

**Ich begrüße unseren König Dieter der Mobile und seinen Marschall Paul Meints, unsere Älterleute Hugo Bädker und Diethelm Eichler. Den Major Uwe Jürgens und seinen Adjudanten Klaus Peper. Den Geschäftsführer Alwin Stoldt und den Oberschießmeister Volker Stangenberg.**

**Auch unseren 1. Hauptmann Klaus Neve begrüße ich. Er wird uns am Montag durch die Stadt führen, und hoffentlich alle Gildebrüder wohlbehalten ins Hohe Arsenal zurückbringen.**

**Weiter begrüße ich die Ex-Schaffer Carsten Ukena, Jörn-Peter Ohm, Heimo Sohrt und nach schwerer Aufnahmeprüfung den Jung-Exer Dieter Kipper und unsere zur Zeit amtierenden Schaffer Dirk Pohlmann, Bernd Jäger und unseren Jungschaffer Sven Johannßon.**

**Als Gast in unserer Runde heiße ich unseren Protokollführer Wolfgang Weidemann willkommen**

**Ganz herzlich grüße ich unseren Gildewirt Herrn Förster und den Geschäftsführer des ConventGartens Herrn Speri, sowie den Zeltwirt Alf Gundlach und bedanke mich, dass sie auch im Jahr 2000 traditionsgemäß an der Bierprobe teilnehmen.**

**Naturwissenschaftlich gesehen ist Bier ein aus stärkehaltigen Rohstoffen gewonnenes mit Hopfen gekochtes und vergorenes Getränk.**

**In Deutschland darf Bier nach der Bierverordnung und dem vorläufigen Biergesetz nur aus Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden, außerdem muss Bier vergoren sein. Für obergärige Biere ist auch die Verwendung von anderem Malz erlaubt, wobei unter Malz künstlich zum Keimen gebrachte Getreide verstanden werden. (Reis und Mais sind keine Getreide im Sinne dieser Verordnung). Hier bei uns dürfen seit 1987 aufgrund einer Entscheidung des EG-Gerichtshofes auch Getränke als Bier angepriesen werden, wenn sie nicht den Vorgaben des Biergesetzes und der Bierverordnung entsprechen, aber im jeweiligen Herstellungsland als Bier bezeichnet werden. Ihre Zutaten und Rohstoffe müssen jedoch gekennzeichnet werden. Jetzt sind wir bereits mitten im Deutschen Reinheitsgebot. Diese Verordnung von 1516 besagt nämlich, dass zum Brauen nur Hopfen, Malz, Wasser und Hefe verwendet werden dürfen. Obwohl dies per EG-Richterspruch eingeschränkt ist, halten alle deutschen Bierbrauer daran fest.**

**Dort wo es menschliche Zivilisation gab, gab es auch Bier. Die Babylonier, Sumerer und Ägypter kannten Bier. In Europa wird Bier als Getränk der Barbaren von den Römern erstmalig erwähnt- gemeint sind übrigens unsere Vorfahren, die alten Germanen.**

**Die Deutschen gehören weltweit zu den Spitzenreitern im Bierkonsum. 1997 hat statistische gesehen jeder Deutsche rund 131 Liter Bier seine Kehle hinabfließen lassen, lediglich übertrumpft von den Tschechen mit 160 Liter pro durstiger Kehle.**

**Dennoch wird zu selten beachtet, was da eigentlich am Gaumen vorbeifließt, und das hat kein Bier verdient!**

**Bestellt nicht einfach ein Bier – schließlich bestellt ihr ja auch nicht einfach was zu essen – beweist eure Klasse und bestellt ein Pils, Kölsch oder Lager, wenn ihr nicht wisst, ob eine bevorzugte Hausmarke geführt wird. Obwohl dies verwunderlich wäre, denn an deutschen Gasthäusern wird per Außenwerbung mindestens eine Biersorte angepriesen.**

**Aber auch ein Blick in die Getränkekarte kann zur angenehmen Überraschung werden, denn in vielen Fällen sind mehrere Biere aufgelistet; mit Glück nicht nur verschiedene Marken sondern auch verschiedene Sorten. Für Autofahrer kann auch ein alkoholfreies Bier eine bekömmliche Alternative für Geschmack und Führerschein sein – nicht immer - aber immer öfter!**

**Natürlich sollte man nicht nur die Geschmacksnerven arbeiten lassen. Das Auge und die Nase trinken schließlich mit. Die Farbpalette der Biere reicht von hellgelb bis schwarz. Die Trübung von blank bis hefetrüb. Aber auch der Kohlensäuregehalt, die Schaumkrone, die Schaumkonsistenz, Geruch und Temperatur spielen eine wichtige Rolle bei der Begutachtung eines Bieres.**

**Echte Profis unterscheiden übrigens bei der Bierprobe den ersten Eindruck, den Hauptgeschmack und das Finish.**

Die Überschrift auf der Einladung hieß www.Bierprobe 2000 de, und ich habe im Internet geblättert, Spezialisten sagen „gesurft“, um festzustellen, was unter dem Begriff „Bier“ so alles zu Tage kommt.

