

Das erste und subjektive Kriterium für die Bewertung eines Bieres ist, ob es uns gut schmeckt. Eine Begründung dafür fällt den meisten Bierfreunden und -kennern hingegen manches Mal nicht leicht. Zum einen braucht es Erfahrung und Übung, um die einzelnen sensorischen Merkmale herauszuriechen und zu schmecken. Zum anderen ist die deutsche Sprache in Sachen Bier noch nicht so weit entwickelt wie im Hinblick auf Wein. Doch daran hat sich einiges geändert, seit sich die Experten für Biersensorik intensiv mit der Thematik beschäftigen. Ob ein Bier betont rauchig schmeckt, Fruchtaromen aufweist oder eher an Schokolade und Kakao erinnert, ob wir Zitrusnoten zu finden glauben oder gar Fehltöne ausmachen können, hilft schließlich nicht nur bei der Entscheidung für das so genannte Lieblingsbier. Diese geschmackliche Differenzierung ist ein wichtiger Schritt auch für die qualitative Einschätzung und Bewertung des Produkts.

Bier wird aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. In Deutschland ga-

▼ *Während der Bierverkostung: Alle Ergebnisse werden detailliert festgehalten*



rantiert man diesen Grundsatz durch das 1516 verankerte Reinheitsgebot. Nachwachsende Rohstoffe wie Gerste, Weizen oder Hopfen sind jedoch naturbedingten Schwankungen ausgesetzt. Zudem enthält das fertige Bier keine zugesetzten Stabilisatoren, die den schädlichen Einfluss von Temperatur, Sauerstoff oder Licht unterbinden könnten. Um eine konstante Güte bieten zu können, sind die Brauereien auf die intensive Qualitätskontrolle ihrer Produkte angewiesen. Im ersten Schritt sind dazu physikalische und chemische Analysen möglich und notwendig. Mit ihrer Hilfe messen die Braumeister Parameter wie Stammwürze, Haltbarkeit des Schaums, Far-



*Wie schmeckt Bier? Aromarad für die sensorische Bierverkostung.*

*(Dieser praktische Guide aus dem Fachverlag Hans Carl ist im Buchhandel erhältlich, ISBN: 978-3-418-00773-1.)*

be, Trübungsgrad, Kohlendioxid- und Ethanolgehalt des Bieres.

Um ein Bier jedoch auf seinen Genusswert hin zu überprüfen, gilt es, genau jene sensorischen Attribute zu benennen, die für den Laien weitaus schwieriger objektivierbar sind.

Es geht um die Verkostung. Für die professionelle Jury gehört sie zum Standardprogramm. Durch regelmäßige sensorische Schulungen und eine einschlägige Erfahrung stehen die Geschmacksbewertungen, die für den Außenstehenden so subjektiv erscheinen, auf einem soliden Fundament.

Die Fachbeurteilung beginnt mit der Einschätzung des Aussehens. Ist das Produkt hellgelb oder goldgelb,

bernsteinfarben, braun oder gar rötlich bis schwarz? Wie intensiv sind Trübungen, vielleicht ist das Bier klar wie ein filtriertes Pils? Der Schaum sollte feinporig sein und nicht gleich zusammenfallen. Dann ist die Nase gefordert: Wie riecht das Bier? Finden wir Noten von Hopfen, Brot oder Hefe? Der Duft sollte aromatisch und angenehm sein. Häufig können wir Nuancen von Äpfeln, Bananen oder Getreide ausmachen. Nun folgt ein Vergleich des Geschmacks mit den bereits notierten Geruchseindrücken. Dabei stammt die erste Wahrnehmung häufig von dem Malzgehalt des Bieres. Es schmeckt nach Karamell oder Lakritze und weist feine Röstaromen auf.

