



Suchergebnisse: Sommersudverbot

13. Mai 1553 – Winterbier und Sommerbier

München * Das verhängte Sommersudverbot zwingt die Brauer, zu Beginn der Brausaison zunächst ein schnell reifendes, hopfen- und alkoholärmeres Bier herzustellen. Dieses Winterbier benötigt nur eine kurze Lagerzeit und kann rasch ausgeschenkt werden. Bis Ende März müssen die Brauer anschließend so viel untergäriges Bier in ihren Kellern einlagern, dass der Vorrat für den gesamten Sommer ausreicht. Dieses Sommerbier muss wegen der höheren Temperaturen besonders lange haltbar sein, da ständig die Gefahr besteht, dass es sauer wird. Für seine Herstellung verwenden die Brauer mehr Malz. Dadurch steigen die Stammwürze und der Alkoholgehalt. Zusätzlich geben sie dem Bier mehr Hopfen bei, um seine Haltbarkeit weiter zu erhöhen. Anschließend lagert das Sommerbier in den tiefen Kellern am Gasteigberg und an der Schwanthaler Höhe. Ausgeschenkt wird es erst nach dem Ende der Brausaison. Dennoch verdirbt das Bier immer wieder, weil die Münchner Lagerkeller nicht ausreichend kühl sind. Für die Brauer bedeutet dies nicht nur einen finanziellen Schaden, sondern auch den Verlust der eingesetzten Rohstoffe Hopfen und Malz.
