

Bier richtig verkosten

Fragen Sie doch bei Ihrem nächsten Restaurant-Besuch den Kellner oder die Barfrau, was er Ihnen zum Fisch für ein Bier empfehle. Und wie es schmecke. Sie werden ihn erschrecken! Weil «man» zum Fisch kein Bier trinkt. Und weil er keine Ahnung hat, wie sein Bier schmeckt. Geschweige denn wie man es richtig verkostet. Aber wo soll er es auch gelernt haben.

TEXT: MARTIN WARTMANN FOTOS: MARCEL STUDER

Mit Freunden über Bier diskutieren ist etwa so, wie wenn man mit einem Farbenblinden bunte Bilder bespricht. Der Einte sieht nur Grautöne, der Andere kennt nur «Bitter», «nicht bitter» oder vielleicht noch «süffig». Und genau das werden Sie auch vom Kellner hören: «Bitter» oder «nicht so bitter». Dabei sind die Farb-, Glanz-, Geruchs-, Geschmacks- und Nachtrunk-Nuancen beim Bier fast grenzenlos. Sie haben es schon bei dieser Aufzählung gemerkt: Bier richtig verkosten ist tatsächlich ein bisschen komplizierter als man denkt.

Es ist simpel, Bier «hinter die Binde giessen». Man muss dabei nichts studieren und kann ruhig weiterschwatzen. Es ist einfach herrlich, das frische Mundgefühl eines köstlichen, frischen Bieres zu erleben. «Süffig» würde unser Kellner wahrscheinlich sagen. Haptisches Mundgefühl heisst es in der Fachsprache. Das ist der Eindruck beim berühmten ersten Schluck, die Feuchtigkeit im trockenen Gaumen, die kühle Temperatur, Schaumprickeln auf den Lippen und perlende Kohlensäure im Mund. Es ist das Tastgefühl welches zum Weitertrinken verleitet. Bier «nippelt» man darum auch nicht. Man trinkt es; aus Gläsern, Krügen, Flaschen, Dosen oder Plastik-Bechern. Auch ein grandioses Vorwissen, wie beim Wein, ist nicht vonnöten, nur bestellen muss man es.

Die industrielle Bierkultur und deren starke Marken prägen unsere Bierszene mit zwar angenehmen aber immergleichen Bieren. Sie wurden in den letzten 20 Jahren zum Vorbild einer ganzen Generation von Brauern. Die Standarts für Kohlensäure, Farb-, Bitter- und Schaumwerte verdrängten denn auch prompt jegliche Geruchsfineiten und die Aroma-Vielfalt. Dank Filtrations- und Abfülltechnik sind diese Biere mittlerweile auch fast grenzenlos haltbar. Aromastoffe, aus Gärung und Hopfen sind dagegen nicht haltbar, zerfallen und hinterlassen unangenehme Gerüche. Sie werden deshalb vermieden. Das Resultat kennen wir: saubere, einwandfreie Geschmacks-Monotonie zugunsten des Marketings. Es ist schwierig grosse Bier-Marken geschmacklich auseinander zu halten. Und es ist leider auch schwierig, die vielen dutzend kleinen Marken zu differenzieren. Dass, weil alle den Grossen nachlaufen und nicht den Mut finden, sich mit deutlich differenzierten Bieren von der qualitativ hervorragenden aber geschmacklich einfältigen Massenware abzusetzen.

Genau darum ist Ihre Frage an den Keller «wie schmeckt denn dieses Bier?» so wichtig. Nur Sie, als Bierkenner, als Geniesser, als Konsument können den Wandel herbeiführen, zu differenzierten

Bieren und mehr Abwechslung nämlich. Solange Sie sich aber ungefragt monotone Biersortimente vom ahnungslosen Gastronomiepersonal servieren lassen, wird sich nichts ändern. Gastrosuisse beispielsweise hat alle Ausbildungskurse rund ums Bier eingestellt. Denn solange der Biertrinker keine Ahnung hat, ist auch eine Fach-Ausbildung nicht nötig. Darum. Das Wissen über wie man Bier verkostet und wie man darüber spricht, ist der Hebel in der Hand der Biertrinker für eine bessere und attraktivere Bierwelt.

BIER RICHTIG VERKOSTEN

Natürlich muss man auf dem Weg zum Bierkenner zuerst selber lernen, wie man Bier verkostet. Das ist ganz einfach, übt sich aber schlecht im Trockenem. Holen Sie sich darum zuerst kühles, frisches Bier aus Ihrem Keller. Ein Helles, böhmischer Pils-Stil. Da spüren wir den Hopfen. Dazu ein Weissbier, Weizenbock vielleicht. Hier riechen wir die von Hefen gebildeten Aromen. Und ein Schwarzes, zum Beispiel Guinness. Damit wir über charakteristische Rösttöne in Nase und Gaumen sprechen können.

