilkenny Irish Beer schmeckt angenehm nach geröstetem Malz, ein wenig wie Röstbrot. Die vollmundige Weichheit des Biers macht es einfach zu trinken. Die Süsse wird von einer abschliessenden Bitterkeit hervorragend abgewogen.



Caffrey's Irish Ale

Brauerei	Thomas Caffrey Brewing Co.
Sorte	Irish Red Ale
Gärung:	Obergärung
Vol. %:	4 %

Ein schwierig einzuschätzendes Bier. Rote Farbe und recht cremige Krone sind der erste Eindruck. Der Geschmack ist ein wenig Ale-ig, aber irgendwie auch nicht ganz. Es schmeckt ein wenig wässrig, aber auch nicht zu wässrig. Die Brauerei Caffrey war mal irisches Kulturgut, ist aber wie vieles andere auch mittlerweile in den Händen der großen Mega-Brauereien und Global Playern.

Aussehen

Markant für Caffrey's Irish Ale ist die bei Ale üblich rote Farbe sowie die recht cremige Krone.

Duft

Caffrey's Ale Draught duftet nach Zartbitterschokolade.

Geschmack

Caffrey's Irish Ale schmeckt nach Amber und besitzt eine leichte Malznote. Das vollmundige Getränk ist eine würzige Mischung aus Stout und Ale.

