

Kulinarisches Foodparing – Grillkurs mit Biertasting

DENIS DEISER

VERKOSTUNGSANLEITUNG

WWW.BREWINGCOMPANY.DE



MAIL: POST@DENIS-DEISER.DE



MOBIL: 0172 70 76 749

NEUN SCHRITTE ZUR BIERVERKOSTUNG

1. Schaffe eine angenehme Atmosphäre, in der du wenig abgelenkt wirst!
2. Benutze ein Glas!
3. Kühl dein Bier nicht zu stark! Sechs Grad Celsius sind eigentlich schon zu kalt! Ansonsten gilt grob: Je mehr Alkohol, desto wärmer.
4. Lass dir Zeit beim Eingießen! Gieß anfangs am Glasrand entlang (um die Kohlensäure zu bewahren), später in die Mitte (um die Krone aufzubauen)!
5. Betrachte die Farbe, das Auge trinkt mit!
6. Riech an deinem Bier! Oftmals entfalten sich im Geruch die besten Aromen.
7. Trink langsam und in kleinen Schlucken!
8. Konzentriere dich nach dem ersten Eindruck bei jedem Schluck auf einen anderen Aspekt des Bieres (Einstieg, Abgang, Bitterkeit, Süffigkeit usw.) und füge diese am Ende zusammen!
9. Lass das Bier nachwirken, um lange Abgänge genießen zu können, bevor du erneut trinkst!

LINKS

craftbeer-shop.com
beerwulf.com
craftbeerstore.de
bier-deluxe.de
bierindex.de
getraenke-stadelbauer.de

BIERVERKOSTUNG IM DETAIL

Ein Bier zu trinken ist nicht schwer, es zu verkosten... eigentlich auch nicht!

Doch wie geht man eine ernsthafte Verkostung an? Hier könnt Ihr lesen was wir uns in den vergangenen Jahren Bierleidenschaft an Verkostungsweisheiten angeeignet haben. Zunächst gibt es einige Grundregeln, die es unbedingt zu beachten gilt.

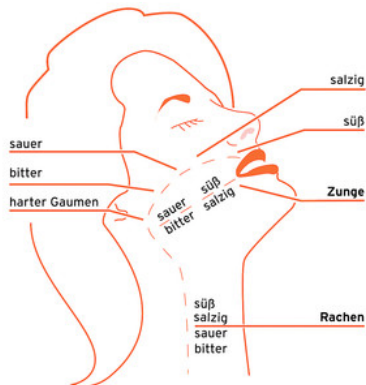
BIERE

- #1 Lindemans Kriek - Kirschbier
- #2 Schneider Weisse – Meine Festweisse
- #3 Camba – Amber Ale
- #4 Brewdog – Punk IPA
- #5 Störtebeker – Kellerbier
- #6 Riegele – Augustus 8

NIMM EIN GLAS

Wir haben nichts dagegen, ein Bier auch mal aus der Flasche zu trinken. Im Gegenteil, es gibt einige frische Biere, die wir gern einfach mal wegzischen. Aber ernsthaft beurteilen kann man ein Bier so nicht. Farbe, Geruch, Beschaffenheit der Krone und der Flüssigkeit im Glas – all das sind Dinge, die man nicht erleben kann, wenn man das Bier aus der Flasche trinkt.

KÜHL DEIN BIER NICHT ZU TODE



(Quelle: bier-index.de)

Den Gesichtssinn: Das Auge liefert optische Eindrücke (z.B. Bierfarbe und -klarheit, Schaumkonsistenz), die bestimmte Erwartungen an Geruch und Geschmack auslösen.

Den Geruchssinn: Rund 400.000 Riechzellen leiten mehrere tausend Geruchseindrücke der Aromastoffe im Bier an das Gehirn zur Unterscheidung weiter.

Den Geschmackssinn: Auf der Zunge sowie im Mund- und Rachenraum sind ca. 5.000 Geschmacksknospen versammelt, die vornehmlich vier Grundgeschmacksrichtungen wahrnehmen: süß, salzig, sauer und bitter.

Aus dem Verhältnis von Riech- und Geschmackszellen wird deutlich, welche große Rolle der Geruchssinn beim Biergenuss spielt. Sie werden dies deutlich merken, wenn Sie ein Bier verkosten und sich dabei die Nase zuhalten.

Unterhalb einer Temperatur von sechs Grad kann kein Bier seinen Geschmack voll entfalten. Das bedeutet nicht unbedingt, dass du dich mit einem Thermometer bewaffnen musst, um die perfekte Trinktemperatur anzupassen. Mit ein bisschen Übung lässt sich auch mit dem Handgelenk überprüfen, ob ein Bier noch zu kalt ist. Im Allgemeinen gilt, je schwerer und stärker ein Bier ist, desto wärmer darf es sein.

