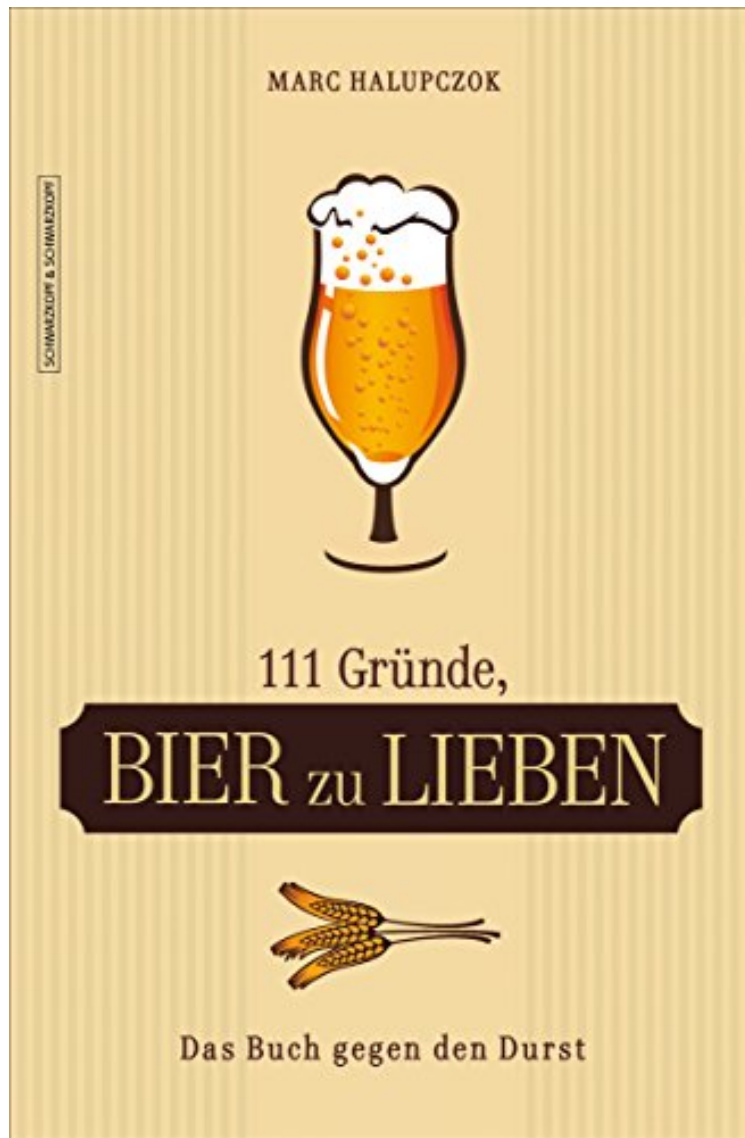


(Mobile library) 111 Gründe, Bier zu lieben: Das Buch gegen den Durst

111 Gründe, Bier zu lieben: Das Buch gegen den Durst

Von Marc Halupczok

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #863325 in eBooksVerffentlicht am: 2014-12-15Erscheinungsdatum: 2014-12-15File Name: B01A10ZLRU | File size: 30.Mb

Von Marc Halupczok : 111 Gründe, Bier zu lieben: Das Buch gegen den Durst before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 111 Gründe, Bier zu lieben: Das Buch gegen den Durst:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gehaltvoll und sffigVon CustomerGroartige Lektre fr alle Bierliebhaber und solche die es werden wollen! Der Autor hat viel lehrreiches, skuriles, witziges, wissenwertes rund um das Kulturgut "Bier" zusammengetragen. In einer wirklich passenden Sprache fhrt er die Leser(Trinker)schaft nicht nur durch die Historie, auch Anekdoten erzht er so