Die Übungs-Biere sind alle genau gleich kalt. 10 Grad sollten sie nicht unterschreiten, 12–15 Grad wäre ideal. Bei zu



kalten Bieren riechen wir die Aromen zuwenig. Zudem beeinflusst die Temperatur auch das Empfinden der Bittere und Säure im Gaumen.

Wichtig ist das richtige Glas. Profis schalten das Auge mit schwarzen Gläsern aus, verkosten nur mit Nase und Gaumen. Zwei Biere gegeneinander, in 3 schwarzen Gläsern. Nagelprobe ist, ob der Tester die zusammengehörenden Gläser identifiziert. Weil nur dann seine weitere Meinung relevant ist. Dreiglasprobe blind sagt man dem. Sie ist für Laien zu anspruchsvoll. Das Auge muss ihm helfen durch Farbe, Trübung und Schaum Unterschiede zu sehen. Wir nehmen darum normale, kleine 2 Deziliter-Gläser mit gerader Zylinderform. Es ist aber kein Problem, Bierverkostungen mit transparenten «Hartplastikbecherli» oder mit Weissweingläsern durchzuführen. Der Brauer sieht das nicht so eng.

Stellen Sie vor dem Verkosten Brot bereit. Denn die Hopfen-Bittere bleibt im Gaumen hängen. Da helfen Brot oder Nüsse, damit Sie beim zweiten Bier nicht über die anhängende Bittere des Vorgängers stolpern.

Giessen Sie sich je ein Verkostungsmuster ein. Ein knapper Deziliter reicht. Wir machen ja kein Besäufnis sondern eine Bierverkostung. Giessen Sie das Bier so ins stehende Glas, dass sich viel Schaum bildet. Sie brauchen das Schaumbild zur Beurteilung. Und Sie brauchen zwei kleine Schlucke Bier, um den Nachtrunk im Abgang zu spüren. Eine Verkostung ohne Schlucken funktioniert schlecht, weil zu viele Geschmacksnerven hinter der Gurgel sitzen. Und zudem riechen wir auch beim Schlucken, sofern wir dazu atmen. Orthonasal, beim Eintamen, oder Retronasal beim Ausatmen. Sie glauben es nicht? Dann trinken Sie einen Schluck Kaffee und klemmen sich dabei die Nase zu.

News und Wissenswertes

PRÄHISTORISCHES

In Irland gibt es flächendeckend über das ganze Land verteilt ca. 4500 «fulacht fiadhs». Diese „fulacht fiadhs“ sind hufeisenförmige Erdwalle (Gruben oder Mulden), deren Sinn und Zweck seit ihrer Entdeckung im 17. Jahrhundert noch heute ein Rätsel sind. Es gibt verschiedene Theorien und Ansätze über deren Verwendung. Angefangen von einem Ort, an welchem Speisen zubereitet wurden bis hin zu Wasch- und Grabstätten etc. Nun glauben zwei Archäologen (Declan Moore and Billy Quinn) herausgefunden zu haben, für was diese Stätten wahrscheinlich dienten. Es soll sich um eine Einrichtung zur Herstellung von Bier handeln. Anstatt Bier – und damit Wasser – über die Insel zu tragen haben sich die Frühzeitmenschen ganz einfach überall die notwendigen Einrichtungen zum Brauen erstellt. Trifft ihre Theorie zu, würde dies bedeuten, dass bis zu 4500 Brauereien in der Bronzezeit auf der Insel bestanden haben und somit die weitverbreitetste Industrie zu dieser Zeit auf der Welt darstellte. Die Forscher haben ebenfalls eine Art prähistorische Braumethode entwickelt, mit welcher sie heute eine moderne Version eines des damals getrunkenen Ales herstellen. ES soll gar nicht so übel schmecken

MEIST GETRUNKEN, IMMER GLEICH SCHMECKEND

Der weltweit am meisten konsumierte Bierstil wird als «Premium Lager» bezeichnet und ist heute internationaler Standard für fast alle Globalmarken. Er stammt eigentlich aus der deutschen Bierwelt, dürfte so ein Mittelding zwischen deutschem Pils und Dortmunder Lager sein. Er ist aus reinem Pilsnermalz, hellgelb, brilliant klar, rezent, mit ganz leichtem Malzcharakter, kurze, schmale, knappe Bittere und wenig Hopfenaroma. Der Alkoholgehalt liegt so um die 4.5 Prozent. Das Bier hat ein hervorragendes Mundgefühl, ist angenehm zu trinken und schmeckt eigentlich rund um den Globus fast überall fast immer gleich.

