

Biertrinken mit Verstand

Version 0.1



Nicht nur Geschmackssache: Bier mit Genuss verkosten

Neben dem Herunterstürzen irgendeines Getränks, gibt es durchaus interessante Dinge bei der Flüssigkeitsaufnahme zu entdecken. So auch beim Bier!

Wir haben alle einen ähnlichen Gaumen bekommen, manche Geschmacks- und Geruchseindrücke sagen uns Menschen zu und andere nicht. Die Angenehmen bezeichnen wir als richtig, die Unangenehmen als falsch. Innerhalb unserer Kultur bekommt jeder schon als Kind und später als Erwachsener mit, was richtig und was falsch ist. Bier schmeckt uns unter anderem, weil unsere Kultur das Trinken von Bier als positiv gekennzeichnet hat.

Hier nun eine kleine Beschreibung, wie man eine Bierverkostung angehen kann:

Zunächst besorge man sich 1 bis 3 Biere in kleinen Portionen, z.B. 0,2 Liter pro Glas. Damit kann man ein bisschen vergleichen, ohne gleich betrunken zu werden.

Bevor man diese jedoch trinkt:

1. Hat das Bier eine ansprechende **Farbe**? Welche? Ist das Bier klar oder trüb?
 2. Wie sieht es mit dem **Schaum** aus? Gibt es überhaupt welchen? Feinporig? Anhaltend?
Das Bier wird also zunächst betrachtet, dann folgt
 3. Der **Geruch**: Man riecht am Bier bzw. Schaum.
Hefig? Frisch? Irgendwie unangenehm?
- Nun kommen wir zum eigentlichen Trinken: Dazu gibt es auf den folgenden Seiten einige Hinweise für den:
4. **Antrunk** - die Vollmundigkeit
 5. **Haupttrunk**, die Rezenz (Frische, Kohlensäuregehalt)
 6. **Nachtrunk**, für die Wahrnehmung der Bittere
Alles zusammen ergibt dann einen hoffentlich positiven
 7. **Gesamteindruck** vom Bier

Biere sind sortentypisch - sehr unterschiedlich

Typisch für das schlanke Pilsbier ist sicherlich die angenehme Hopfenbittere und für Weizenbiere die angenehm prickelnde und erfrischende Kohlensäure.

Inhaltsübersicht

- Biertrinken mit Verstand
- Praxis - Anleitung
- Dreigliedrige Bierprobe

Da gibt es viel zu entdecken: würzig-kräftiges Bockbier, hopfiges und malzbetontes Altbier, süßliches Schwarzbier, vollmundiges Exportbier, Märzenbier mit einem röstigen Malzcharakter,

Noch ein Wort zur **Temperatur**: Je schwerer und stärker ein Bier, desto wärmer darf es serviert werden. Die Skalierung reicht von 6 bis 16°C. Ein Pilsbier oder Lagerbier mit 5%vol. darf mit 7°C serviert werden, während die ideale Temperatur eines goldbraunen obergärigen Bieres bei 10 bis 12°C liegt. Ein zu warmes Bier schmeckt nicht, ein zu kaltes Bier unter 6°C schmeckt nach nichts.

Wer mag kann sich in der Gruppe austauschen oder erst mal geheim verkosten. Aufzeichnungen sind dann sinnvoll, wenn man vergleichen und auch noch später darauf zurückgreifen will.

1. Farbe und Klarheit

Zuerst betrachten wir das Bier und erkennen, ohne uns vielleicht viele Gedanken zu machen, ob das Bier eine sortentypische schöne Farbe hat. Bei einem Altbier wird es uns als ungewöhnlich und falsch erscheinen, wenn wir ein strohgelbes Bier erhalten. Die Farbnuancen sind sehr vielfältig und können stark variieren. Ein goldbraunes Pilsbier ist sortenuntypisch. Falsch würde uns ein Hefeweizen vorkommen, das kristallklar und durchsichtig ist. Neben der Farbe wird also auch die Klarheit des Bieres wahrgenommen.

Typische Beschreibungen für die Farbe:

Lichthell (sehr helles Gelb), hellgelb, gelb, sattgelb, goldgelb, bernsteinfarben, goldbraun, hellbraun, dunkelbraun, schwarzbraun, schwarz.

