

EXTRA: Bierseminar im Weinort Stetten



Bier trinkt man nicht nur, man kann es am Geruch erkennen und die Farbe sagt viel über die Inhaltsstoffe aus. Das Bierseminar bei der VHS war auch ein sensorisches Abenteuer.

Bilder: Schneider

Feinherber Abgang – das muss ein Pils sein

Bierverkostung mit der Sommelière Irina Zimmermann / Kenner genießen Bier mit allen Sinnen – was zählt, sind Geschmack, Farbe, Klarheit und Geruch



Eine Farbliste hilft beim Einordnen.



Genießen schon vor dem ersten Schluck.



Naturhopfen und Hopfenkonzentrat in der Dose.



Salz- und Bierstängel als Geschmacksverstärker.



Bierfreunde brauchen Hilfsmittel, auch Bücher.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
HANS-JOACHIM SCHECHINGER

Kernen-Stetten.

Verabschieden wir uns von den Biertrinker-Klischees. Pils, Spezial, Hefeweizen, Starkbier – die Welt der Biere ist bunt und vielfältig. Und Trinker wollen es genau wissen, denn Geschmacksvielfalt hat Ursachen. Woher stammt der Hopfen, woher das Brauwasser? Eine Runde Genießer verkostete jetzt acht Spitzenbiere aus dem Schwarzwald.

Dem reingeschmeckten Weintrinker, der schon bei etlichen Weinproben mitgeschlort hat, wurde im Stettener VHS-Seminar mit der Biersommelière Irina Zimmermann der Unterschied erst am Ende so richtig klar. Spürbar. Beim Bier-Studium wird das Glas leergetrunken. Da kam bei den acht exquisiten Sorten aus Alpirsbach mit dem „berühmten Brauwasser“ doch so einiges zusammen. Dabei hatte die gesellige Runde nichts Lautes, nichts von Oktoberfest. Es ging streckenweise bierernst zu: Ein Verkostungsformular war Bierglas für Bierglas nach Farbe, Antrunk, Geschmack und Abgang minutiös auszufüllen.

Die Sommelière ging, eine mit einem Tuch umwickelte Bierflasche in der Hand, reihum und schenkte ein. Da leuchtete ein, neben den Bierstengeln im Glas, Alpirsbacher Klosterbräu an, soviel war klar. Aber welche Sorte? „Nehmen Sie den visuellen Eindruck. Was sehen Sie?“, wollte Irina Zimmermann wissen. Die Tischnachbarn hoben das Glas, schwenkten es, hielten es mit kritischem Blick zur Zimmerlampe. „Es ist goldgelb“, sagte einer. „Ja, und es hat festen, sahnigen Schaum, der am Glasrand haftet“, ergänzte sein Gegenüber.

Ein junger Mann lächelte. Ihm kam der wissenschaftliche Draufblick auf das Ge-

nussmittel etwas wirklichkeitsfremd vor. „Die gucken ja blöd“, sagte er, „wenn ich das im Biergarten mach‘.“ Für die Sommelière ein Einwand, den sie als Steilvorlage nahm: „Ja, man verbindet Bier sofort mit Oktoberfest. Wir wollen aber die Kultur des Bieres von der Wertigkeit her anheben.“

Bei der Geschmacksbestimmung wurde es schwierig. Denn Bier soll ja nicht nur munden. Es soll nach Aromen schmecken, die sich präzise bestimmen lassen. Die Seminaristen durften bei einem Sensoriktest später prüfen, welche Fruchtnoten sie blind erkennen können. Die Attribute, die das Verkostungsformular vorschlug, erinnerten ans Lifestyle-Vokabular der Weinvermarkter: rauchig, karamelig, Fruchtaromen. „Vielleicht riecht es nach Hopfen“, schlug Braumeisterin Zimmermann vor. „Da ist feine Hopfenblüte drin, da sind Zitrusnoten, blumige Noten.“ Die Teilnehmer nickten und fahndeten nach Adjektiven, die den Antrunk dieser ihnen unbekannteren Biersorte charakterisieren. „Frisch“, sagte einer. „Ja, spritzig, prickelnd, moussierend“, bestätigte die Sommelière und nippte.

1800 Brauereien gibt es in Deutschland

Der hopfenbittere, feinherbe Abgang versetzte dann aber selbst die Bierkenner wieder in Zweifel. Was steht da jetzt, ein Export oder doch ein Pils? „Ich muss Sie enttäuschen“, lächelte Irina Zimmermann milde. „Das ist ein Pils.“ Dass das sonnengelbe, glanzklare untergärige Klosterbier so mild daherkommt, für die Experten eine Überraschung. „Ja, da ist reiner Naturhopfen drin“, klärte die Expertin sie auf, „wir verwenden reinen Naturhopfen, kein Konzentrat. Das Kratzige auf der Zunge, das kommt vom Konzentrat.“

Zwischen den acht Biersorten, die an diesem Abend Runde um Runde wortreich verkostet wurden, erklärte die 40-jährige Braumeisterin auch Grundsätzliches. 1800 Brauereien gebe es in Deutschland, das ist



Irina Zimmermann erklärt, wie man die Festigkeit des Schaums erkennt.

jede dritte weltweit. Wobei das meiste Bier in China produziert werde. Insgesamt zählen Bierfachleute 6000 Sorten. Dabei setzte das deutsche Reinheitsgebot der Braukunst einen Rahmen. Vier unverwechselbare Grundzutaten machen gutes Bier aus: Wasser, Hopfen, Malz, Hefe. Den bei jungem Publikum wachsenden Trend zum „globalen Bier“, das die feinen Geschmacksunterschiede abschleift und die Vielfalt mit weniger Würze, spricht weniger Hopfen, reduziert, spüren auch die deutschen Brauer.