frisch und prikelnd wie ein gezapftes Pils. Nur der Untertitel stimmt leider nicht: Das ist definitiv KEIN Buch gegen den Durst. Man möchte es sofort genießen, das herbe Gebra. Prost! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Es reift immer" Von Christoph Müller Es sollte wohl berlegt sein, ob dieses Buch vllig nchtern gelesen wird oder auf dem Tisch in greifbarer Nhe ein frisch gezapftes Bier steht. Denn es stellt sich die Frage, ob eine schwindende Konzentration dem Buch 111 Gründe, Bier zu lieben gerecht wird. Was Marc Halupczok über das Bier zu erzählen hat, bringt auch dem erprobtem Kampftrinker neue Erkenntnisse. Halupczok gelingt es, wirklich 111 Gründe zu finden, Bier zu lieben. Und mancher Grund provoziert ein Lcheln. Doch Halupczok hat sich als guter Rechercheur und Kenner erwiesen. So schreibt er unter anderem, dass Bier einen Scheitrag verschnern könne. Was naheliegt, dies dokumentiert er nicht. Er erzählt eine spannende Geschichte dazu. Ein Grund, Bier zu mögen, ist, dass es weltweit getrunken wird. Halupczok klrt auf, dass weltweit durchschnittlich 177 Milliarden Liter Bier jährlich getrunken werde. Dies entspreche 5600 Liter pro Sekunde. Sich diese Fakten veranschaulichend wei man um die Bedeutung des Gebrauten. Konkret warnt Halupczok: Doch Vorsicht, liebe Biertouristen: Qualität und Herstellung variieren von Landstrich zu Landstrich, von Stamm zu Stamm. (S.97) Schn ist es, dass Halupczok an die abwechslungsreichen Brauereibesichtigungen erinnert. Er schreibt: Ein besonders in Deutschland beliebter Zeitvertreib, da sich hier unter dem Deckmütchen der Weiterbildung das Erreichen der 2-Promille-Grenze vor 15 Uhr entschuldigen lässt. (S.74) Mit denkwürdigeren Uerungen wagt er sich gleichfalls aus dem Schneckenhaus. Dass Bierbrauen eine Wissenschaft sein kann, dies kann sich auch jeder Biertrinker vorstellen. Dass die Farbe der Flaschen, in die das wrzige Getrnk gefllt, auch zu differenzierten Diskussionen und Umstellungen bei den Brauereien gefhrt hat, dies fhrt zu einiger Verwunderung. Das grne Glas schtze seinen Inhalt nicht so gut vor Lichteinflssen wie das braune, berichtet Halupczok. Kurzweilige Lichteinflsse beeinflussten das Bier, das auch in der Flasche arbeite. Bier arbeite immer, es reife in der Flasche, es verndere sich stetig. So fllt es schwer zu behaupten, dass das Bier immer gleich schmecke. Worauf er in seinen Berichten über das Dsseldorfer Altbier und das Klsch verzichtet hat, ist eine grere Aufmerksamkeit gegenüber den gemtlichen Brauusern im Rheinland mit ihren kernigen Kbessen. Dies ist insofern zu bedauern, dass bei der Betonung einer gewissen Bierkultur die Lebenskultur an sich etwas vergessen wird. Diese Kellner sind Originale, stehen für das Bier und für die Region und insofern stnden sie symbolisch für einige Kernfragen. Was auch vermisst wird, ist die Erwähnung der Hflichkeiten in den Brauusern und Biergrten. Mit dem Blick auf die Gewohnheiten in Deutschland stellt man sich schon die Frage, wo es herkommt, dass im Rheinland bei einem leergetrunkenen Bierglas unmittelbar ein frisches Getrnk auf den Tisch gestellt wird, whrend man in Sddeutschland jedes Bier einzeln bestellen muss und sich in Bier-Geduld ben muss. Das Buch 111 Gründe, Bier zu lieben ist eine unterhaltsame Lektüre. Es ist Bildung über den ansanten Weg. Dafür ein herzliches Dankeschön. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 111 Gründe für Bier - allerdings vergreift sich der Autor hufig im Ton Von P. Hastings Als Nicht- oder Fast-Nicht-Biertrinker sich solch ein Buch zu gönnen, hat fast schon etwas an sich, als wrde man sich selbst in einem mittelalterlichen Verlies in eine Folterkammer sperren und sich mit der rechten Hand freiwillig den linken Daumen in die Daumenschraube zu sperren. Es sollte für mich eine Art Fachliteratur sein, da ich - aus nebenberuflichen Gründen - demnächst etwas schreiben muss, das mit Bier zu tun hat. Eine besondere Herausforderung. Was also liegt näher, als sich ein Buch zu gönnen, in dem 111 Gründe dargelegt werden, warum Bier geliebt werden muss/soll/darf ... Wer ein buntes Bchlein mit vielen leckeren Biersorten erwartet, dazu raffiniert aufgeschumte Halbe in Hochglanzbildern, wird enttäuscht sein. Das Buch hat fast ausschließlich Text zu bieten. Unterteilt ist der Inhalt in folgende Rubriken: - Geschichtliches - Der Brauproze - Sortenkunde - Bruche - Internationales - Speziallitten - Tresengeflster - Traumberufe und Industrielles - Sortenkunde für Fortgeschrittene - Bier und Kultur - Elf höchst subjektive edle Trpfchen Hinter den Rubriken verbergen sich jeweils 10 - 12 Kurzgeschichten bzw. Erklärungen. Das ist spannend, lehrreich und informativ und bringt wohl selbst eingefleischten Bierkennern noch neue Informationen und AHA-Effekte. Die Sprache kommt irgendwie locker-flockig daher, manchmal lustig, dann wieder ironisch, hufig jedoch auch mit einer seltsamen Respektlosigkeit, die es nicht gebraucht hat. Dies fhrt dazu, dass dieses Buch in mir einen sehr negativen Nachhall hinterlässt, der nicht sein müsste. Ein paar Beispiele, wahllos herausgegriffen (in Klammern die jeweilige Seitenangabe): "Dann doch lieber zurück nach Bayern, wo die Biergrten bis heute einen besonderen Status genießen, was den Lrmschutz angeht. Sie stehen quasi unter Naturschutz und dürfen ihren Gästen fast alles erlauben, solange keine wei-blauen Fahnen verbrannt werden. Manchmal könnte man dieses Bundesland fast mögen." (S. 81) In Bezug auf Bierabflanlagen: "Wrde ich eine Revolution der Maschinen planen, um die Menschheit zu vernichten, ich wrde hier ansetzen" (S. 50) In Bezug auf die Gesundheit von Bier: "Die eine Hälfte der westlichen Bevölkerung frisst sich bei Bürgerbratereien und Dnerstnden dem Cholesterin-Himmel entgegen, whrend die andere, deutlich kleinere Hälfte immer mimosenhafter wird, was die Futterzufuhr angeht." (S. 122) In Bezug auf den Namen: "Wer das Bier im Namen trägt, hat also Erfolg, das ist zwangslufig so. Also, alle schnell auf zum Standesamt, den Nachnamen ndern zu lassen ist gar nicht so schwer. Zumindest nicht, wenn Sie Kozeima oder Bryczykowsky heißen". (S. 147). Sorry, lieber Autor. Aber mit solchen Aussagen (auch wenn diese vermutlich witzig gemeint sind), haben Sie ein großes Stück über das Ziel hinaus geschossen. Das ist in meinem Verständnis zuviel des Guten und hinterlässt den von mir oben erwähnten negativen Nachhall. Etwa in der Art, als müssten Sie lauwarmes Bier trinken, das schon drei Tage lang in der Sonne gestanden hat, und in dem schon drei Mckenleichen schwimmen. Wer über diese Passagen hinwegsehen