Positive Möglichkeiten die Klarheit zu beschreiben: Glanzfein, blank, leicht opal (beginnende Trübung), opal, gleichmäßig trüb.

2. Schaum

Mit den Augen nehmen wir aber nicht nur die Farbe und Trübung bzw. Klarheit wahr, sondern auch das nächste hier beschriebene Merkmal:

Unsere Vorstellung von einem guten Bier schließt den Schaum ein: Bier sollte Schaum haben. Festen, sämigen und möglichst haltbaren Schaum. Es gibt aber auch eine ganze Menge Biersorten, die keinen opulenten Schaum haben, gar nicht haben können. Die kohlenensäureärmeren, ungespundeten Biere gehören aus guten Gründen dazu. Sämtliche ungespundeten Kellerbiere zählen zu dieser Kategorie.

Hinweis: Ein kohlenensäurearmes Bier muss keineswegs schal schmecken, wenn es mit der richtigen Hopfengabe, einer sehr feinen Malzsüße und einer gerade noch wahrnehmbaren Säure ausgestattet ist.

Bei anderen Bieren hat der Schaum, auch wenn er üppig aufschäumt, weniger Bedeutung. Beispielsweise haben Starkbiere in der Regel eine gute Schaumhaltbarkeit. Das eigentliche Trinkvergnügen bei einem Starkbier liegt aber im langsamen Schlürfen des Bieres, nicht im sich Durchtrinken durch den malzsüßen Schaum. Beim Pils wiederum ruft der Schaum besonders angenehme taktile Sensationen an Zunge und Gaumen hervor. Wenn der Schaum in Ordnung ist, könnte man ihn folgendermaßen erfassen: Kräftig, feinporig, sahnig, feincremig, gut haltbar, haftend am Glas.

3. Geruch

Zuerst riechen wir am Bier, am Schaum - wenn einer da ist. Riecht er angenehm nach Bier, hefig oder nach Fass? Wenn der Schaum muffig, abgestanden oder nach feuchter Pappe riecht, dann brauchst du das Bier gar nicht zu probieren, es ist nicht in Ordnung. Wenn das Bier hefig riecht kann das völlig in Ordnung sein.

Der Geruch eines Bieres sollte sortentypisch sein, das heißt bei Weizenbieren ist ein fruchtiger bis esteriger Geruch erlaubt, während dieser bei Pilsbieren rundweg abzulehnen ist. Weitere Fehler können sein: rauchig, brenzlich, diacetylartig, schimmelig, medizinisch, lackähnlich, ...

Beispielbeschreibungen für Geruch, der - sortentypisch betrachtet - völlig in Ordnung, aber auch völlig daneben sein kann: rein, malzaromatisch, karamellig, hopfenaromatisch, obergärig, alkohol aromatisch, kräf-

tig, süßlich, rauchig, nach Fruchtaromen, nach Gewürzaromen.

4. Antrunk: Vollmundigkeit

Der Geschmack eines Bieres wird im wesentlichen beeinflusst durch: Zusammensetzung des Brauwassers, Menge und Art des Malzes, Menge und Art des Hopfens, Hefestamm und Hefebeschaffenheit, sowie Maßnahmen während des Brauprozesses (Maischverfahren, Gärführung, ...)

Die **Sinneswahrnehmungen des ersten Schluckes**, dem Antrunk, sind Geschmack und Geruch. Sie betreffen Vollmundigkeit und Aroma des Bieres. Die Vollmundigkeit entsteht hauptsächlich durch die Eiweißverbindungen, die durch das Malz ins Bier gelangen. Da hat der Brauer unterschiedliche Möglichkeiten bei Malzmischung und während des Brauprozesses darauf einzuwirken.

Der Stammwürzegehalt ist ebenfalls ein entscheidender Faktor. Darüber hinaus hängt die Vollmundigkeit eines Bieres vom Vergärungsgrad und dem damit verbundenen Restextrakt ab.

Ein alkoholarmes, extraktarmes Bier schmeckt leer, es füllt den Mund nicht - ist nicht vollmundig.

Alkohol allein ergibt zwar im Moment den Eindruck der Vollmundigkeit, aber dieser Eindruck hält sich nicht. Dies ist bei Diätbieren gut zu beobachten.