Die Worteingabe Bier ergab eine Worthäufigkeit von 164.174 Eintragungen. Es existiert ein Lexikon übers Bier von A – Z , angefangen über Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser bis hin zum fertigen Produkt. Alles Wissenswerte über und ums Bier mit sehr vielen Zahlen und Fakten ist im Internet enthalten.

Sämtliche Brauereien stellen sich im Internet mit ihren Produkten vor. Es gibt Bierclubs, in denen über E-mail das Bier des Monats gewählt wird und natürlich auch sofort bestellt werden kann.

Beim Durchblättern stieß ich auf den Begriff Expo Hannover. Was hat das mit Bier zu tun? Es handelte sich hier um den Preis von 7,50 DM für ein Glas Bier.

Kurzum es gibt eine unerschöpfliche Flut an Daten und Wissenswertem übers Bier. Unter anderem ist dort auch eine Rubrik mit der Überschrift „Bierwitze“ aufgeführt.

**Kommt ein Skelett in die Kneipe. Was bestellt es?  
Ein Bier und einen Feudel !**

**Und einer unter dem Motto Schaffer sind für die Gilde da:  
Wer reitet so spät durch Nacht und Gewitter?  
Es ist ein Schaffer, der holt noch`n Liter.**



**Nun zu dem wichtigen und sehr ernst zu nehmendem Kapitel Bierübertragung im Internet, denn offensichtlich herrscht immer noch reichlich Unklarheit, was das Übertragen von alkoholischen Getränken via Internet angeht.**

**Daher an dieser Stelle ein kurzer Abriss der technischen Anforderungen und Möglichkeiten.**

**Zunächst gibt es verschiedene Arten der Alkoholübertragung Diese sind unterteilt in die Gruppen B.21 bis B.23Bier je nach Höhe des Volumenanteils Alkohol.**

**B. 21 sind Tafelweine und Dünnbiere bis 3,5 %, sowie die sogenannten alkoholfreien, die allerdings besser im Halb-Schluckspechtbetrieb nach B.05 übertragen werden sollten.**

**B. 22 sind Qualitätsweine und Pilsener bis 5, 3%. Hierunter fällt auch der sogenannte Bөлckstoff.**

**B. 23 Alt- und Weizenbiere.**

**B.23 Bier ist für den Übertragungsbereich bis 21 % geeignet.**

**Außerdem dürfte noch die Empfehlung A. 22 interessant sein, die für Übertragungen ab 22 % in allen Alkoholklassen gedacht ist, sowie A.22T für technische Alkohole und A.22S für Spiritus und Haarwasser.**

**Uns interessiert in diesem Zusammenhang die Empfehlung B.22 Qualitätsweine und Pilsener bis 5,3 %, da wir dort die meisten Möglichkeiten haben, das Projekt Bierübertragung zu realisieren. B.22 sieht grundsätzlich die Übertragung im Vollschluckspechtverfahren (VVS) vor, bei dem beide an der Übertragung beteiligten Seiten gleichzeitig einschenken und trinken können.**

**Wichtig ist vor allem eine richtige Einstellung der Übertragungsparameter. Bei den derzeit erhältlichen Biermodems sind leider meist nur zwei Einstellungen möglich.**

**Die erste wird als 8 Ü bezeichnet, bei der gleichzeitig 8 Gläser übertragen werden können. Die Empfangsgläser müssen geneigt sein, und zwar um 1 x 15 Grad, zur Verhinderung von überhöhter Schaumbildung.**

**Bei 7 Ü können nur 7 Gläser zur Zeit übertragen werden.**

**Die direkte Übertragung über das Telefonnetz ist aber nur bei kleineren Entfernungen zwischen den Gegenstellen sinnvoll, da es bei längeren Leitungen sehr oft vorkommt, dass das Bier unterwegs schal oder gar sauer wird. Deshalb wurde bereits im Jahr 1982 ein fassorientiertes Übertragungsnetz in Betrieb genommen, das als Barrell X bekannt ist. Barrell X steht für Barrell Exchange und bezeichnet die Art der Übertragung.**

