



BIER VON SEINER FEINSTEN SEITE

Dass es sich bei Bier um ein Genussgetränk handelt, ist eigentlich allgemein bekannt. Trotzdem wird es häufig zum Wirkungstrinken missbraucht und verliert auf diese Weise sein edles Image. Ein genauer Blick auf den Brauprozess beweist: »Gut Ding will Weile haben.«

Der Entstehungsprozess ist meist grob bekannt. Aber mal ehrlich, wenn es darauf ankommt, kann diesen so gut wie niemand detailliert runterratern. Das Malz wird geschrotet, kommt in den Maischbottich, danach in den Läuterbottich und in die Sudpfanne. Nach dem Kochen folgt das Abkühlen im Kühler, das Gären im Gärtank und das Lagern im Lagertank.

Nicht besonders aufregend, könnte man meinen. Wie kommt das Getränk also zu seinem Image?

Was jedes Bier besonders macht

Zuerst braucht das Malz eine besondere Note. Quasi eine Persönlichkeit. Die entwickelt sich beim Maischen. Denn durch die Kombination mit Wasser und Hitze entstehen vergärbare und unvergärbare Zucker, die je nach Menge dem Bier seinen individuellen Hauch Süße verleihen.

In der Sudpfanne genießt das Gemisch dann ein richtig »heißes Date«. Portionsweise und zu unterschiedlichen Zeiten des Würzekochens wird es mit dem Hopfen kombiniert. Durch die große Hitze löst sich das Gute aus dem Hopfen. Wussten Sie, dass es viele verschiedene Hopfen-Aromen gibt? Man unterscheidet sie in vier Kategorien: fruchtig, süßlich, floral und würzig. Je nach Wahl des Hopfens erhält das Bier seine Aroma-Note.

Nach dem Filtern im Whirlpool und dem Abkühlen macht das Biergemisch einen Ausflug in den Gärtank. Zeit für die Hefe! Wie jede Verbindung muss auch diese nun wachsen und gedeihen. Nach rund einer Woche kommt es zum sogenannten »Aufkräusen« – das junge Bier trägt zum ersten Mal eine Art Schaumkrone. Die Spannung steigt! Von zehn Tagen bis zu mehreren Wochen – wie lange das Bier gärt, ist maßgeblich abhängig vom Bierstil.

Bier für die Sinne – eine Verkostung

Nach dem aufwendigen Brauen fühlt es sich nach einem richtigen Erfolgserlebnis an, wenn das Bier endlich »fertig« ist. Wer während des ganzen Brauprozesses mitgefiebert hat, der stürzt seine Flasche nun nicht einfach hinunter. Ganz im Gegenteil, man zollt seinem Bier die Aufmerksamkeit, die es verdient – und das in einer altbekannten Form: Bei einer Weinverkostung stellt keiner das Schwenken des Glases und das Hofieren des Weines in Frage. Zur Bierverkostung gehört es aber genauso dazu. Feinste Zutaten machen das Bier zu dem, was es ist: Ein Erlebnis für die Sinne. Das ist der Moment, in dem Sie den Artikel kurz beiseitelegen, sich Ihr Lieblingsbier holen und es mit Ihren Sinnen erleben:



AUF DEN ERSTEN BLICK

• **Mit den Augen:** Bier kann von Hellgelb bis Tiefschwarz jede Farbe annehmen. Dabei kommt es auch auf die Klarheit des Bieres an. Von klar, über verschwommen bis trüb. Und wie steht es um die Schaumkrone? Sie kann klein oder groß, grob oder fein, standfest oder locker sein. Nehmen Sie ein Bierglas, schenken Sie sich einen Schluck ein und halten Sie diesen gegen das Licht. Wie sieht Ihr Bier aus?



EINE BRISE BIER

Zuerst braucht das Malz eine besondere Note. Quasi eine Persönlichkeit.

• **Mit der Nase:** Bier kann verschiedenste Düfte entfalten. Hier wird zwischen Hopfen-, Malz-, Röst- und Fassaromen unterschieden. Ob Früchte, Gewürze, Schokolade, Vanille oder gar Rotwein – hier ist für jede Nase etwas dabei! Das Schwenken des Bierglases setzt die Aromen frei. Woran erinnern Sie der Duft des Bieres? An eine Orange, Karamell, Schokolade oder vielleicht sogar Butter?



DER VOLLENDETE GENUSS

Man zollt seinem Bier die Aufmerksamkeit, die es verdient.

• **Mit der Zunge:** Die Zunge kann fünf Geschmacksrichtungen identifizieren: süß, sauer, salzig, bitter und umami. Nehmen Sie einen kleinen Schluck und halten Sie dann kurz inne. Das Bier bleibt bewusst einen Moment auf der Zunge »liegen«, bevor es hinuntergeschluckt wird. Dann trinkt man eine etwas größere Menge und hält sie ein paar Sekunden im Mund, bevor auch sie geschluckt wird. Nehmen Sie sich Zeit. Wenn Sie jetzt den Mund öffnen, entfalten sich die Aromen und Sie schmecken das Bier.

Und – war gut, oder? Bier ist so viel mehr als nur Bier. Es ist Hingabe, Leidenschaft und Genuss. Es hat Persönlichkeit und Individualität – genauso wie Sie. In diesem Sinne – ein Prost auf das Bier!

Wenn Sie nun auf den Geschmack gekommen sind und ein Online-Biertasting mit mir erleben möchten, ist das Ihre Gelegenheit: Buchen Sie für sich und mindestens weitere sieben Bierfans ein Event – pro Person 49 Euro für Biere, Orga, Versand und Biersommelier-Leistung für zwei Stunden.

AUF EINEN BLICK

Online Biersommelier
Thomas Öttinger
Bahnhofstraße 4
96106 Ebern
www.online-biersommelier.de

