

So muss mein Bier schmecken

Wie kürt man aus 42 handgebrauten Bieren seinen Favoriten?

Und was ist eigentlich eine weibliche Geschmacksnote? *Ein Test von Ev Manz*

Was für eine Übungsanlage: Ich, weiblich, darf, nein, muss Biere trinken. Handwerklich gebraute Biere, versteht sich, sogenannte Craft Beers. Warum nicht? Schliesslich konnte ich im Frühling anlässlich des Altstetter Bierfestivals mit meinen Redaktionskollegen meine ungeschulte weibliche Gaumennote einfließen lassen. Als Frau war ich vergangenes Wochenende am ersten Zürcher Craft Beer Festival in der Wirtschaft Ziegelhütte in bester Gesellschaft. Dass ich letztlich ein hochprozentiges Bier zum Favoriten kürte, lag an meiner Tischnachbarin, aber nicht nur.

Ich treffe vor Ort auf viele junge weibliche Degustantinnen, die nicht den Anschein machen, als würden sie sich nur von Bier ernähren. Auch das männliche Publikum ist durchaus sympathisch. Kurz: Das ganze Festival kommt gehoben gemächlich daher, keine Spur von Oktoberfest-Stimmung.

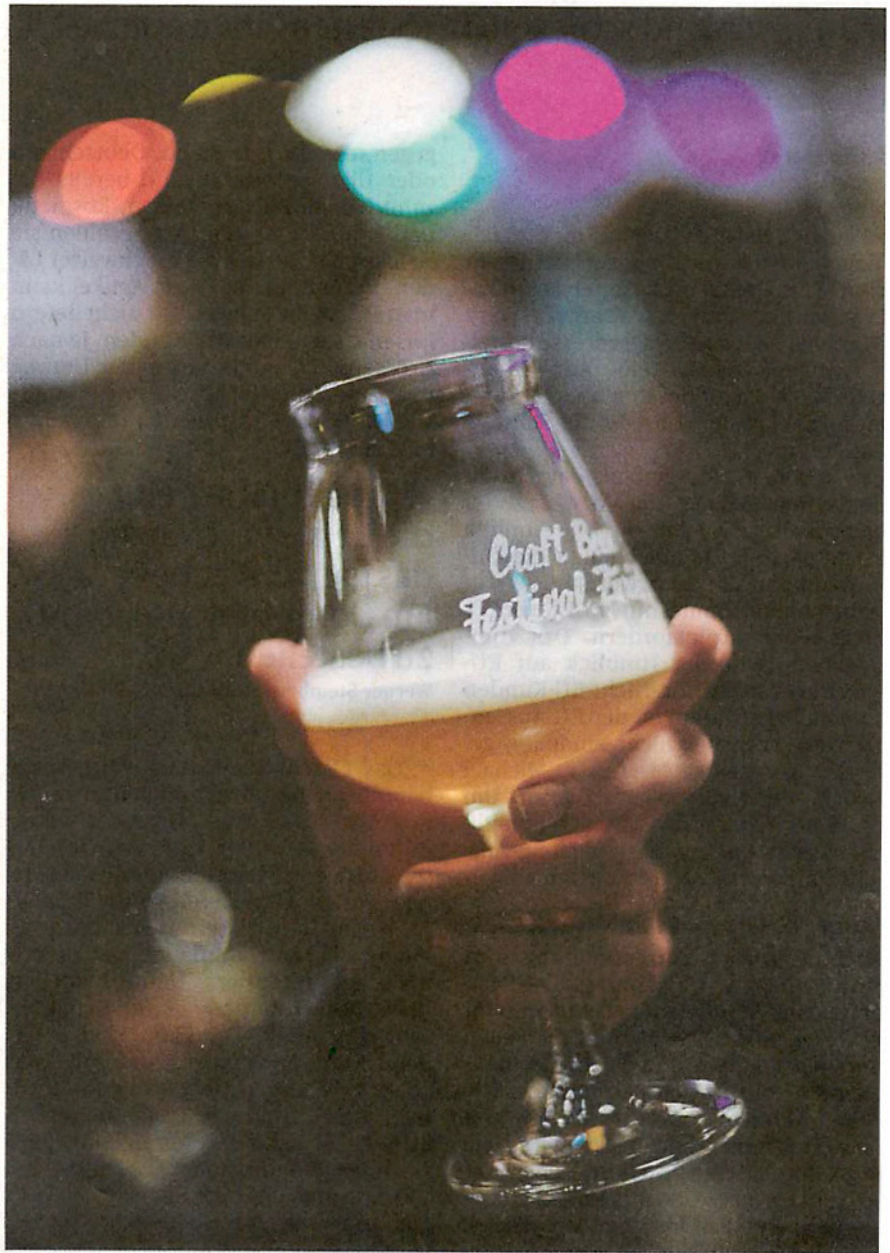
13 kleine Brauereien aus der ganzen Schweiz hat Intercomestibles nach Schwamendingen eingeladen. Für 25 Franken Eintritt hat man die Ehre, sich ihr Angebot mit einem Glas in der Hand anzuschauen - und zu verkosten. Doch gratis gibts nichts: Jeder Deziliter Degustation kostet 2 oder 3 Franken. Und für den Soulfood vom Grill (Würste, Sparreribs, Burger) bezahlt man gängige Stadtpreise. Einzig die Musik, zuerst Konserve, dann live, ist kostenlos.