Nun ist es aber durchaus nicht so, dass jedes Bier vollmundig sein soll, auch dieser Teil des Bieres ist sortentypisch.

Zum Beispiel ist ein Doppelbock besser, je vollmundiger es ist, demgegenüber sollte ein Pils „schlank“ bleiben. Bei Bieren, wo man das Gefühl hat man müsste es vor dem Schlucken erst kauen ist sehr vollmundig - es „füllt“ den Mundraum.

Beispielbeschreibungen: leicht, schlank, weich, süffig, abgerundet, vollmundig, malzaromatisch, röstmalzaromatisch, schwer, würzeartig.

5. Haupttrunk: Rezenz, Kohlensäuregehalt

Die Rezenz ist ein Merkmal, bei dem der „Frischegrad“ des Bieres bestimmt wird. Dieser ist bei Bier, je nach Typ und Sorte, sehr unterschiedlich.

Nach dem ersten Schluck und der Begutachtung der Schaumhaltbarkeit, kommt ein neues sensorisches Merkmal ins Bewusstsein, die sogenannte Rezenz. Das ist die Spritzigkeit des Bieres, sein Kohlensäuregehalt. Die Rezenz ist der Sinneseindruck, der entsteht, wenn sich beim Trinken die Kohlensäure im Mund als Prickeln entbindet. Ein Bier kann spritzig sein oder schal, fast schon so kohlenensäurehaltig wie ein aggressiver Sprudel und sicher auch so lasch wie ein abgestandenes Wasserchen. Bei manchen Sorten ist die Rezenz von größerer Bedeutung, so bei den hellen hopfenreichen Bieren, ob sie nun Pils oder Export heißen. Bei Anderen ist sie weniger bedeutungsvoll, wie zum Beispiel bei den Starkbieren. Die Regel, je mehr Kohlensäure ein Bier hat desto angenehm spritziger schmeckt es, stimmt leider nicht. Ein Weizenbier soll spritzig sein, aber es darf nicht übertrieben viel Kohlensäure haben, sonst füllt die Kohlensäure den Mund zu aggressiv und übertönt alle anderen Eindrücke des Bieres. Die Kohlensäure muss feinblasig sein, sie sollte nicht in groben Poren dem Bier Unruhe verleihen, darf nur angenehm kitzeln und nicht den Mund aggressiv aufblähen.

6. Nachtrunk: Bittere

Um den Ausklang des Bieres besser zu beurteilen, wird bei der Bierverkostung das Produkt auch heruntergeschluckt. Ein harmonischer Nachtrunk bringt weder eine starke nachklingende Bittere noch eine aufdringliche im Mundraum verbleibende Säure oder Süße mit sich. Das Ausklingen des Bieres soll bereits Freude auf den nächsten Schluck machen.

Und nun, nach Geschmack und Rezenz der Nachtrunk. Du empfindest ihn, wenn du das Glas abgesetzt und den ersten Schluck genießerisch und gleichzeitig kritisch hinuntergeschluckt hast, dass sich nun die Bittere bemerkbar macht. Eine mehr oder weniger feine oder starke Bittere breitet sich nun besonders im Hintergaumen aus. Bei manchen Bieren bleibt sie länger bestehen, bei anderen kürzer. Bei manchen Bieren empfinden wir dieses lange Nachklingen als angenehm, bei anderen wiederum als störend. Sie ist der Geschmackseindruck, der am längsten bleibt, da sie an Rachen und Gaumen einen Nachgeschmack hinterlässt.

Sie darf auf keinen Fall „nachhängen“, kratzig, gallig oder hefig wirken.

Auch dieser Eindruck hängt wieder von der von uns gekosteten Sorte und unserer eigenen subjektiven Verfassung und Einstellung ab. Die Hopfenbittere kann den Gaumen als Aromaeindruck erreichen oder sie kann nur fast im Vorüberfließen auf der Zunge bemerkbar werden und dann wieder verschwinden. Bei allen Bieren sollte die Bittere jedoch zumindest ganz kurz auf dem Gaumen spürbar sein, auch bei einem gewöhnlichen Hellen. Andererseits sollte die Bittere auch nicht zu stark nachhängen, wenn man zwei-, dreimal schlucken muss, um sie vom Gaumen zu entfernen, dann war der Hopfen wohl nicht ganz so fein.

