

Hochwertige Gerste – gezüchtet für bestes Bier

Deutschland genießt einen legendären Ruf als Bierland. Das deutsche Reinheitsgebot erlaubt nur Wasser, Hopfen und Gerstenmalz sowie Hefe als Grundstoffe der Bierherstellung. Der traditionelle Satz „Das Malz macht den Gehalt“ verdeutlicht, dass die Extraktqualität der Braugerste eine entscheidende Rolle für den Biergeschmack spielt.



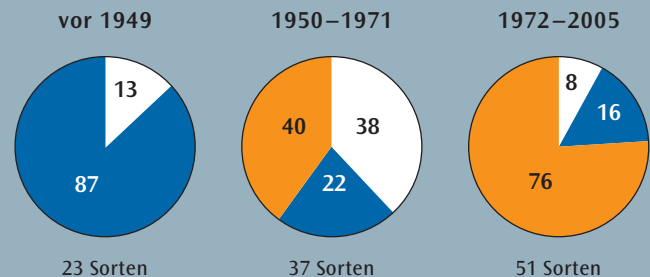
Die Gerste steht in Deutschland nach Anbaufläche an zweiter Stelle der Getreidearten hinter Weizen, weltweit ist sie Nummer vier. Die Herstellung von Malz für die Bierproduktion ist die wichtigste Verwendung der einheimischen Sommergerste. Deshalb konzentrierten sich bereits die Pioniere der Getreidezüchtung im ausgehenden 19. Jahrhundert auf die Braugerste. Zunächst bildeten Importsorten aus England, später eine noch besser geeignete Sorte aus Mähren, das Basismaterial für die Auslesezüchtung.

Einen neuen Ansatz wählte Karl Kraus, der erste Direktor der 1902 gegründeten Landessaatzuchtanstalt in Weihenstephan, für die Getreideforschung: Aus heimischen bayerischen Landsorten erzeugte er durch Selektion hochwertige Braugerste und ermöglichte damit den Anbau von verbesserten Landsorten.

Ursprünglich war die vergleichende Handbonitur der frühen Kreuzungsnachkommen die Grundlage für die Selektion von Braugerste. In späteren Generationen bestimmten die Züchter ergänzend Vollgerstenanteil, Protein- und Extraktgehalt. Eine neue Phase der Braugerstenzüchtung begann in den 1950er-Jahren mit der vergleichenden Kleinmälzung. Sie bildet mit einigen Hundert Gramm Kornmaterial exakt den großtechnischen Ablauf in der Mälzerei nach und gewann deshalb für die Qualitätsbewertung neuer Zuchtstämme schnell entscheidende Bedeutung. Mit der neuen Methode gelangen in Hadmersleben wichtige Züchtungsfortschritte. Während früher für die Bewertung der Braugerstenqualität die Extraktmenge betrachtet wurde, gehen heute verschiedene analytische Daten in die Qualitätsbewertung ein. So ist bereits im Rahmen der Kleinmälzung erkennbar, wie die aus dem Malz gelöste Würze charakterisiert ist und welche Braugerstensorten spezifisch für die jeweilige Brauerei ideal sind.

BRAUQUALITÄT VON SOMMERGERSTE

Neu zugelassene Zuchtsorten zweizeiliger Sommerbraugerste Angaben in Prozent



■ Extraktgehalt (sehr) hoch
 ■ Extraktgehalt mittel
 ■ Extraktgehalt gering (Futtergerste)