SCHAFF DIR EINE GUTE VERKOSTUNGSSITUATION

Nicht immer kann man ein Bier in der Situation trinken, zu der es ideal passt. Wer kann schon stets auf ein prasselndes Kaminfeuer zurückgreifen, um sein Old Ale zu genießen, oder möchte sich das Weizen bis zum nächsten, lauschigen Sommernachmittag aufsparen? Eine ausreichend angenehme Atmosphäre zu schaffen sollte allerdings keine große Herausforderung darstellen. Wichtig ist, dass man einfach Lust auf das Bier und genug Ruhe hat, sich richtig darauf einzulassen. Das muss nicht immer allein auf der heimischen Couch der Fall sein. Im Gegenteil, wenn man ein paar gute Freunde zusammentrommeln und sie für das Bierverkosten begeistern kann, führt die Verkosterei schnell zu tiefgründiger Stammtischphilosophie und man lernt das eine oder andere Bier aus einem ganz neuen Blickwinkel kennen. Nebenbei lohnt es sich, etwas stilles und möglichst neutrales Mineralwasser am Platz zu haben, sollte man mehr als ein Bier testen wollen, denn sonst schmeckt das vorherige Bier noch nach.

SPUCK DEIN BIER NICHT AUS

Unter Weinverkostern besteht mitunter die Unsitte, den Mund nach dem Durchspülen in einen Verkostungseimer zu entleeren. Wir wissen nicht wie es sich bei Wein verhält, aber niemand kann ein Bier ernsthaft bewerten ohne es heruntergeschluckt zu haben. Wenn ein Bier partout nicht schmeckt, kann auch schon mal der Rest der Flasche in den Ausguss wandern, aber selbst Anfangs schlechten Biere sollte man die Gelegenheit zu einem vielleicht grandiosen Abgang geben.

Und gute Biere schütten wir sowieso nicht weg. Das ist nicht nur Verschwendung, sondern würdigt die Arbeit und Liebe, die der Braumeister in sein Bier hat fließen lassen herab.

LASS DIR ZEIT

Wenn du Durst hast, trink ein Glas Wasser und schütte es hinter, wenn du musst! Aber bei einer Bierverkostung ist Hektik fehl am Platz. Betrachte das Bier, riech daran! Dann stell es weg, mach eine kurze Pause, rieche dann noch einmal daran und versuche, andere Aromen zu entdecken! Trinke langsam, denn guter Geschmack muss sich entfalten. Beachte, welche Bereiche von Zunge und Mund angesprochen werden und suche Vergleiche für deinen Geschmackseindruck! Beginne mit

VERKOSTETE BIERSTILE

Belgisches spontan gäriges
Fruchtlambik – auf Kirschsafte
vergorenes Bier

Obergäriges Weizenbier

Brownale – obergäriges Starkbier

India Pale Ale (IPA)

Kellerbier - Märzen

Weizendoppelbock

BIER-LINKS

Lindemans.be
Schneider-weisse.de
Camba-bavaria.de
Brewdog.com
Stoertebeker.com
Riegele.de

BIER-LINKS AUS DER REGION

Schwarzwald-gold.com
Braukollektiv.com
Biereohnebart.de
Maltandhops.eu
Brauerei-rogg.de
Unser-bier.ch
Loewenbrauerei-elzach.de
Roemerbraeu.de
Braeunlinger-loewenbrauerei.de
Dorf-Bräu Teningen
Ostel-Bräu Eendingen

einfachen Beschreibungen wie „anfangs süß, am Ende plötzlich sehr bitter, dann aber nochmal Süße im Nachgeschmack“. So etwas ist eine gute Basis, weil es den Geschmacksverlauf darlegt. Von da kann es ins Detail gehen. Bei den folgenden Schlucken sollte man sich auf die einzelnen Kriterien konzentrieren (Einstieg, Bitterkeit, Abgang, Säure usw.) und am Ende bewerten, wie gut sie in diesem Bier zusammenpassen (Harmonie, Stimmigkeit). Achtung! Damit ist kein durchgängig einheitlicher Geschmack gemeint. Auch anfangs sehr fruchtige und zum Ende hin extrem bittere Biere können stimmig sein.

LASS DICH NICHT ENTMUTIGEN...

