

Das 1x1 der Bierkunde

Expertise. Ein Biersommelier erklärt, was ein Bier können muss

Bier ist nicht gleich Bier. Das merkt man an der Farbe, dem Geschmack und dem Alkoholgehalt. Für geschultere Gaumen wie den von Diplom-Biersommelier Reini Schenkermaier spielen die Perlen beim Aufstieg der Kohlensäure und die Poren der Schaumkrone ebenfalls eine tragende Rolle. Dabei sind die Unterschiede jedes einzelnen Biers an mehreren Merkmalen zu erkennen.

Ein Fest der Sinne

Fragt man den Experten, dann beginnt ein gutes Bier geschmacklich schon bei der Lagerung: „Bei der Frage ob Dose oder Flasche, hat die Dose rein theoretisch einen Vorteil. Bier ist lichtempfindlich und verändert durch Sonneneinstrahlung den Geschmack“, so der Experte. Zapftechnik und Schankhygiene sind dabei auch ein großes Thema. „Ist eine Schank nicht ausreichend gepflegt, wird dadurch selbst das beste Bier mikrobiologisch zerstört“, erklärt er.

Bei der tatsächlichen Verkostung findet ein Prozess statt, der schrittweise abläuft. „Beim Antrunk stelle ich den ersten Zungenkontakt her und merke, wieviel Kohlensäure das Bier hat, ob es ein schlankes oder voluminöses Bier ist. Beim Nachtrunk geht es um die Bitterstoffe des Hopfens und den Nachklang der Aromen“, so der Sommelier, der auch selber braut.

Die Grundlagen

Prinzipiell wird zwischen einem ober- und untergärigen Bier unterschieden. Eine Bezeichnung, die mit der eingesetzten Hefe zusammenhängt. Bei der obergärigen Brauweise, wie bei



Bei den Sorten wird unter anderem zwischen Lager, Pils, Starkbier/Bockbier, Dunklem Bier und Weißbier/Weizenbier unterschieden

Ale oder Weizenbieren, wird Hefe verwendet, die die gewünschten Aromen bei Temperaturen zwischen 17 und 24 Grad erzeugt. Untergäriges Bier nutzt Hefe, die nur bei kühleren Temperaturen um 10 Grad saubere Biere erzeugt. Untergärige Biere sind beispielsweise Pilsner, Lager, Märzen oder Kellerbier. Diese haben auch eine längere Reifezeit als obergärige Biere. Neben dem Maischeprozess und der Gärung spielen allerdings auch die eingesetzten Malzarten, der Hopfen und der Stammwürzegehalt eine große Rolle.

Als Stammwürze bezeichnet man den Anteil der aus dem Malz im Wasser gelösten Stoffe – hauptsächlich Malzzucker – vor der Gärung. Bei einem hellen Lagerbier liegt der Stammwür-

zegehalt beispielsweise bei 11 bis 12 Prozent. Bei einem Bockbier muss dieser bei mindestens 16 Prozent angesiedelt sein.

Für den Alkoholgehalt gilt die Faustregel: Stammwürzegehalt minus zwei, dividiert durch zwei. Neben diesen grundlegenden Beschaffenheiten reicht aber laut Schenkermaier oft auch schon ein simpler Blick: „Je heller ein Bier, desto leichter ist es in der Regel und dieses gehört frisch getrunken. Je alkoholreicher ein Bier, desto länger kann man es aufbewahren.“ Ein Bockbier kann daher auch Jahre nach dem Haltbarkeitsdatum genossen werden. Prinzipiell gilt aber, dass ein Bier nie gesundheitsschädlich werden kann, denn in seinem Milieu wachsen keine patho-



gen Keime. Bierverkostung involviert für den Experten dennoch alle Sinne: „Wichtig ist, nach dem Schluck durch die Nase auszuatmen, denn da kriegt man erst die feinen Aromen mit. 80 Prozent von dem, was wir als Geschmack bezeichnen, ist eigentlich Geruch.“

Reini Schenkermaier (Mitte) verkostet sein Bier mit allen Sinnen

– E.F.