ANEKDOTE

Vor Jahren, in Davis/Californien, bei einer der ersten Minibrauereien, staunte ich, wie die Amis kartonweise schlechtes, oxydiertes Flaschenbier als teure „Spezialität“ von einem Kleinbrauer nach Hause schleppten. «Hauptsache es schmeckt anders» sagte mir der deutsche Braumeister, und lachte. «Die kommen doch nicht draus wie Bier schmecken soll».

Ein paar Jahre später war ich wieder dort. Der Brauerei ging es schlecht. Der Verkauf war eingebrochen. Die Amis hatten schnell gelernt und wussten bereits nach ganz kurzer Zeit sehr wohl zu unterscheiden zwischen schlechtem Bier und gutem Bier, Bierstilen und Geschmacksdifferenzierung zu unterscheiden.



Das Wissen ums Bier ist über 5000 Jahre alt. Bier entstand als der Mensch sesshaft wurde. Bierbrauen ist die Folge der ersten Vorratsprobleme. Körner sammeln, durch Backen auf heißen Steinen haltbar machen, Brotsuppe, Getreidemus, Bier. Damals brauchten die Menschen ihre Organe zum Überleben. Das Auge erkannte die Gefahr, die Nase witterte die Beute. Und wenn der Bär mal tot war, frassen wir ihn aller in Eile auf. Wie er schmeckte war egal.

Diese Fähigkeiten aus der Urzeit setzt der Geniesser heute beim Verkosten entsprechend ein:

1. Auge

Millionen von Zellen sitzen in unseren Augen. Sie helfen uns feinste Nuancen in

Helligkeit, Farbe, Schaumbilder, Trübung und Glanz des Bieres zu beurteilen und zu unterscheiden. «Das Auge trinkt mit» gilt darum ganz besonders beim Bier.

2. Nase

Millionen von Riechzellen differenzieren nach hunderten von Rezeptoren eine fast unendliche Zahl von Gerüchen. Sie unterscheiden anno dazumal zwischen essbar und nicht essbar. Die meisten Menschen erinnern sich heute allerdings nur noch an 10 bis 25 Gerüche. Ein geübter Tester bringt es auf 150 Gerüche, effektiv gibt es über 10 000 Geruchs-Varianten. Nur mit dem trainierten Geruchssinn identifizieren wir darum Unterschiede aus der Vielfalt an Gärungsnebenprodukten, Hopfen-, Malz- und Röstnoten.

3. Gaumen

Die Zahl der Gaumen-Knospen ist im Vergleich zu Auge und Nase mickrig. Die meisten Menschen haben etwa 2000 Geschmacksnerven, 10 Prozent haben 4000 oder mehr, darunter viel mehr Frauen als Männer. Einen Teil haben wir durch Rauch, Schärfe oder Alter beschädigt. Mit den Gaumen-Knospen erschmecken wir vier Haupt-Geschmacksrichtungen: Süß und sauer aus Kohlensäure, pH und Malz-Extrakt finden wir an der Zungenspitze, die Bittere und Salzigkeit aus Wasser, Malz und Hopfen im hinteren Gaumenbereich. Jeder Geschmack ist ein Nervenreiz, zu viel Reiz wird zum Schmerz. Zu scharf, zu bitter, zu sauer, zu kalt, zu heiss, zu «alkoholig» wirkt schmerzhaft, astringierend. Weitere

Rezeptoren nehmen Glutamat (Geschmacksverstärker) und Fette wahr. Das Mundgefühl sagt uns beim Bier wie süffig es ist. Oder wie «klebrig», cremig, dickflüssig.

«BIER VERKOSTEN IST KOPFARBEIT»

Den eigenen Gaumen und die Nase kennen zu lernen gehört zum Basistraining. Das funktioniert am besten im Team, und indem man darüber spricht. Was riechst Du? Wie sagst Du dem? So findet man raus, zu welcher Bier-Verkoster-Kategorie man gehört: «Non-Taster», «Normal-Taster» oder «Super-Taster». Riecht es für Dich auch

Verkostungsvokabular

FARBE:

Hellgelb, Sattgelb, Goldgelb, Amber, Goldbraun, Hellbraun, Dunkelbraun, Schwarz

SCHAUM:

Schwacher Schaum, viel Schaum, grobporig, feinporig, rahmig, stabil, schwach haftend

GLANZ UND TRÜBUNG:

Sehr trüb, trüb, opal, leicht opal, noch klar, blank, brilliant, feurig-brilliant

GERUCH:

Hopfenblumig, röstmalzig, malzig, blumig, fruchtig (alle Varianten..) Kräuter, Heu, Limonen, Münzen, Whiskey

GESCHMACK:

Malzgeschmack, Caramel, Röstgeschmack, Malzsüsse, Nuss-Geschmack, Brot-Geschmack, Fruchtgeschmack (Varianten)

BITTERE:

Keine, feine, kurze, schmale, breite, lange, anhängend, dominant
Mundgefühl:
Trocken, süffig, spritzig, rezent, schal, säuerlich, samtig, sirupig, cremig

ALLGEMEINE BESCHRIEBE FÜR EIN GUTES BIER:

Feines Gesamtbouquet, süffig, angenehm, ausgewogen, gute Balance, fein abgestimmt, elegant, schlanker Körper, vielfältiges Flavour, charaktertypischer Vertreter.

