



Geschichte der Berliner Weiße

Sehr wahrscheinlich hatte das Getränk seinen Ursprung im 16. Jahrhundert. 1526 kehrte der Brauer Cord Broihan nach einem Aufenthalt in Hamburg in seine Heimat Halberstadt zurück und versuchte, das beliebte Hamburger Bier nachzuahmen.

.**Berliner Brauer veränderten später die Rezeptur** und stellten ein **Weißbier her**, das sein Vorbild an Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit noch übertraf. Dieses "Berlinische Weizenbier" wurde urkundlich 1680 (nach anderer Quelle 1642) erstmals erwähnt. Nach 1700 entwickelte es sich zum Lieblingsgetränk der Berliner. Unternehmer wie Landré in der Münzstraße und Breithaupt in der Palisadenstraße betrieben erfolgreiche Spezialbrauereien. **Um 1800 zählte man in Berlin rund 700 Weißbierlokale.**



Bier nach Pilsener Brauart war noch unbekannt. Als die Soldaten Napoleons I. zu Anfang des 19. Jahrhunderts die Berliner Weiße kennen lernten, verliehen sie ihr ein besonderes Prädikat: "Champagne du Nord"

Die Getreidemischung für **Berliner Weiße** besteht normalerweise auf einer 1:3 oder 1:4 Mischung aus Weizen und Gerste.

Die Gärmethode bedient sich einer in Symbiose lebenden Mischkultur aus einer obergärigen Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) sowie einer Brettanomyces-Hefe (*Brettanomyces bruxellensis*) und Milchsäurebakterien hauptsächlich *Lactobacillus brevis*, sowie *Lactobacillus casei* und *Lactobacillus delbrueckii*. Dabei wird nach der eigentlichen alkoholischen Gärung in einem zweiten Schritt durch Milchsäuregärung zusätzliche Milchsäure erzeugt.

Das Ergebnis ist ein wegen des hohen Gehalts an Kohlenstoffdioxid leicht moussierendes, schwach säuerliches Bier von erfrischendem Charakter. Die Milchsäure trägt zu überdurchschnittlich **langer Haltbarkeit** bei, das Bier wird mitunter mehrere Jahre lang gelagert.

In der Pension Burgwall mindestens 3 Jahre

Der heute weit verbreitete Genuss von Berliner Weiße als Mischgetränk war lange Zeit unüblich. Man trank das Bier allenfalls zusammen mit Kümmelschnaps oder Korn als **"Weiße mit Strippe"**.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts soll der Berliner Brauer Josty dem Bier Kräuter beigegeben haben, vornehmlich Waldmeister. Später setzte sich die **Zugabe von Himbeer- oder Waldmeister-Sirup** zur Berliner Weißen durch ("**rot oder grün**"), entweder als fertige Mischung in der Flasche (nicht zu Empfehlen) oder erst im Glas gemischt.

Im zweiten Fall wird zunächst der Sirup eingegossen - etwa 2 cl (ein kleines Schnapsglas) je 0,33 l-Flasche - danach möglichst schwungvoll eine halbe Flasche Berliner Weiße; schließlich ganz langsam der Rest aus der Flasche. So entsteht eine schöne, allerdings schnell vergängliche Schaumkrone.

Individuelle Mischungen mit Sekt, Bier oder Likören wie Crème de Cassis ("Weiße Royal") sind ebenfalls gebräuchlich.

Die Mischgetränke sind als "Weiße mit Schuss" bekannt geworden. Die Verwendung eines Strohhalmes wird gelegentlich empfohlen, von Berlinern aber meist entschieden abgelehnt.

Wir servieren Ihnen unsere Weiße im traditionellen alten Weißbierglas!