...solltest du zu einem anderen Schluss kommen als die Redaktion. Wir garantieren Niemandem, dass ein von uns gut bewertetes Bier ihr oder ihm schmecken wird. Wir schaffen lediglich Anreize und zeigen qualitativ hochwertige, geschmacklich spannende Biere auf. Da draußen findet sich sowieso niemand, dem alle Biere schmecken.

GENIEßE

Bier ist ein Genussmittel, und so sollte es auch getrunken werden! Zum Spaß. Unsere Erfahrung ist, dass wir auch zu Dritt eigentlich nie mehr als vier oder fünf Flaschen testen können. Für den Einzeltester raten wir daher zu maximal zwei Bieren pro Verkostung, denn spätestens nach fünf verschiedenen Geschmackseindrücken sind die Rezeptoren überlastet. Oder man kauft sich zwei Flaschen einer Sorte – eine zum konzentrierten Testen, die andere zum entspannten Schlürfen. Wohl bekomm's!

IM DETAIL

EINSTIEG

Wie riecht und schmeckt das Bier ungefähr bis zum Schlucken? Auch der Geruch gehört zum Einstieg, da die Nase viele der Aromen zuerst aufnimmt, oft sogar stärker als die Geschmacksnerven. Diese dürfen dann im Anschluss voll beansprucht werden: Welche Zungenbereiche werden angesprochen? Ist das Bier malzig oder hopfenbetont? Spielen eher Aromahopfen oder klassische Bitterhopfen oder beide Varianten eine Rolle? Ist es süß oder sauer (oder beides)? Womit lassen sich die geschmacklichen Eindrücke vergleichen? Für gewöhnlich ist es so, dass der Einstieg eher die sanfteren Noten eines Bieres hervorbringt, während die herberen im Abgang vortreten.

ABGANG

Der Abgang beschreibt wie gut das Bier ab dem Beginn des Schluckens schmeckt.

BIER-LINKS INTERNATIONAL

Stonebrewing.com

Sierranevada.com

Anchorbrewing.com

Brooklynbrewery.com

Firestonebeer.com

Steamworks.eu

AUCH WASSER WIRD ZUM EDLEN TROPFEN, MISCHT MAN ES MIT MALZ UND HOPFEN!

Durch die entsprechenden Muskelbewegungen nimmt das Bier dabei eine Position am Hinterteil der Zunge und am Gaumen ein. Hier werden vor allem Geschmacksbereiche angesprochen, die Bitterkeit besonders gut wahrnehmen können. Danach läuft das Bier über die hintersten Mundpartien, die Kehle hinunter und in den Magen.

Doch damit ist der Abgang noch lange nicht beendet. Neben dem erfrischenden oder wärmenden Gefühl, das das Bier jetzt erzeugen kann, strömen mit dem Ausatmen wieder neue Aromen zurück in den Mund und vor allem die Nase. So manches Bier entwickelt sich jetzt noch einmal in eine ganz neue, atemberaubende (oder besser gesagt atemerfüllende) Richtung.

Ein guter Abgang lässt sich Zeit. Ein sehr guter Abgang erzählt eine Geschichte. Es muss nicht immer eine hochkomplexe Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen sein. Einige gut abgestimmte Aromen, die sich harmonisch entwickeln, sind besser als eine verworrene Geschmacksexplosion.

KÖRPER

Der Körper eines Bieres beschreibt, wie es sich im Mund anfühlt. Er wird auch Bouquet oder Textur genannt. Der Körper eines Getränks ist sicher die am Schwierigsten zu fassende Eigenschaft und gleichzeitig eine sehr wichtige. Er kann leicht oder schwer, dicht oder dünn, komplex oder geradlinig sein. Auch samtig, rau, trocken, milchig, sämig, wässrig, alkoholisch, stabil, saftig und viele andere Beschreibungen lassen sich hier finden. Wer versucht, Vergleiche mit anderen Flüssigkeiten zu finden und sich dann überlegt, wie er diese charakterisieren würde, ist auf dem richtigen Weg.

Wichtig für die Bewertung ist vor allem, ob der Körper des Bieres es schafft, die Aromen zu tragen und zu umfassen, damit eine Gesamtharmonie entstehen kann. Die Beschaffenheit des Bieres soll seinen Geschmack betonen, ohne ihn untergehen zu lassen.

Als Faustregel kann man sagen: Je intensiver die Aromen eines Biers sind, desto dichter sollte der Körper sein, um sie zu fassen. Vor Geschmack explodierende Barley Wines oder intensive Doppelböcke profitieren von einem schweren, öligen Körper, während ein klassisches norddeutsches Pilsner mit einer klaren Linie eher eine schlanke, trockene Figur machen sollten. Ein belgisches Witbier kann hingegen eine Vielzahl spannender Geschmäcker aufweisen, die auf einem samtigen, weichen Körper ausbalanciert werden wollen.

