**Rezension „Abriss der Bierbrauerei“**

Das Buch „Abriss der Bierbrauerei“ erschien in der siebten, aktualisierten und erweiterten Auflage als 4. Nachdruck im Jahr 2014. Es gibt dem Leser einen kompletten wissenschaftlichen Überblick über das Herstellung und das Thema Bier, von der Malzherstellung über die Würzebereitung bis hin zum fertigen Bier.

Ludwig Narziß bietet mit diesem Buch den Lesern eine Zusammenfassung seiner beiden Lehrwerke der „Bierbrauerei“: „Technologie der Malzbereitung“ und „Technologie der Würzebereitung“, die unter Braumeistern und Brauern bereits Kultstatus besitzen und zum Standardlehrwerk eines jeden Braumeisters gehören. Auch dieses Kompaktwerk teilt sich in diese beiden Bereiche, Malzbereitung und Würzebereitung, auf, wobei die Malzbereitung eher knapper gehalten wird.

Der Aufbau des Buches folgt dem Ablauf der Bierherstellung. Im ersten Teil werden die Abläufe der Malzbereitung besprochen. Der Autor schildert sehr übersichtlich den Aufbau sowie die chemische Zusammensetzung des Malzes und beschreibt detailliert die Abläufe der Malzbereitung, vom Weichen der Gerste über die Keimung bis hin zum Darren.
Im zweiten, weitaus größeren Teil des Buches konzentriert sich der Autor auf die Bierherstellung an sich. Angefangen bei den Rohstoffen sowie deren chemische Zusammensetzung, beschreibt der Autor detailgenau die Prozesse bei der Würzebereitung im Sudhaus. Hierbei wird sowohl auf chemische Prozesse beim Maischen und Würzekochen eingegangen wie auch auf verschiedenste Anlagen und deren Aufbau. Im folgenden Kapitel „Technologie der Gärung“ behandelt der Autor den Einzeller „Hefe“, inklusive der biochemischen Abläufe in der Zelle, die für die Bierherstellung wichtig sind. Weiterhin werden in diesem Kapitel sehr ausführlich die für die Bierherstellung wichtigen Abläufe „Gärung und Lagerung“ besprochen. Nach den etwas kürzer gehaltenen Kapiteln „Filtration“ und „Abfüllung“ folgt das sehr spannende Kapitel „Das fertige Bier“. In diesem Kapitel beschreibt der Autor verschiedenste Geschmacksfaktoren, Geschmacksfehler sowie weitere Faktoren wie Schaum, Trübung und Stabilität. Für Experten bietet das abschließende Kapitel „Neue Erkenntnisse und Entwicklungen“ einiges an Neuigkeiten.

Der Autor bietet mit seinem Buch einen perfekten Überblick über die technischen sowie vor allem die biologischen und chemischen Hintergründe des (in Bayern) Grundnahrungsmittels Bier. Wer hier eine Kurzfassung des Bierbrauens erwartet, irrt sich komplett. Das Buch ist ein hoch wissenschaftliches Werk mit vielen technischen, chemischen und biologischen Hintergründen. Nichtsdestotrotz ist dieses Werk aufgrund der gut gelungenen Ausführungen und Erklärungen auch für Laien geeignet. Ich empfehle das Buch ausnahmslos für alle Studenten der Bereiche Bier- und Getränketechnologie, des Bereichs Brauwesen, sowie auch für Studenten der Biologie und allen Bierliebhabern, da dieses Lehrwerk gefühlt unendlich viele neue Aspekte zum Thema Bier bereithält. Das Buch „Abriss der Bierbrauerei“ aus dem Verlag Wiley-Vch ist für 69,90 € erhältlich. 2017 soll eine überarbeitete achte Auflage des Klassikers erscheinen, dessen Ausgabe für März geplant ist.

Michael Zanggl

Narziß, Ludwig
Abriss der Bierbrauerei
7. Auflage, 4. Nachdruck, 2014
450 Seiten, Softcover
Wiley-Vch Verlag, Weinheim
ISBN: 978-3-527-31035-7