«zwieblig»? Wenn ja, dann wissen wir, dass wohl eine bestimmte Fehlgärung vorhanden ist. Sofern wir «Zwieblig» gleich definieren. Unser ganzes Geschmacks- und Geruchszentrum ist geprägt von Erfahrungen. Wenn wir Kirchenglocken hören riechen wir Sonntagsbraten. Oder Weihrauch. Das Parfüm der ersten Freundin vergessen wir nicht. Wir assoziieren Gerüche mit Bildern. Unser Geruchsspeicher ist geprägt von unserer Erziehung und Kultur. Als Baby haben wir das alles aufgenommen. Und irgendwann haben wir aufgehört, uns Gerüche und Geschmäcker zu merken. Wir speichern sie nicht bewusst ab, stopfen nur noch in uns hinein. Konzentration und Training ist deshalb angesagt. Bei jedem ersten Schluck volle Aufmerksamkeit. Augen, Nase, Mundgefühl, Gaumen. Der Erfolg der Bierkenner beginnt und endet im Kopf.

«ES FEHLEN DIE WORTE»

Spätestens wenn Sie dem Kollegen ihre letzte Bier-Entdeckung beschreiben wollen, merken Sie es – die Terminologie fehlt. Farben können wir nebeneinander legen. Dem sagen wir Blau oder Rot. Beim Geschmack geht das nicht. Man muss sich «eichen» auf eine möglichst verständliche Wortwahl für die verschiedenen Sinneseindrücke. Aber keine Angst, dazu gibt es Hilfsmittel. Das «Bier-Flavour-Rad» beispielsweise, der Verkostungsraster, das Spinnennetzdiagramm oder der «Biernavigator» von beerculture.com. Profis setzen dazu «Geruchs-Tabletten» ein, mit deren Hilfe verschiedene Geschmäcker in verschiedenen Konzentrationen im Bier simuliert werden. Die Fachleute trimmen so ihren Gaumen und einigen sich auf spezifische Begriffe. Für den Laien und Bierkenner reicht es, wenn er sich die wichtigsten vier, fünf Begriffe zu Farbe, Schaum, Geschmacks- und Flavour-Profil merkt und diese beim ersten Schluck Bier bewusst in Erinnerung ruft.

Abgezapft

BIEREXPERTE

Wissen Sie was ein stilkompatibles Stout ist? Ein India Pale Ale, abgekürzt IPA? Schon mal was von Belgischem Tripple gehört? Kennen Sie den Unterschied zwischen deutschem und böhmischem Pils? Sie merken es, Biervielfalt ist fast grenzenlos, die Fachsprache geht weit über «bitter» und «nicht so bitter» hinaus. Es braucht Erfahrung und Training. Sie verstehen vielleicht auch das mitleidige Lächeln des Bierprofis wenn der den blumigen Beschreibungen der Weinkenner zuhört, nachdem sie die Degustationsprobe elegant in den Spucknapf entsorgten «ich höre das Mittelmeer rauschen und sehe den Lavendel blühen»

Wahrscheinlich haben Sie in der Zwischenzeit ihre Bierproben längst ausgetrunken, die Flaschen oder Dosen geleert. Zeit also, sich auf den Weg zu machen, in das nächste Lokal, um das Gelernte in der Praxis umzusetzen. Sie erinnern sich: das Glas gegen das Licht halten, mit dem Auge prüfen wir Schaum, Farbe, Trübung. Wir riechen daran, erschnuppern Hopfenblume und «Flavour» von Hefen, lassen den ersten Schluck über die Zungenspitze in den Gaumen rollen. Rezent, Bittere, Süsse aus Kohlensäure, Malz und Hopfen, das Mundgefühl. Und erst dann lassen wir das kühle Bier langsam durch den Gaumen gleiten, atmen dazu nochmals ein und aus, achten auf den Geschmack in der Nasenhöhle, spüren der Bittere im Nachtrunk nach....schauen wir dem Kellner in die Augen, kommentieren: «mmmmh, angenehmes Mundgefühl, ein bisschen leer im Gaumen und zu breit im Abgang, aber sonst ganz ok».

Zum Wohl

Martin Wartmann, Frauenfeld
www.wartmanns.com

BIER BRAUCHT HEIMAT

Deshalb hält Salz&Pfeffer dem Bier die Stange: In regel-mässiger Folge berichten wir aus der Bierwelt. Nächstes Bier-Spezial: Salz&Pfeffer 1/08