Und anderswo?

Dass Bier keine europäische oder gar deutsche Erfindung ist, wurde hier schon beschrieben. Es ist aber auch nicht von Göbekli Tepe in Südostanatolien über die ganze Welt gewandert. „Anderswo“ sind Menschen einfach auf ähnliche Ideen gekommen. Es wurden auf Getreidebasis vergorene Getränke gebraut, die dem Bier – vor allem in seiner ursprünglichen Form – sehr ähnlich sind. Hier tragen wir mal ein bisschen Wissen über eben jene „Biere“ zusammen.

Es geht hier aber nicht um Biere und Brauereien, die während der Kolonialzeit „modernes“ Bier – wie beispielsweise Tsingtao – von Europa aus in die Welt brachten.

Der große Unterschied zwischen den nachfolgend beschriebenen Getränken zu Bier, so wie wir es heute kennen, ist der Hopfen. Hopfen gibt dem Bier seinen stiltypisch bitteren Geschmack. Hopfen fehlt den anderen Bier-ähnlichen Getränken. Da Hopfen im Bier aber erst seit dem Mittelalter Verwendung findet, sind diese Getränke mit den Vorläufern unseres Bieres durchaus vergleichbar.

Die Ähnlichkeit rührt aus der Zuckerquelle. Der Zuckerlieferant bei all diesen Getränken ist die Stärke aus Getreide oder Knollen. Diese wird mit Enzymen (Amylasen) in Zucker umgewandelt, der dann wieder von Hefe zu Alkohol vergoren wird.

Pombe

Pombe ist die afrikanische Spielart des Bieres. Anstelle des Gerstenmalzes kommen Hirse, oder beim Bananen-Pombe Kochbananen und ergänzend wiederum ggf. geröstete Hirse zum Einsatz.

Wie weit die Geschichte des Pombe zurück reicht ist unbekannt, für Europäer wurde es 1858 von den Afrika-Forschern Richard Francis Burton und John Hanning Speke beschrieben. Pombe Varianten gibt es an vielen Orten Afrikas.

Hefe benötigt kurzkettige Zuckermoleküle um diese in Alkohol umzuwandeln. Quelle dieser Zuckermoleküle ist üblicherweise Stärke, die mit Hilfe von Enzymen in Zucker umgewandelt werden. Jetzt könnte man ja glauben, dass beim Bananen-Pombe der Zucker direkt aus der Banane kommt. Dem ist nicht so, wer schon einmal eine Kochbanane gegessen hat, wird das möglicherweise gar nicht bemerkt haben. Statt dessen waren da „merkwürdige“ Kartoffeln auf dem Teller, zumindest schmeckt es so. Kochbananen sind nicht süß, sie verfügen aber ähnlich wie Kartoffeln über große Mengen an Stärke.

Chicha

Auch in Südamerika hat ein mit Bier vergleichbares Getränk eine Lange Tradition. Grundzutat des „Chicha“ ist, wie kaum anders zu erwarten, der Mais.

Kein überlieferter Name, aber so etwas wie Bier in China

In China reicht die Geschichte alkoholischer Getränke auf Getreidebasis, dort vor allem Reis, bis zu 9000 Jahre zurück. Nachweislich wurden als weitere Zutaten Honig und Früchte zugegeben.

In späterer Zeit wurden in China auch Hirse, Gerste, Hiobsträne und verschiedene Knollengemüse zu einem Bier-ähnlichen Getränk vergoren.

From:
https://wiki.braumit.de/ - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:bierwissen:anderswo&rev=1695625070

Last update: **2023/09/25 08:57**