Nachtrunk, wie er sein sollte: ausgewogen, harmonisch, ausklingend, rund, kräftig betont, nicht anhängend, feinherb, feinbitter.

7. Gesamteindruck:

Haben sich die Geschmacks-, Geruchs- und taktilen Komponenten gut miteinander vertragen, war das Bier abgerundet? Oder hat eine Komponente überwogen, das Bild gestört bzw. ins Ungleichgewicht gebracht? Waren die sortentypische Rezenz, die Bittere, das Aroma und die Vollmundigkeit richtig? War eine bestimmte Komponente, die wir nicht als sortentypisch einordnen konnten, dennoch angenehm, interessant, also durchaus Erfahrungswert?

Das klingt alles fürchterlich subjektiv, so als ob zwei Personen niemals zu einer Meinung kommen könnten: Aber das ist nicht so. Wer einen gemeinsamen Test macht, wird ganz erstaunt sein, wie viele gemeinsame Urteile eine Gruppe auch Nichtprofessioneller fällen kann.

Natürlich kann man eine Bierverkostung etwas ernster angehen. Hier eine Möglichkeit:

Die Dreiglas- Bierprobe

Die Dreiglasprobe ist ganz einfach. Man besorgt 2 Biere der gleichen Sorte, z.B. Pilsbier, Weizenbier hell, Märzen, Altbier etc.. Von drei Gläsern werden verdeckt vor den Verkostern zwei mit dem gleichen Bier (aus der gleichen Flasche) gefüllt, im anderen Glas befindet sich das zweite Bier der gleichen Sorte. Sinnvollerweise nimmt man Biere, die farblich sehr ähnlich sind, da man sonst über die Farbe erkennen könnte welche die abweichende Probe ist. Alternativ kann man natürlich auch dunkle Gläser oder Krüge verwenden.

Nun muss der Verkoster nur noch herausfinden, in welche zwei Gläser das selbe Bier eingeschenkt wurde. Es ist spannender, wenn die einzelnen Biere einander ähnlich sind. Es handelt sich bei so einer Probe ja nicht um einen Versuch die Biere zu erkennen, sondern sie vergleichend zu beurteilen - ohne zu bewerten. Der vielleicht kleine aber feine Unterschied ist herauszubekommen, nicht ob das Bier einem schmeckt.

Vorgehensweise

Der Verkoster hat also drei Gläser vor sich: zum Beispiel zwei davon mit einem Pilsbier von dem Hersteller xy, ein Glas mit Pilsbier vom Hersteller 0815.

Nun gilt es für den Verkoster folgende Fragen zu beantworten:

- Welche ist die abweichende Probe?
- Für Fortgeschrittene:
Worin unterscheidet sie sich?
- Und wer dann noch mag:
Welche wird bevorzugt? Warum?

Danach kann durchaus in der Verkostungsrunde eine abendfüllende Diskussion entstehen.

Beispiel für einen ausgefüllten Prüfbogen:

Proben-satz	Proben-Nummer	Abweichende Probe	richtig/falsch
<i>Pilsbiere</i>	<i>A, B, C</i>	<i>C</i>	<i>richtig</i>

- Die Probennummer ist für die Verschlüsselung der Biere, dessen Zuordnung zunächst nur der Verkostungsleiter kennt.
- Die abweichende Probe ist die, die nach Meinung des Verkosters alleine dasteht (Einzelprobe). Nach der Auflösung darf der Verkoster sich eine Spalte weiter „richtig“ oder „falsch“ eintragen.
- Für Fortgeschrittene sind die beiden Spalten darunter. Unter Bevorzugung trägt der Verkoster ein, ob ihm die Einzelprobe oder Doppelprobe mehr zusagt. Unter Beschreibung kann er die Begründung eintragen.

Bierverkostung kann - muss aber nicht zwingend , eine ernste Angelegenheit sein. Ziel ist es die durchaus vielfältigen Möglichkeiten der unterschiedlichsten Biere zu erleben. „Bewusstes“ erfahren durch Übung macht hier bisher ungeahnte Geschmackserlebnisse möglich.

Bevorzugung		Beschreibung (Warum?)
Einzelprobe	X	<i>geringere Rezens</i>
Doppelprobe		
Einzelprobe		
Doppelprobe		