

Bierdegustation – eine kleine Anleitung

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR DEGUSTATION

Alle Biere einer Degustation sollten zusammen mindestens für mehrere Stunden kühl gelagert werden. Die optimale Degustationstemperatur ist höher als die normale Konsumtemperatur und liegt bei 13-15°C. Je stärker und dunkler ein Bier ist, desto wärmer kann es degustiert werden. Eine Serie besteht idealerweise aus 5 bis 6, maximal bis 8 Bieren.

Die beste Degustationszeit ist am späten Vormittag (10 – 12 Uhr) oder am frühen Abend (17 – 19 Uhr). Der Degustationsraum sollte gut beleuchtet und vor der Degustation gut gelüftet werden. Damit der Geruchs- und Geschmackssinn aufnahmefähig ist, sollte man eine Stunde vor der Degustation keine geschmacksintensiven Getränke (z. B. Kaffee) oder Speisen konsumieren und nicht mehr rauchen. Verwenden Sie kein Parfüm oder Rasierwasser oder Lippenstift, dies verändert das Geruchs- und Geschmacksempfinden.

Am Besten nimmt man immer Gläser mit der gleichen Form und spült diese vor der Benutzung mit klarem Wasser. Alle Biere werden unmittelbar vor der Degustation in gleicher Weise eingeschenkt. Je ruhiger es ist, desto besser kann man sich konzentrieren. Wenn nötig, kann man zwischen den Bieren den Geschmackssinn mit Wasser oder Weissbrot neutralisieren.

DER ABLAUF DER DEGUSTATION

Verwenden Sie hierzu als Orientierung das beiliegende Formular. Die bei den einzelnen Kriterien aufgeführten Attribute sollen Ihnen aufzeigen, wie breit das Beurteilungsspektrum sein kann.

1. Prüfen (Anschauen, Riechen, Schmecken, Schlucken)
2. Bewerten (Die Sinneseindrücke in ein Wertesystem bringen)
3. Beschreiben (Die Sinneseindrücke kommentieren und notieren)

DIE OPTISCHE BEURTEILUNG

Bei der optischen Beurteilung bewertet man den Schaum, die Farbe und die Klarheit des Bieres.

SCHAUM

Der Schaum wird nach der Beschaffenheit (Porengrösse), der Schaumstabilität (Zerfall), dem Haftvermögen an der Glaswand und der Farbe bewertet. Ein guter Schaum soll feinporig und stabil sein und gut an der Glaswand anhaften.

BIERFARBE, KLARHEIT

Die Bierfarbe wird beim Blick durch das Glas gegen helles Licht beurteilt. Trübungen erkennt man wegen der Lichtstreuung gut bei seitlichem Lichteinfall. Das Farbenspektrum des Bieres ist weit, es kann von strohgelben Farben über braune und rote Farbtöne bis hin zu tiefschwarz reichen. Klare, filtrierte Biere sollten einen schönen Glanz bis hin zu leuchtenden oder feurig-brillanten Farbspielen zeigen. Fahle oder graue Farbeindrücke sind negativ zu bewerten. Naturbelassene, trübe Biere sollen eine homogen feine Trübung aufweisen. Zu starke Trübungen bei naturbelassenen Bieren oder Trübungen bei filtrierten Bieren sind als Fehler zu bewerten.

VERKOSTUNG

Zur Verkostung wird zuerst der Geruch beurteilt und danach das Bier in kleinen Schlucken getrunken.

DER GERUCH (NASE)

Um das Aroma zu entfalten, kann das Bier im Glas leicht geschwenkt werden. Durch mehrmaliges Riechen erhält man einen Eindruck der leichtflüchtigen Bieraromastoffe. So gross wie die Biervielfalt, ist die der Bieraromen. Rohstoffbedingt sind Malzaromen von süss über karamelartig bis hin zu Kaffee- oder Schokoladennoten oder Hopfenaromen von blumig, über zitrusartig bis hin zu grasig-grünen Tönen. Die Gärung kann fruchtige, hefeblumige, oder auch schweflige bis hin zu phenolischen Noten beitragen.

DER GESCHMACK (ZUNGE UND GAUMEN)

Das Geschmacksempfinden durchläuft mehrere Phasen. Nach dem ersten Eindruck, dem Antrunk, erlebt man das Mundgefühl mit der Vollmundigkeit und Rezenz des Bieres. Nach dem Schlucken des Bieres klingt der Geschmackseindruck im Nachtrunk mit der Bittere ab und man hat einen erneuten Aromaeindruck durch die retronasale (durch den Rachen in die Nase) Wahrnehmung des Bieraromas.

ANTRUNK

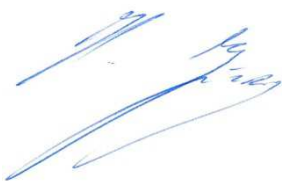
Die Vollmundigkeit des Bieres ist die Fülle an Geschmackseindrücken, die man in der Mundhöhle wahrnimmt. Sie soll zum Biertyp passen, entsprechend schlank soll z. B. ein Lagerbier oder entsprechend vollmundig z. B. ein dunkles Bier schmecken. Die Rezenz beschreibt die Spritzigkeit des Bieres und entscheidet dabei über den Frischeeindruck. CO₂-Gehalt sowie pH-Wert spielen hierbei eine Rolle. Aufgrund des höheren CO₂-Gehaltes sind beispielsweise Weizenbiere besonders spritzig oder erfrischend rezent.

NACHTRUNK

Die Bittere des Bieres unterteilt man in die Intensität und die Qualität der Bittere. Die Intensität muss typgerecht zum jeweiligen Bierstil passen. Sie wird bei hellen Bieren massgeblich von den Bitterstoffen des Hopfens, bei dunklen Bieren zum Teil auch von bitterschmeckenden Komponenten des Röstmalzes geprägt. Für eine gute Qualität soll die Bittere nach ihrer Wahrnehmung rasch und weich abklingen.

Der Nachtrunk des Bieres soll ein harmonischer Ausklang der Geschmackseindrücke auf der Zunge und am Gaumen sowie der Aromaeindrücke in der Nase sein. Bei leichten und milden Bieren kann der Nachtrunk zügig und sanft ausklingen. Kräftige und aromastarke Biere haben oft auch einen anhaltend vollen Nachtrunk und langsameren Abgang.

Geniessen Sie ein Bier mit allen Sinnen, prüfen Sie das Aussehen, das Aroma und den Geschmack. Nutzen Sie als Bierkenner immer die Gelegenheit, die verschiedenen Geschmacksrichtungen, reichend von frisch und fein bis hin zu komplex und fruchtig, entsprechend zu würdigen. Je öfter Sie degustieren, umso geschulter werden Sie, die verschiedenen Eindrücke zu beschreiben.



Der Braumeister
Hansueli Züger



Der Biersommelier
Richard Wüst