

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 17 (1944)

**Heft:** 8

  

**Artikel:** Bier

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516719>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Bier

„Was ist eigentlich Bier?“ Auf diese Frage gibt uns ein Heftchen des Schweiz. Bierbrauervereins, betitelt „Der Bier-Ausschank“, Auskunft. Dieses Heftchen hat zum Zweck, die Wirte über den einwandfreien Bier-Ausschank aufzuklären. Wir halten dafür, dass der nachstehende Auszug aus dem Heft von allgemeinem Interesse ist und veröffentlichen ihn, selbst auf die Gefahr hin, dass Abstinenten- und andere „Gesundheits“-Blätter den „Fourier“ als Propagandist für den Alkoholkonsum verschreien.

Nach dem eidg. Lebensmittelgesetz ist unter Bier „ein aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkoholisches, kohlenstoffhaltiges Getränk zu verstehen.“

Gerstenmalz wird aus besonders kultivierter Gerste erzeugt. Ihr Korninhalt besteht im wesentlichen aus Stärke und andern Kohlehydraten, Eiweissstoffen und Mineralsalzen. Um die Braugerste für die Bierbereitung verwendbar zu machen, wird sie in der Mälzerei zunächst einmal zum Keimen gebracht. Die dadurch bewirkten inneren Umwandlungen erleichtern später beim Brauen die Verzuckerung der Stärke. Da die Keimung nur bis zu einem bestimmten Grade gefördert werden soll, wird sie nach einer gewissen Zeit unterbrochen und die keimende Gerste — Grünmalz genannt — wird gedarrt, d. h. getrocknet. Nach Entfernung der Wurzelkeime ist das Malz braufertig.

In der Mälzerei wird helles und dunkles Malz erzeugt; der Charakter des Bieres — hell oder dunkel — wird also schon durch die Art des Malzes bestimmt.

Das zweite Rohprodukt, der Hopfen, ist eine rebenartige Doldenpflanze. Der in den Dolden enthaltene Bitterstoff (Lupulin) verleiht dem Bier den ihm eigenen zartbitteren Geschmack und fördert seine Haltbarkeit und das Schaumbildungsvermögen, oder, wie der Brauer sagt, die Schaumhaltigkeit.

Wie unsere Vorfahren auf die glückliche Idee kamen, neben dem Malz den Hopfen zum Bierbrauen zu verwenden, ist nicht restlos abgeklärt. Wir wissen zwar, dass die Biererzeugung aus Getreide schon den ältesten Kulturvölkern, beispielsweise den Babyloniern und Ägyptern, bekannt war. Auch der Hopfen wurde schon früh als Kulturpflanze geschätzt. In der Volksmedizin hat er wegen seines Bitterstoffes von jeher eine Rolle gespielt.

Unter dem im Lebensmittelgesetz enthaltenen Fachausdruck „Maischen“ versteht man die Vermischung der — vorher zerkleinerten — Malzkörner mit Wasser verschiedener Temperaturen. Dadurch gewinnt man den Malzextrakt. Der Extraktgehalt (vor der Gärung) heisst Stammwürze. Normales helles Bier entsteht aus einer Stammwürze von ca. 12%, d. h. in 100 kg unvergorener Bierwürze sind 12 kg Extraktsubstanz enthalten.

Zur Gärung benötigt man Hefe. Sie ist ein winzig kleiner Pilz, der in der Brauerei in Reinkultur gezüchtet wird. Sie ruft die Gärung hervor, indem sie den in der Bierwürze vorhandenen Zucker (Malzzucker) weitgehend in Alkohol und Kohlensäure umwandelt.

Die drei Hauptetappen bei der Herstellung des Bieres sind: das Brauen, die Gärung und die Lagerung. Das Brauen, einschliesslich der nachherigen Abkühlung der Würze, dauert ca. 12 Stunden, die Gärung 9—10 Tage und die Lagerung im Lagerkeller 3—4 Monate.

Beim Brauen wandelt sich die Malzstärke in Malzzucker um, der sich während der anschliessenden Gärung zum Teil in Alkohol und Kohlensäure spaltet. Während der Lagerung macht das Bier eine Nachgärung und Reifung durch, bei welcher es sich mit eigener, natürlicher Kohlensäure sättigt. Diese hat eine grosse Bedeutung für Geschmack, Bekömmlichkeit und Schaumhaltigkeit des Bieres.

Ist die lange Lagerzeit abgelaufen, so wird das Bier filtriert. Anschliessend wird es — je nach Bedarf — entweder in Fässer oder in Flaschen abgefüllt. Fassbier und Flaschenbier sind qualitativ gleich. Die Beantwortung der Frage, ob in einer Wirtschaft Fass- oder Flaschenbier ausgeschenkt werden solle, hängt hauptsächlich von der Höhe und der Regelmässigkeit des Umsatzes ab.

In der Schweiz werden zwei Hauptarten Bier gebraut, nämlich:

- a) Normal- oder Lagerbier, hell und dunkel (bitte nicht mit dem unangebrachten Ausdruck „gewöhnliches Bier“ bezeichnen!).
- b) Spezial- oder Starkbier, hell und dunkel.

Die hellen Biere sind hochvergorene Bitterbiere. Die dunklen Biere, zu deren Herstellung höher gedarrtes Malz verwendet wird, sind niedervergoren, schwächer gehopft, mit ausgesprochenem Malzaroma. Die Spezialbiere sind stärker eingebraut, hopfenreicher und länger gelagert. Bier hat mit  $3\frac{1}{2}$ —4% den niedrigsten Alkoholgehalt aller vergorenen Getränke.

