

Expeditionen ins Bierreich: Die Biere



Sehr verehrte Damen und Herren!

In unserer heutigen Folge unserer Serie will ich, Prof. Dr. Dr. Biermann, Sie über eine weit verbreitete aber wenig bekannte Tierart informieren. Die große Gruppe der Tiere bringt mannigfaltige Formen hervor, so die Aiere, die Biere, die Ciere, die Diere und so fort.

Heute wollen wir uns der intensiven Erkundung der Biere widmen. Biere sind heutzutage als Kulturtiere in der ganzen Welt verbreitet. Die Entstehung und das ursprüngliche Vorkommen des Wild-Bieres (*Cervisia silvestre*) ist heute nicht mehr nachzuvollziehen, es ist aber anzunehmen, dass es im mitteleuropäisch-mediterranen Regionen zuerst auftrat. Vermutlich erreichte es von hier in Lemming-artigen Wanderungen den afrikanischen, asiatischen und nordamerikanischen Raum.

Im Zuge der menschlichen Entwicklung wurde es schnell domestiziert und regional modifiziert, so dass von *Cervisia domestica* gesprochen werden muss. Aus dem *Cervisia domestica*, auch als gemeines Bier oder *C. communis* bekannt, wurden durch gezielte Züchtung auch Spezialformen kreiert. Dazu zählen das Champignon- oder Pilz-Bier (*C. pilsen*), das Weizenbier (*C. weizenäckerensis*), das Kölnisch-Wasser-Bier (*C. kölschensis*) und das Auswanderungs- oder Export-Bier (*C. emmigrantis*). In neuerer Zeit sind auch noch die Modezüchtungen des Licht-Bieres (*C. light*) und des Impotenz-Bieres (*C. antialkoholensis* oder *C. kastratensis*) dazugekommen.

Wenden wir uns nun dem Lebenszyklus des Bieres zu. In der Kultur werden die meisten Biere weit vor dem Erreichen ihrer Lebenserwartung geschlachtet. Dies geschieht rituell durch Enthauptung. Die Biere, die am jüngsten geschlachtet werden sind die Weizen-, Kölnisch-Wasser- und Export-Biere sowie die neuen Modeformen. Die Pilz-Biere haben deutlich bessere Chancen ein geringfügig höheres Lebensalter zu erreichen, doch auch bei diesen bedauernswerten Geschöpfen kommt es zunehmend in Mode, sie bereits im pubertären Alter zu köpfen. Schafft es einmal ein Bier durch geschicktes Tarnverhalten, sich über längere Zeit der Schlachtung zu entziehen, wird es zunächst verschmäht, da man diesem dann einen bitteren Geschmack nachsagt.

Hat man es entdeckt, wird es trotzdem nicht in die Freiheit entlassen, um in Ruhe seinem Lebensabend entgegen zu sehen, sondern man bäugt es kritisch, um es sofort nach Eintritt in die senile Phase als dann sogenanntes Alt-Bier (*Cervisia senilis*) zu schlachten. Durch altersbedingte Verwesungsprozesse hat sich der Geschmack des senilen Bieres derart verändert, dass es eine deutlich verwesungssüße Geschmacksnote bekommen hat, die jedoch nicht überall auf Gefallen stößt.

Das Sozialverhalten der Biere ist durch alle Formen mehr oder weniger gleich. Das Bier ist ein Gruppen- bis Herdentier. Die kleinste häufig anzutreffende Anzahl ist die Sechser- oder auch Träger-Gemeinschaft. Weit verbreiteter sind jedoch Großfamilien mit 20 bis 24 Mitgliedern, die es sich in einem sogenannten Kasten gemütlich machen. Hierbei kann es noch zu weiteren Aggregationen von Träger- und Kasten-Gemeinschaften zu den gelegentlich

gefundenen Paletten kommen. Derartige Paletten stellen jedoch besondere klimatische Ansprüche, so dass an einem geeigneten Ort meist ganze Paletten-Lager zu einem oft als Bier-Verlag bezeichneten Ökosystem kumulieren.

Dabei sind die verschiedensten Arten von Bieren bunt miteinander gemischt, jedoch werden in den Kästen nur selten artfremde Mitglieder geduldet. Innerhalb jeder Träger- oder Kastengemeinschaft bewohnt jedes Individuum stets eine einzelne, genau der Körperform angepasste Behausung, die Flasche. Da sich die Flaschen nicht vermehren können, sind die Bierkäufer aufgefordert, die leeren Bierbehausungen wieder den Bierzüchtern zukommen zu lassen, damit sie von der nächsten Biergeneration bewohnt werden können. Hiermit wären wir bei dem interessanten Vorgang der Bierzucht. Die Bierzucht unterscheidet sich von den meisten anderen Tierzuchten unter anderem dadurch, dass sie nur selten vom Hobby-Züchter ausgeübt werden kann.

Ein Bierzüchter wird daher meist ehrfurchtsvoll als Brauer bezeichnet, in Anlehnung an die kommerziellen Züchter der anderen Haustierformen, die Bauern. Zur Vermehrung werden dabei ganze Grossrudel von Bieren in riesigen Gefäßen gehalten, die Kessel genannt werden. Durch ständige Kopulationen und die damit umgesetzte Energie der Biere wird eine enorme Menge an Wärme frei, sodass die Kessel gelegentlich bis an den Siedepunkt erhitzt sind. Nur bei lange in Kultur befindlichen Bierarten muss der Mensch hier helfend eingreifen, indem er von außen Wärme zuführt, um die Bierweibchen in Hitze zu bringen. Um den Energiebedarf der Biere zu decken, müssen den Kesseln zum Beginn eines Zuchtansatzes größere Mengen an energiereichen Substanzen in Form von Malz, Hopfen und Hefe zugesetzt werden, da die Biere sonst zu schnell erschöpft sind und die Bierweibchen nicht im täglichen Rhythmus ihre Jungen werfen können.

Einzig der Sortiervorgang, mit dem die Bierbabys von den Zuchttieren getrennt werden, wird von den professionellen Brauern streng geheim gehalten, sodass hier noch Raum für die zukünftige Forschung bleibt. Die wenigen Hobby-Brauer trennen meist nicht die Eltern von den Babys sondern schlachten, egal welche Altersschicht. Wenn sie also demnächst gedenken, ein Bier zu schlachten, oder eines der seltenen Wildbiere als Bierjäger zur Strecke zu bringen, denken sie bitte auch an den wundervollen und vielgestaltigen Organismus, den das Bier darstellt und legen sie vor dem Verzehr eine Gedenkminute ein.

Und damit möchte ich mich von ihnen verabschieden und ihnen noch einen schönen Abend wünschen, ihr Prof. Dr. Dr. Biermann

www.Biersekte.de - Viele weitere lustige Texte und alles rund ums Bier!