vinetur

Was passiert, wenn man Bier destilliert – und warum sich das Ergebnis stärker verändert, als es scheint

Woher der Alkohol stammt, welche Aromen erhalten bleiben können und warum Süße, Körper, Farbe, Kohlensäure und Schaum nicht unverändert übernommen werden.

Donnerstag, 26. November 2026



Beim Destillieren von Bier entsteht ein anderes Getränk: Bestandteile werden getrennt, während Farbe, Schaum und das gesamte Profil des ursprünglichen Biers nicht unverändert erhalten bleiben. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Ja, Bier kann als Grundlage für ein destilliertes Getränk dienen. Das Ergebnis ist aber nicht dasselbe Bier mit höherem Alkoholgehalt. Bei der Destillation werden einige seiner Bestandteile getrennt, bereits vorhandener Alkohol konzentriert und die Aromen und Geschmackseindrücke verändert, die ins Glas gelangen.

Ja, aber das Ergebnis ist nicht mehr dasselbe Bier

Destilliert man Bier, erhält man am treffendsten ein Bierdestillat oder, wenn man so möchte, eine Bierspirituose. Umgangssprachlich wird es vielleicht auch als Likör bezeichnet. Man sollte aber nicht davon ausgehen, dass das Ergebnis süß ist: Durch die Destillation kommt kein Zucker hinzu, und das Getränk wird nicht automatisch zu einem süßen Likör.

Der entscheidende Punkt ist einfach: Ja, Bier kann als Grundlage für ein destilliertes Getränk dienen, aber das Destillat bewahrt das ursprüngliche Getränk nicht unverändert. Durch die Destillation kann der Alkoholanteil in der fertigen Flüssigkeit steigen. Dabei entsteht jedoch kein neuer Alkohol, und auch nicht alle Bestandteile des Biers gelangen gleichzeitig oder in derselben Menge ins Destillat.

Kernaussage

Durch die Destillation von Bier entsteht ein Bierdestillat – nicht dasselbe Getränk mit höherem Alkoholgehalt.

Die Destillation kann den Alkoholgehalt erhöhen, fügt aber keinen Zucker hinzu und erzeugt keinen neuen Alkohol.

Bei der Gärung entsteht Alkohol, bei der Destillation wird er getrennt

Bei der Gärung wandelt Hefe Zucker in Alkohol um. Auf diesem Weg entsteht das Ethanol im Bier. Die Destillation findet danach statt und ist etwas anderes: Dabei wird ein Teil der Flüssigkeit in Dampf umgewandelt und anschließend wieder kondensiert. Durch die Destillation entsteht also kein zusätzliches Ethanol; vielmehr wird ein Teil der ursprünglichen Flüssigkeit mit einer veränderten Zusammensetzung zurückgewonnen.

Das ist wichtig, denn manchmal stellt man sich die Destillation so vor, als käme zuerst reiner Alkohol und später reines Wasser heraus. So funktioniert sie jedoch nicht. Die zurückgewonnene Flüssigkeit ist weiterhin ein Gemisch: Sie enthält Ethanol, Wasser

und weitere Stoffe, die unter den jeweiligen Prozessbedingungen ebenfalls in den Dampf übergehen. Die Veränderung ist real, aber sie bedeutet weder eine vollständige Reinigung noch eine exakte Kopie des Biers in konzentrierter Form.

Hier kommt ein hilfreicher Begriff ins Spiel: flüchtig. Ein flüchtiger Stoff kann unter den Bedingungen des Verfahrens in Dampf übergehen. Einige Bestandteile des Biers tun dies leichter als andere. Das hilft zu erklären, warum bestimmte Aromen ins Destillat gelangen können, während andere Elemente des ursprünglichen Getränks zurückbleiben.

Drei hilfreiche Begriffe zum Verständnis

Gärung

Hefe wandelt Zucker in Alkohol um.

So entsteht das Ethanol im Bier.