kann, für den ist das Buch tatsächlich informativ, ohne langweilig oder zu sachlich zu sein.

Kurzbeschreibung Jahrtausendaltes Kulturgetränk und Proletenbrause, Erfrischung für Könige und Arbeiter: Kaum ein Getränk auf dieser Welt hat so ein widersprüchliches Image und muss seit jeher so um sein Bild in der Öffentlichkeit kämpfen wie das Bier. Bereits die Ägypter entwickelten eine Art Vorläufer des heutigen Bieres - der goldene Gerstensaft galt damals vor allem als Krafttrunk, der Arbeiter noch produktiver machen sollte. Doch auch die Pharaonen kippten sich gerne mal den einen oder anderen Becher hinter die göttliche Binde. Dass es in puncto Genuss und Qualität aber nicht immer feuchtfröhlich, sondern durchaus auch ernst zugehen konnte (und kann), bewiesen dann wohl zuerst die Sumerer: Wer minderwertiges Bier ausschenkte, wurde ertränkt, Bierpanscher so lange mit ihrem Gesöff bergossen, bis sie erstickten. Im Mittelalter setzte sich das Bier dann auch hierzulande endgültig durch. Mehr noch, der Gerstentrunke geierte plötzlich zu Deutschland wie die Elbe und der Rhein - und das hat sich, bekanntermaßen, bis heute nicht geändert. EINIGE GRÜNDE Weil es den Verein gegen betrügerisches Einschenken gibt. Weil Krieg nichts mit Krieg zu tun hat. Weil nicht nur adelige Hüupter eine Krone tragen. Weil es in Deutschland trotz Promillegrenzen Bierstraen gibt. Weil Biersommelier ein echter Beruf ist. Weil Gambrinus das König der Biere ist. Weil es Bierkeller und Kellerbiere gibt. Weil Charlie Harper ein Radeberger ist. Weil die Liste der Trinktraditionen unendlich lang ist. Weil jeder wissen sollte, was Kruse ist. Weil Root Beer nur in wenigen Landstrichen als Spezialität gilt. Weil es Wellness-Biere gibt, die von innen pflegen. Weil schon die Guldenburgs zum 'Jever' griffen. Weil Glühbier eine Frechheit ist. Weil Heimbrauen der neue Trend ist. Weil es die Biermsl Blossn gab. Weil es nicht nur Braunbren und Rotwild gibt, sondern auch gleichnamiges Bier. Weil Dosenbier schlau macht. Weil Bier im Essen eine gute Figur

macht. Kurzbeschreibung Jahrtausendaltes Kulturgetränk und Proletenbrause, Erfrischung für Könige und Arbeiter: Kaum ein Getränk auf dieser Welt hat so ein widersprüchliches Image und muss seit jeher so um sein Bild in der Öffentlichkeit kämpfen wie das Bier. Bereits die Ägypter entwickelten eine Art Vorläufer des heutigen Bieres - der goldene Gerstensaft galt damals vor allem als Krafttrunk, der Arbeiter noch produktiver machen sollte. Doch auch die Pharaonen kippten sich gerne mal den einen oder anderen Becher hinter die göttliche Binde. Dass es in puncto Genuss und Qualität aber nicht immer feuchtfröhlich, sondern durchaus auch ernst zugehen konnte (und kann), bewiesen dann wohl zuerst die Sumerer: Wer minderwertiges Bier ausschenkte, wurde ertränkt, Bierpanscher so lange mit ihrem Gesöff bergossen, bis sie erstickten. Im Mittelalter setzte sich das Bier dann auch hierzulande endgültig durch. Mehr noch, der Gerstentrunke geierte plötzlich zu Deutschland wie die Elbe und der Rhein - und das hat sich, bekanntermaßen, bis heute nicht geändert. EINIGE GRÜNDE Weil es den Verein gegen betrügerisches Einschenken gibt. Weil Krieg nichts mit Krieg zu tun hat. Weil nicht nur adelige Hüupter eine Krone tragen. Weil es in Deutschland trotz Promillegrenzen Bierstraen gibt. Weil Biersommelier ein echter Beruf ist. Weil Gambrinus das König der Biere ist. Weil es Bierkeller und Kellerbiere gibt. Weil Charlie Harper ein Radeberger ist. Weil die Liste der Trinktraditionen unendlich lang ist. Weil jeder wissen sollte, was Kruse ist. Weil Root Beer nur in wenigen Landstrichen als Spezialität gilt. Weil es Wellness-Biere gibt, die von innen pflegen. Weil schon die Guldenburgs zum 'Jever' griffen. Weil Glühbier eine Frechheit ist. Weil Heimbrauen der neue Trend ist. Weil es die Biermsl Blossn gab. Weil es nicht nur Braunbren und Rotwild gibt, sondern auch gleichnamiges Bier. Weil Dosenbier schlau macht. Weil Bier im Essen eine gute Figur macht. ber den Autor und weitere Mitwirkende MARC HALUPCZOK wurde 1975 im Spannungsfeld von Brauereien wie Wittinger, Wolters, Hrke und Feldschlösschen geboren und musste sich allein deshalb mit dem goldgelben Gebräu auseinandersetzen. Nach zahllosen Selbstversuchen stellte er fest, dass Bier sein Bier ist, und vertiefte seine Studien, die bis heute intensiv fortgeführt werden.