

DER EVERGREEN

Das Pils rankt auf der Beliebtheitsskala deutscher Biertrinker immer noch ganz oben.

Der Klassiker brilliert mit schlankem Körper und bitterem Finish, steckt aber auch moderne

Interpretationen locker weg. Über einen Bierstil, der das Zeug zur Ikone hat.

Text: REGINE MARXEN

Strohgelb, klar, gekrönt von einer weißen Schaumblume, die nur langsam verblüht, so präsentiert sich das perfekte Pils im Glas. Genau so stellt sich über ein Drittel der deutschsprachigen Bevölkerung sein Lieblingsbier vor. 36,8 Prozent wählten laut Statista 2020 das Pilsner als favorisierten Bierstil. 2021 gingen rund 62 Prozent des gesamten bundesdeutschen Bierabsatzes auf das Pils-Konto. Die Zahl bleibt, trotz rückläufigem Bierkonsum, nahezu konstant. 2020 waren es satte 63 Prozent, 2019 dann 62,7 Prozent. 15,25 Millionen Hektoliter Pils gingen alleine im ersten Halbjahr 2019 im bundesweiten Lebensmittelhandel übers Kassenband – im selben Zeitraum wurden 2,06 Millionen Hektoliter Helles verkauft. Das Pils ist ein Evergreen, der Star im Bierregal. Es hat den Biergeschmack geprägt und eine Weltkarriere hingelegt.

Industrialisierung bringt internationalen Erfolg

Begonnen hat diese steile Laufbahn in Pilsen, in der viertgrößten Stadt im Westen von Böhmen in Tschechien. Mentor dieser Karriere war der Bayer Josef Groll. Martin Stelzer hatte den Braumeister 1839 aus Vilshofen nach Pilsen in seine neue Brauerei geholt, damit jener dem heimischen Bier ein geschmackliches Update verpas-



1842 nahm mit dem ersten Pils der heutigen Brauerei Pilsner Urquell im tschechischen Pilsen die Karriere der Lagerbiere ihren Anfang.

sen sollte. Denn die Bevölkerung war alles andere zufrieden mit der Bierqualität und hatte als Zeichen der Missgunst im Jahr zuvor 36 Bierfässer in den Straßen zerstört. Stelzer brachte neue Technologien in die Brauerei ein, Groll das Know-how über die Kunst der untergärigen Brauerei, die er mit den lokalen Zutaten kombinierte. Helles böhmisches Malz, der Saazer Hopfen und das weiche Brauwasser vor Ort ließen einen neuen Bierstil entstehen: das Pilsner Lagerbier. Seinen Siegeszug hätte es allerdings niemals ohne die technologischen

Errungenschaften seiner Zeit vollbringen können. Die Erfindung der Kältemaschine ermöglichte saisonunabhängige Brauprozesse, Louis Pasteur erforschte die Funktionsweise der Hefe und der Haltbarkeit von Bier, Emil Hansen isolierte in Copenhagen einen einzelnen, reinen Hefestamm und die Erfindung der Eisenbahn ermöglichte den Transport von Gütern im großen Stil. Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert feierte auch das Pilsner seinen internationalen Durchbruch. In Deutschland sollte es als German Style

FOTO: © TCHRA - STOCK.ADBE.COM