Der Nährwert des Extraktes im Bier ist in mehrfacher Weise bedeutungsvoll und zwar zunächst deshalb, weil er sich in Lösung befindet und dadurch leicht verdaulich ist. Ferner erhöhen gewisse Extraktstoffe — Dextrine und Zucker — die Verdaulichkeit anderer Nahrungsbestandteile, zum Beispiel der Fette.

Weiter spielt auch der Alkohol die Rolle eines Nährstoffes insofern, als er im Organismus zu 95% zu Kohlensäure und Wasser verbrannt wird und so als Energiequelle wirkt. Schliesslich übt der Alkoholgehalt des Bieres auch noch eine eiweiss- und kohlehydratsparende Wirkung aus. Der vernünftige Genuss von Alkohol hat eine angenehm anregende Wirkung. Hopfenbitterstoffe haben einen beruhigenden Einfluss auf das Nervensystem; aus diesem Grunde werden auch Hopfenpräparate als Beruhigungsmittel verschrieben. Die Kohlensäure regt die Tätigkeit der Magenwände an, dämpft gleichzeitig die Reizbarkeit der Nerven und Muskeln und wirkt deshalb auf den ganzen Organismus erfrischend.

#### Volkswirtschaftliches

Die schweizerische Industrie ist bekanntlich fast ausschliesslich auf ausländische Rohstoffe angewiesen. Trotzdem entfällt der überwiegende Teil der Gestehungskosten schweizerischer Erzeugnisse auf die Veredelung im Inland. Das trifft auch bei der Bierfabrikation zu (Arbeitskosten, Betriebsmaterial, Reparaturen, Gebäudeunterhalt, Frachten, elektr. Strom, Depotkosten, Flaschen, Kisten, Fässer usw., sowie Steuern und Abgaben). Dank der Rohstoff-Importe kann unser

Land wieder eigene Erzeugnisse exportieren, was der Arbeitsbeschaffung dient.

Die nach dem Brauen verbleibenden Malztreber werden von unserer Landwirtschaft als Futtermittel sehr geschätzt, und die bei der Gärung erzeugte Hefe dient unsern Nahrungsmittelfabriken als wertvolle Bereicherung ihrer Produkte.

## **Administratives**

Auf verschiedene Anfragen aus dem Leserkreis über die Auslegung gewisser Bestimmungen der I. V. A., die wir dem O. K. K. zur Abklärung vorgelegt haben, hat uns der Herr Oberkriegskommissär wiederum in verdankenswerter Weise seine Stellungnahme bekannt gegeben. Wir wissen, dass eine solche Klarstellung von unsern Lesern allseitig geschätzt wird, vermag sie doch viele Unsicherheiten zu beheben.

### **Transportgutschein für Urlauber**

**Frage:** Gemäss Ziffer 69 I. V. A. besteht Anspruch auf einen Urlauber-Transportgutschein für jeden Ablösungsdienst in der Dauer von mindestens 30 Tagen. Hat der Wehrmann selbst diese 30 Tage Dienst zu leisten oder nur seine Einheit?

**Beispiel:** Der Ablösungsdienst der Einheit dauert 34 Tage. Ein Wehrmann erhält 5 Tage Urlaub. Ist er zum Bezug eines Tr. 3a für Urlaub berechtigt oder nicht, da er nur 29 Tage Dienst leistet? Wenn nicht, muss er den Betrag für einen bereits bezogenen Tr. 3a zurückerstatten, sofern es sich nachträglich herausstellt, dass er weniger als 30 Tage Dienst leistet?

**Antwort:** Massgebend für die Berechtigung für einen Urlauber-Transportgutschein ist in erster Linie die Dauer des betr. Ablösungsdienstes der Truppe, welche mindestens 30 Tage betragen muss. Rückt der Wehrmann mit seiner Truppe ein und wird er mit derselben entlassen, so ist grundsätzlich der Anspruch auf den Urlauber-Transportgutschein ausgewiesen. Die Dauer desurlaubes wird nicht berücksichtigt, d. h. von der Zahl der Dienstage nicht in Abzug gebracht, um die Berechtigung zu ermitteln.

### **Zimmerentschädigung für Beurlaubte**

**Frage:** Gemäss Verfügung des E. M. D. vom 1. März 1944 (A. W. Nr. 61) darf in keinem Falle für nicht zurückgegebene Zimmer von Beurlaubten die Entschädigung für mehr als 3 Nächte auf Rechnung der D. K. vergütet werden. Darf aus dieser Fassung geschlossen werden, dass ein Beurlaubter, der sein Zimmer beispielsweise 4 Nächte für sich reservieren lässt, nur eine Nacht selbst zu bezahlen hat, oder fallen alle 4 Nächte zu seinen Lasten?

**Antwort:** Der Wortlaut der durch die Verfügung des E. M. D. vom 1. März 1944 abgeänderten Ziffer 192 D gestattet die Annahme, dass bei Urlaub von mehr als 3 Nächten die Zimmerkosten für 3 Nächte bezahlt werden dürfen. Dies allerdings unter der Voraussetzung, dass das Zimmer belegt bleibt und vom Offizier bezahlt werden muss.