Destillation

Dabei werden Stoffe durch Verdampfen und Kondensieren getrennt.

Die zurückgewonnene Flüssigkeit bleibt ein Gemisch und ist kein reiner Alkohol.

Flüchtig

Kann unter den Bedingungen des Verfahrens in Dampf übergehen.

Deshalb gelangen manche Aromen leichter zusammen mit dem Alkohol ins Destillat als Zucker und Proteine.

Welche Aromen erhalten bleiben können – und was Hopfen nicht verrät

Bier enthält viele Aromastoffe, darunter Ester, Alkohole und Terpenverbindungen. Da einige dieser Verbindungen flüchtig sind, kann ein Teil des Aromaprofils des Biers ins Destillat gelangen. Übergehen ist jedoch nicht dasselbe wie unverändert bleiben: Die Mengenverhältnisse verschieben sich, manche Verbindungen gehen leichter über als andere, und das Ergebnis riecht und schmeckt nicht mehr genau wie das ursprüngliche Bier.

Das erklärt auch, warum das Ausgangsbier eine Rolle spielt. Untersuchungen zu Bierdestillaten zeigen, dass Brau- und Gärverfahren das Ergebnis beeinflussen. Auch die praktische Erfahrung von Herstellern weist in dieselbe Richtung: Aus zwei unterschiedlichen Bieren müssen keine ähnlichen Destillate entstehen. Dieser Einfluss reicht jedoch nicht aus, um ein bestimmtes Verkostungsprofil vorherzusagen oder zu behaupten, ein bestimmter Bierstil werde nach der Destillation immer bestimmte Aromanoten bewahren.

Beim Hopfen hilft es, zwei Aspekte auseinanderzuhalten, die oft vermischt werden. Der eine ist das Aroma: Bier enthält flüchtige Aromastoffe, die vom Hopfen stammen. Der andere ist die Bitterkeit. Das Vorhandensein hopfenbürtiger Aromastoffe lässt für sich genommen nicht vorhersagen, wie bitter das Destillat sein wird. Es gibt keine solide Grundlage für die Behauptung, ein stärker bitteres Bier ergebe immer ein entsprechend bittereres Destillat – oder umgekehrt.

Deshalb sollte man das Ergebnis auch nicht einfach als Whisky bezeichnen, als wäre die Gleichsetzung selbstverständlich. Es gibt destillierte Getränke aus vergorenen Grundstoffen, die Bier ähneln und manchmal sogar ohne Hopfen gebraut werden. Das zeigt jedoch nur eine gewisse Verwandtschaft der Verfahren. Für ein allgemeines Publikum bleibt Bierdestillat die klarste Bezeichnung, ohne aus einem hilfreichen Vergleich eine allgemeingültige Kategorie zu machen.

Süße, Körper, Farbe und Schaum bleiben nicht unverändert erhalten

Nicht alles, was man an einem Bier wiedererkennt, gelangt auf dieselbe Weise ins Destillat. Zucker und Proteine gehören zu den nichtflüchtigen Bestandteilen. Sie gehen daher nicht wie Ethanol und einige Aromastoffe in den Dampf über. Deshalb sollte man nicht erwarten, dass die ursprüngliche Süße oder der Körper des Biers im Destillat vollständig erhalten bleibt.

Dasselbe gilt für die Farbe. Ein sehr dunkles Bier bedeutet nicht, dass man sich ein ebenso dunkles Destillat vorstellen sollte, denn viele Farbstoffe gehören zur nichtflüchtigen Fraktion. Natürlich kann eine fertige Flasche später noch weiteren Verfahren unterzogen werden, etwa einer Reifung oder nachträglichen Anpassungen. Das wäre dann aber keine unmittelbare Folge der Destillation des Ausgangsbiers mehr.

