

## 1 Fachbegriffe bei der Bierherstellung

mälzen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gerste wird in Wasser eingeweicht und beginnt nach ca. sieben Tagen bei 15 – 18°C zu keimen</li><li>• die Stärke wird in Zucker durch Enzymtätigkeit umgewandelt</li><li>• entstandenes Grünmalz wird gedarrt (gedörst/getrocknet)</li><li>• Bierfarbe und Geschmack wird durch die Darrtemperatur beeinflusst: 70 – 85 °C für helles Malz, 90 – 110 °C für dunkles Malz, 150 – 200 °C für Farbmalz</li></ul>
maischen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Malz (geschrotet/gemahlen) wird mit dem Brauwasser gemischt (altes Wort für mischen) und langsam auf 70 °C erhitzt</li><li>• Enzyme im Malz verwandeln die Stärke weiter in Malzzucker</li><li>• die Maische wird geläutert (gefiltert), es entsteht der Treber (nicht gelöste Teile) und die Grundwürze</li></ul>
Würze herstellen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundwürze wird in der Sudpfanne erhitzt, Hopfen wird zugegeben und gekocht, Stammwürze entsteht</li><li>• die Hopfenauswahl (Hopfendolde, Hopfenpellets oder Hopfenextrakt) beeinflusst maßgeblich den späteren Biergeschmack</li><li>• der Stammwürzgehalt ist der Anteil der löslichen Stoffe im Biersud vor der Gärung</li></ul>
gären	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stammwürze wird vor der Gärung abgekühlt</li><li>• obergärige und untergärige Hefe wird zugegeben</li><li>• obergärige Hefe: die Gärtemperatur beträgt 15 -18 °C, die Hefe steigt an die Oberfläche des Sudes auf – z.B. Altbier, Weizenbier</li><li>• untergärige Hefe: die Gärtemperatur beträgt 5 -10 °C, die Hefe setzt sich am Boden des Gärbottichs ab – z.B. Pils, Export</li></ul>
reifen	<ul style="list-style-type: none"><li>• zur Reifung wird das Jungbier in Tanks gefüllt</li><li>• Zucker wird weiter abgebaut, das Bier wird mit Kohlensäure angereichert</li><li>• das Bier wird nach 1 - 4 Monaten gefiltert und abgefüllt</li></ul>

**a Markieren Sie im Text die folgenden Wörter farblich und ergänzen Sie bei den Nomen den Artikel.**

\_\_\_\_\_ Malz                      \_\_\_\_\_ gedarrt                      \_\_\_\_\_ geschrotet  
\_\_\_\_\_ Maische                      \_\_\_\_\_ geläutert                      \_\_\_\_\_ Grundwürze  
\_\_\_\_\_ Stammwürze                      \_\_\_\_\_ obergärige Hefe                      \_\_\_\_\_ untergärige Hefe

**b Verbinden Sie die folgenden Begriffe mit der richtigen Beschreibung:**

das Malz	Ein anderes Wort für gemahlen oder zerkleinert
gedarrt	Malz, das mit Wasser gemischt wurde
geschrotet	Gerste, die eingeweicht und getrocknet wurde
die Maische	Ein anderes Wort für getrocknet
geläutert	Maische, die gefiltert wurde und bei der die festen Bestandteile entfernt wurden
die Grundwürze	Hefe, die sich bei der Gärung am Boden sammelt
die Stammwürze	Hefe, die sich bei der Gärung an der Oberfläche sammelt
obergärige Hefe	Ein anderes Wort für gefiltert
untergärige Hefe	Grundwürze, die erhitzt und dann mit Hopfen gekocht wurde

**c Schreiben Sie die Begriffe aus Aufgabe 1 b und ihre richtige Beschreibung in die folgende Tabelle.**

Begriff	Beschreibung

## 2 Die Bierherstellung

- a Ordnen Sie die folgenden Schritte der Bierherstellung in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern 1 – 9 in die Kästchen eintragen:

	Die Grundwürze wird erhitzt.
	Nach der Reifung wird das Bier gefiltert und abgefüllt.
	Die entstandene Maische wird geläutert und die Grundwürze entsteht.
	Kohlensäure wird hinzugefügt.
	Der Hopfen wird hinzugegeben, gekocht und die Stammwürze entsteht.
	Die Gerste wird eingeweicht und dann getrocknet.
	Das entstandene Malz wird geschrotet und mit Wasser gemischt.
	Das entstandene Jungbier wird in Tanks gefüllt.
	Obergärige oder untergärige Hefe wird hinzugegeben.

- b Bei der Beschreibung der Bierherstellung werden häufig Passiv-Sätze verwendet. Markieren Sie in den Sätzen aus Aufgabe 2 a alle Passiv-Formulierungen, indem Sie die Form des Verbs „**werden**“ rot und das Partizip Perfekt **blau** markieren.

<b>werden</b>	
<u>Singular</u>	<u>Plural</u>
ich <b>werde</b>	wir <b>werden</b>
du <b>wirst</b>	ihr <b>werdet</b>
er/sie/es <b>wird</b>	sie <b>werden</b>

### Passiv

Das Passiv bildet man mit **werden** + **Partizip Perfekt**.

Position 1	Position 2		Ende
Subjekt	<b>werden</b>		<b>Partizip Perfekt</b>
Der Motor	<b>wird</b>	jetzt	<b>repariert.</b>

**c Ergänzen Sie die folgende Tabelle:**

<b>Nomen</b>	<b>Verb</b>	<b>Partizip Perfekt</b>
das Malz		
	schroten	
		gemaischt
–		geläutert
–	einweichen	
	keimen	
die Umwandlung		
–		gedarrt
die Gärung		
	reifen	
		abgekühlt

**d Formulieren Sie Sätze zur Bierherstellung, verwenden Sie dazu jeweils die folgenden Begriffe in der richtigen Form und Reihenfolge:**

1 Gerste – einweichen – Wasser - trocknen

---

2 Malz – maischen – Brauwasser

---

3 Maische – läutern – Grundwürze

---

4 Grundwürze – erhitzen – Hopfen – zugeben

---

5 Gärung – Stammwürze – zugeben – Hefe

---

6 Reifung – filtern – abfüllen

---