Erfrischung für Bergsteiger

Die Auswahl an Bieren ist riesig: 42 Sorten, nach Brauerei geordnet, sind auf dem Festivalpass aufgelistet. Ich steuere aufs Geratewohl darauflos, um über den persönlichen Kontakt mit den Brauern auf den Geschmack zu kommen. Zum Beispiel mit Corinne und ihrem bärtigen Mann Robby Collins. Das Paar der 7 Peaks Brasserie aus dem Walliser Morgins braut auf 1300 Metern über Meer mit Blick auf die Alpen. Von ihren Kreationen mit Gipfelnamen behagt mir das Kölsch Dent Jaune. Ich würde es jeder Bergsteigerfreundin empfehlen.

Beim Sour Ale La Saison der Brasserie des Franches-Montagnes in Saignelégier lockt mich der Name. Brauer Jérôme Rebetez strebt für seine Produkte eine eigensinnige Note an. Sein Bier jedenfalls erinnert an Cidre.

Obwohl ich unentwegt das Portemonnaie zücken muss, verführt mich diese Degustiererei zum Trinken. Ich setze weiter auf ansprechende Namen. Die Winterthurer Storm & Anchor Brewing Company mutet zwar archaisch männlich an, ihr Bier Saison Rouge tut es nicht. Es mundet mir ebenso wie das Amber der Winterthurer Stadtguet-



Im Tulpenglas entfaltet sich der Geschmack des Biers am besten. Foto: Doris Fanconi

Brauerei und das Lisbeth, ein Bier der Officina della Birra aus Bioggio. Kurt hingegen, ein Produkt von Bad Attitude in Stabio, überzeugt mich trotz der weiblichen Braukunst nicht.

So gilt es, zu markieren und zu rätseln, was mir sonst noch behagen könnte. Ähnlich geht es vielen an diesem Abend, und selbst auf der Toilette unterhalten sich die Frauen mit dem Probierglas in der Hand über Bier.

Fruchtig ist nicht alles

Meine Tischnachbarin hat bereits ihre persönliche Hitliste erstellt. Definitiv nicht dazu gehört für sie das Hymn-Bier, ein Sour Raspberry Ale der Rapperswi-

ler Bier Factory. Obwohl ich ebenfalls zur Zielgruppe dieser Biere gehörte: Nach einem Probierschluck schiebe ich ihr das Glas zurück.

Stattdessen teste ich zum Abschluss ihren Favoriten: das Pilgrim Bière der klösterlichen Brauerei in Fischingen. Das Triple Blonde wird nach einem barocken Rezept gebraut und, der Name sagt, dreimal gegärt. Mit 10 Prozent Alkoholgehalt und in Champagnerflaschen verkauft, mischt das Abteibier beinahe in der Weinliga mit. Nur: Dieses Bier trinkt sich entschieden schneller als Wein. Deshalb zweifle ich am Hinweis des Anbieters: «Man trinkt diese Flasche selten allein, sondern teilt sie sich.»