Auch Schaum und Kohlensäure verändern sich. Das Trinkerlebnis bei Bier hängt zu einem großen Teil vom gelösten Gas und dessen Wechselwirkung mit anderen Bestandteilen der Flüssigkeit ab. In Fachunterlagen zu Bierdestillaten wird Kohlendioxid als etwas behandelt, das während des Verfahrens kontrolliert werden muss – nicht als Merkmal, das erhalten bleibt, um dasselbe Gefühl wie beim ursprünglichen Getränk wiederherzustellen. Deshalb sollte man sich das Ergebnis nicht als kleineres, stärkeres Bier mit derselben Schaumkrone vorstellen.

Was ins Destillat gelangen kann – und was nicht auf dieselbe Weise übergeht

Kann mit dem Dampf übergehen

Wasser, Ethanol und ein Teil der flüchtigen Aromastoffe.

Der Charakter des Biers kann teilweise und in veränderter Form erhalten bleiben.

Geht nicht auf dieselbe Weise über

Zucker und Proteine gehen nicht wie die flüchtige Fraktion ins Destillat über.

Deshalb bleiben Süße, Körper, Farbe, Kohlensäure und Schaum nicht unverändert erhalten.

Eine höhere Konzentration bedeutet nicht, dass mehr Alkohol entsteht

Der Alkoholgehalt bezeichnet den Volumenanteil des Alkohols in einem Getränk. Bei der Destillation von Bier kann dieser Anteil steigen, weil ein Teil des bereits vorhandenen Alkohols abgetrennt und konzentriert wird. Ein höherer Alkoholgehalt bedeutet jedoch nicht, dass aus dem Nichts neuer Alkohol entstanden ist. Das Ethanol wurde zuvor bei der Gärung gebildet; durch die Destillation ändert sich nur seine Verteilung in der zurückgewonnenen Flüssigkeit.

Es gibt keine allgemeingültige Angabe dazu, wie viel Flüssigkeit entsteht oder welchen Alkoholgehalt das Endprodukt hat. Das hängt vom Ausgangsbier, von der Art der Trennung und von späteren Entscheidungen ab, etwa davon, ob Wasser zugesetzt wird. Einen festen Prozentsatz oder eine Standardausbeute anzugeben, würde etwas, das von Fall zu Fall unterschiedlich ist, fälschlich als allgemeine Regel darstellen.

Häufige Fragen

Steigt der Alkoholgehalt?

Das ist möglich, weil ein Teil des bereits im Bier vorhandenen Alkohols konzentriert wird.

Entsteht zusätzlicher Alkohol?

Nein. Das Ethanol entstand zuvor bei der Gärung; die Destillation trennt es lediglich ab und verteilt es neu.

Lässt sich ein allgemeingültiger Wert angeben?

Nein. Alkoholgehalt und Menge des Endprodukts hängen vom Bier, von der Trennung und von etwaigen späteren Anpassungen ab.

Ein anderes Getränk, kein Küchenexperiment

Die kurze Antwort auf die Eingangsfrage lautet: Durch die Destillation von Bier kann tatsächlich ein anderes alkoholisches Getränk entstehen, aber kein unverändertes Bier mit höherem Alkoholgehalt. Ein Teil seines Ursprungs kann sich noch wiederfinden, besonders bei den Aromen. Andere gut erkennbare Eigenschaften wie Süße, Körper, Farbe, Kohlensäure oder Schaum gehen jedoch nicht auf dieselbe Weise über. Das Ergebnis beruht auf einer selektiven Trennung und nicht auf einer einfachen Verstärkung aller Bestandteile, die in der Flasche waren.

Eine grundlegende Vorsichtsmaßnahme sollte man ebenfalls im Hinterkopf behalten: Ethanoldämpfe sind entzündlich. Diese Erklärung soll helfen, eine Veränderung des Getränks zu verstehen, nicht dazu anleiten, sie in der Küche nachzumachen oder davon auszugehen, dass ein Aufbau zu Hause sicher ist. Zu wissen, was bei der Destillation von Bier geschieht, ist nicht dasselbe, wie daraus ein sinnvolles Haushaltsexperiment zu machen.