Beim Pils, das am meisten Hopfen enthält, ist die appetitanregende Wirkung groß. Und Hopfen sensibilisiert die Zunge,

weshalb es bei Bierverkostungen gerne den Anfang macht. „Welches Glas nehmen wir zum Pils?“, wollte Fachfrau Zimmermann wissen. Antwort aus dem Publikum: „Am besten ein volles.“ Das ist richtig und falsch zugleich. Denn das herbe Pils wird aus der Tulpe getrunken – im Unterschied zum vollmundigen untergärigen Dunkelbier.

Apropos Bierbauch: Irina Zimmermann, die als Außendienstlerin auch Marketingfrau ist, hebt nicht nur die Gesundheitsaspekte des Biergenusses hervor. Hopfen sei schließlich 2007 zur Heilpflanze des Jahres gekürt worden. Mit 440 kcal/Liter liege das Pils sogar auch deutlich unterm Wein.

Hefevitamin B glättet Falten

Was an Bier so alles gesund sein soll: Es hat weniger Alkohol als Wein – und beruhigt

Kernen-Stetten (schi).

Für ein helles Hefeweizen spricht zuallererst, dass es den Durst löscht. Im Antrunk ist es so schön moussierend, aber es schmeckt auch. Denn Aromen, die an Gewürznelke und Muskatnuss erinnern, geben dem Weizen einen unverwechselbaren Geschmack. Obendrein soll's auch noch gesund sein.

Bier ist ein alkoholisches Genussmittel, das der Körper nur in Maßen verträgt. Diese Warnung vorausgeschickt, preist die Alpirsbacher Biersommelière Irina Zimmermann Weizenbier und Co. als „reine Naturprodukte, sonst dürften sie nicht Bier heißen. Bei uns, den mittelständischen Brauereien, wird das deutsche Reinheitsgebot groß geschrieben“. So sei deutsches Bier in den USA immer noch das Beste. Dort werde auch mit Kürbis gebraut – „supersauer“ –, in Brasilien dagegen mit Würzkonzentrat: „Es funktioniert wie bei Fruchtsäften: Vor dem Abfüllen wird mit Wasser aufgefüllt.“ In Deutschland ist der Bierkonsum aber anhaltend rückläufig – bis aufs Weißbier, das bayrische Wort für Hefeweizen, das einzige, das immer noch Zuwächse hat.

Der Hopfen sei ein Hanfgewächs, 2007 zur Arzneipflanze des Jahres erkoren, so



Irina Zimmermann schenkt aus: Das vollmundige Schwarzbier schäumt cremig und stark.

Zimmermann. Das Naturprodukt wirke beruhigend. Auch Wasser, zu 96 Prozent im Bier enthalten, sei gesund. Das Getränk enthalte alle Vitamine bis auf Vitamin C. Wobei das Vitamin B aus der Hefe auch in Anitfaltencremes verwendet werde. Irina

Zimmermann: „Auf die Schönheit, Prost!“ Ins honiggelbe helle Hefeweizen mit seinen mindestens 40 Prozent Weizenanteil – das Alpirsbacher liege sogar bei über 70 – gehöre jedenfalls keine Zitrone rein, sagt die Fachfrau: „Da ist ja alles drin.“

Flasche mit Korken

■ Das bernsteinfarbene Ambrosius, das nach Honig und Feigen riecht und sich als Digestif eignet, war der krönende Abschluss und Höhepunkt des Abends. „Wie ein Film auf der Zunge, auf Bier würde man nicht kommen“, beschrieb ein erfahrener Seminarteilnehmer den Geschmack. Wie eine edle Weinflasche kommt das Ambrosius mit Korken daher und hat auf der Etikette eine Jahrgangsangabe.

■ Irina Zimmermann, die Bierverkostungen als Außendienstlerin zu einem wichtigen Feld ihrer Arbeit erkoren hat, wurde in Kasachstan zur Braumeisterin ausgebildet. Den vierjährigen Ausbildungsgang hat die Brauereilehrerin anerkannt, so dass sich die 40-Jährige als Dipl.-Ing. im Fass Brauwesen bezeichnen darf. Den Titel Sommelière erwarb sie bei einem zweiwöchigen Lehrgang, bei dem es auch um sensorische Bildung ging.

■ Der Mensch habe 25 Millionen Riechzellen, sagt sie. Deshalb biete der geruchs- und geschmacksneutrale Steinkrug als Gefäß für Biertrinker eine besondere Möglichkeit, die Feinheiten der Gewürze zu erleben. Ihre Brauerei setze besonders auf den **Tettlinger Hopfen in Oberschwaben**.