Ein ziemlich komplexes Feld. Für den Beginn der Verkosterkarriere kann man sich immer wieder die Worte: Balance, Harmonie und angenehmes Mundgefühl in Erinnerung rufen.

FARBE

Macht die Färbung des Bieres Lust, es zu trinken?

Natürlich kann man in der Kategorie Farbe mit sämtlichen Begriffen der Kunst um sich werfen, aber letztlich zählt nur, ob sie appetitlich ist. Dies ist natürlich hochgradig individuell, dennoch sollte man im Kopf behalten, dass "klar" nicht gleich "gut" und "trüb" nicht gleich "schlecht"



ist. Eine gewisse Sortentreue darf hingegen verlangt werden. Ein Schwarzes darf nicht goldgelb sein, ein Pilsner nicht total dunkel, wenn es im Rahmen dieser Sorten angeboten wird. Steht da "das dunkle Pilsner" auf der Flasche, ist es schon wieder etwas anderes. Eher negativ zu bewerten sind total wässrig anmutende Biere.

Appetitlich kann ein Bier auch durch seine Schaumkrone wirken. Ein fester cremiger Schaum kann die Kraft eines Stout schön unterstreichen, während eine eher grobporige Blume den derben Charakter eines Pils unterstreichen mag. Von reinem Weiß bis zum hellen Braun von Milchkaffee ist hier alles möglich. Ein wenig sollte sich der Schaum im Glas halten, hier ist jedoch auch wieder der Stil des Bieres zu beachten. Vorsicht ist mit Spülmittelresten oder Fett am Glas geboten, eine geringe Menge kann die schönste Krone in Sekundenschnelle zum Einsturz bringen.

Die Optik spielt bei der Bewertung eine geringe Rolle, denn obwohl das Auge mittrinkt, zählt letztlich der Geschmack.

SÜFFIGKEIT

Die Süffigkeit eines Bieres beschreibt, wie leicht und angenehm es dem Trinkenden die Kehle hinabrinnt.

Sie ist nicht grundsätzlich ein Qualitätsmaßstab, da auch schwere Biere mit geringer Süffigkeit oft sehr gut sind, während solche mit hoher Süffigkeit auch wässrig oder schal sein können. Neben der Dichte des Körpers und der Intensität der Kohlensäure können auch die Stärke, mit der die Alkoholnote durchsticht, Bitterkeit und Säure, sowie die Kraft einzelner Geschmacksnoten die Süffigkeit auf die ein oder andere Weise beeinflussen.

**BEDENKE
IMMER: SECHS
BIER SIND
EINE
MAHLZEIT.
UND DANN
HAT MAN
NOCH NICHTS
GETRUNKEN.**

BITTERKEIT

Die Bitterkeit beschreibt, wie stark die Bitternote des Bieres ausgeprägt ist. Sie ist ein rein quantitatives Merkmal und hat keine Auswirkungen auf die Bewertung. Sie soll lediglich ein Anhaltspunkt für die Vorlieben des Trinkenden sein, wenn dieser eher milde oder herbe Biere bevorzugt. Wenn fehlende oder übertriebene Bitterkeit das Trinken beeinträchtigen, fließt das normalerweise in den Abgang ein.

SÄURE

Wie stark schlägt die Säure eines Bieres durch und wie lang verweilt sie im Mund?

Ähnlich wie die Bitterkeit, ist die Säure in verschiedenen Biersorten unterschiedlich stark gewünscht. Sie bringt eine gewisse Frische, zum Beispiel in Weißbier, und ist in manchen Bieren, wie der belgischen Geuze oder der Berliner Weiße, sogar der Geschmacksmittelpunkt. Wie auch schon bei der Bitterkeit zeigt sich in den Noten für Einstieg und Abgang, wie gut sich die Säure in den Rest des Bieres integriert.





KOHLensäURE

Wie kräftig umsprudelt das Bier die Zunge?

Der Kohlensäuregehalt eines Bieres kann einen starken Einfluss auf den Trinkgenuss haben. Ist wenig Kohlensäure bei schwereren Bieren durchaus noch zu vertreten, so entsteht bei leichteren Stilen schnell der Eindruck eines schalen Biers. Anders herum kann ein Bier mit zu viel Kohlensäure schnell übersprudelig wirken und dadurch kaum noch trinkbar sein. Deshalb gibt es auch Punktabzüge, wenn Kohlensäure und Süffigkeit zu stark von einander abweichen.