**Es gibt zwei Arten von Diensten, die angeboten werden:**

**Barrell L ist das leitungsgebundene Verfahren, bei dem eine feste Leitung zwischen den Gegenstellen geschaltet wird, was sehr hohe Übertragungsgeschwindigkeiten ermöglicht und das Durchsickern an den Umschaltpunkten minimiert.**

**Barrell F füllt die übergebenen Fässer zunächst mittels eines speziellen Rechners in einzelne Flaschen ab, die dann in Kisten an einen Rechner im Ortsbereich des Empfängers übertragen werden. Dort werden die Flaschen entkorkt und wieder zu kompletten Fässern zusammengekippt. Das einwandfreie Abfüllen und Ausleeren der Flaschen wird durch ein Scheck-Summenverfahren garantiert, d.h. die mit dem Umfüllen Beschäftigten erhalten derart hohe Schecks, dass sie wirklich nicht mehr darauf angewiesen sind, fremde Flaschen leer zu trinken.**

**Störungen, wie sie in der Einführungsphase zu verzeichnen waren, gehören seit Einführung von BIGFON der Vergangenheit an.**

**BIGFON ist das Bier-integrierende Glasfaser-Ortsnetz und löst bis zum Übergang auf ISDN = Internationales SaufDienst-Netz die herkömmlichen Kupferleitungen ab.**

**Nach diesem kurzen Überblick über die netzabhängige Übertragung wenden wir uns noch der praktischen Seite zu.**

**Wir setzen voraus, dass Hardware-seitig mindestens 640 KB Hauptspeicher, KB steht für Kleine Biere, vorhanden sind. Außerdem muss der Rechner vom ZZF, dem Zentralamt für Zulassungen im Fasswesen zugelassen sein. Dies erkennt man in der Regel an einem kleinen Metallschild an der Schnittstelle, sprich Zapfhahn, auf dem die zugelassenen Biersorten vermerkt sind. Diese Schilder hat wohl jeder schon an der Schnittstelle eines öffentlichen Terminals, kurz Kneipe genannt, bemerkt. Bei nicht zugelassenen Rechnern besteht akute Gefahr, da Verunreinigungen wie Milch oder gar Wasser das Netz beeinträchtigen können.**

**Sind diese Voraussetzungen erfüllt, benötigt man nur noch ein passendes Programm zur Übertragung.**

**Aus der Vielfalt seien nur zwei genannt, nämlich das F-Modem, für eine flaschenweise Übertragung mit Pfand und das F-Modem-Box, das kastenorientierte Flaschenübertragungssystem mit wahlweise 12 oder 24 Flaschen. Wer trotz dieser empfehlenswerten und preiswerten Produkte lieber auf selbst programmiertes zurückgreifen will, sollte sich sehr genau mit dem Befüllsystem seines Rechners auskennen.**

**Da gerade in der EDV die Zeit sehr schnelllebig ist, steht vielleicht im Internet die erste Bierübertragung kurz bevor, und in absehbarer Zeit findet unsere Bierprobe möglicherweise doch über den Bildschirm statt.**

**Zum Schluss eine Weisheit:**

**Eine Büffelherde bewegt sich nur so schnell, wie der langsamste Büffel. Und wenn die Herde gejagt wird, sind es die Schwächsten und Langsamsten, die zuerst getötet werden. Diese natürliche Selektion ist gut für die Herde als Ganzes, da sich die allgemeine Geschwindigkeit und die Gesundheit der ganzen Gruppe durch regelmäßige Auslese verbessert.**

**Auch das menschliche Gehirn kann nur so schnell arbeiten, wie die langsamsten Gehirnzellen. Wie wir alle wissen, werden durch übermäßigen Konsum von Alkohol Gehirnzellen abgetötet, aber natürlich sind es die Langsamsten und Schwächsten, die es zuerst erwischt.**

**Fazit: Regelmäßige Einnahme von Bier oder anderen alkoholhaltigen Getränken eliminiert die schwachen und langsamen Gehirnzellen und lässt so das Gehirn zu einer schnelleren und effizienter arbeitenden Maschine heranwachsen! Das ist auch der Grund, warum man sich nach ein paar Bieren oder Schnäpsen immer für wesentlich schlauer hält.**

**In diesem Sinne:**

**Trink so lang der Becher winkt,  
genieße deine Tage!**

**Ob man im Jenseits auch noch trinkt,  
das ist die große Frage.**

**PROST**