

Das Geheimnis des Oktoberfestbieres!

(Süffigkeit mit eingebauter Kopfschmerz-Bremse)

Alkoholgehalt:

Auf der Wiesn wurde ursprünglich Märzen ausgeschenkt.

Dieses war das letzte Bier, das vor dem Sommer im März gebraut werden durfte. Um bis zum Herbst haltbar zu bleiben, wurde es stärker und bitterer eingebraut. Aus Tradition wurde Vorschrift. Heute müssen alle Oktoberfest-Biere eine Stammwürze von 13,5 bis 13,99 Prozent haben, und damit etwa sechs Prozent Alkohol.

Süffigkeit:

Wegen der höheren Stammwürze hat das Oktoberfestbier mehr „Körper“ und ist auch etwas bitterer als herkömmliches Helles. Das wichtigste beim Bier aber ist: es muss schmecken. Die „Bittere“ muss also angenehm sein und darf nicht kratzig oder nachhängend wirken. Die hohe Stammwürze macht das Bier außerdem vollmundiger. Jedoch soll es nicht mastig schmecken, also zu viel Restextrakte enthalten – sondern süffig sein und Lust auf mehr machen.

Kopfschmerz-Bremse:

Mehr Alkohol muss nicht gleich einen dickeren Kopf verursachen. Mitentscheidend ist das Erreichen eines sehr hohen Vergärungsgrades. Denn: Je mehr Zucker zu Alkohol vergoren wird, desto weniger Restzucker ist im Bier am Ende enthalten – umso besser kann der Körper den Alkohol abbauen. Mischsubstanzen – beispielsweise süße Liköre oder nicht hoch vergorene Biere – sind typische Kopfschmerz-Getränke. Der Trick daran ist das der Vergärungsgrad bei Oktoberfestbieren bei 80 Prozent liegt, der wegen der hohen Stammwürze nicht einfach zu erreichen ist. Dies ist nur durch eine extrem vitale Hefe und intensive Maischarbeit zu erreichen.