



Was für ein Genuss!

Tipps zur
Bierverkostung





Mit allen Sinnen genießen

Klar, beim Anblick eines frischen Bieres wollen Sie damit meistens schnell Ihren Durst löschen. Aber bevor Sie sich diesem Vergnügen hingeben: Schauen Sie sich den Inhalt Ihres Glases doch einmal genauer an, nehmen Sie den angenehmen Duft mit Ihrer Nase auf, und trinken Sie erst dann einen Schluck.



Bei diesem bewussten Genuss haben Sie gleich mehrere Ihrer Sinne eingesetzt:



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.

So kommen Sie auf den Geschmack

Mit ein wenig Übung können Sie drei Phasen der Geschmacksempfindung unterscheiden:

Der Antrunk, also der erste Geschmackseindruck, wird zunächst durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Vollmundigkeit bestimmt. Diese ist in erster Linie abhängig vom Stammwürzegehalt des Bieres.

Die Rezenz bezeichnet den Frischeindruck eines Bieres. Er ist einerseits abhängig vom Säuregehalt (pH-Wert) des Bieres, andererseits von seinem CO₂-Gehalt.

Der Nachtrunk, also der letzte Geschmackseindruck, ist hauptsächlich von der Bittere bestimmt, die vom Hopfen stammt.

Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind, organisieren Sie doch einmal eine professionelle Verkostung. Wie das geht, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.





Probieren Sie selbst!

Für „Anfänger“

Um Ihre Sinne zu schulen, beginnen Sie mit einer „offenen Verkostung“ verschiedener Biersorten:

- Kaufen Sie vier bis acht verschiedene Biersorten. Die Sorte ist immer auf dem Etikett angegeben.
- Die Sorten sollten sich in Farbe und Geschmack deutlich unterscheiden. Wählen Sie zum Beispiel Pils, Alt, Kölsch, Weizenbier, Lager/Export, Schwarzbier, Bockbier und eine Berliner Weisse.
- Beschreiben Sie die Biere. Dabei hilft Ihnen der Verkostungsbogen auf der letzten Seite.



Für Fortgeschrittene

Verkosten Sie innerhalb einer Biersorte:

- Kaufen Sie vier bis acht verschiedene Biermarken einer Sorte (z.B. Pils oder Weizen, jedes von einer anderen Brauerei).
- Beschreiben Sie die Biere. Erkennen Sie die Geschmacksunterschiede?

Eine Alternative: die „Blindverkostung“:

- Kaufen Sie vier bis acht verschiedene Biermarken und/oder -sorten.
- Verdecken Sie die Gläser mit einer Banderole oder nehmen Sie dunkle Gläser, so dass die Farbe des Bieres nicht sichtbar ist. Beschreiben können Sie dann natürlich „nur“ noch Geschmack und Geruch der Biere.



Tipps zur Vorbereitung

- Servieren Sie das Bier bei einer Temperatur von 8 bis 10 Grad Celsius.
- Verwenden Sie einheitliche, mit klarem Wasser ausgespülte Gläser.
- Halten Sie zur Geschmacksneutralisierung Knäcke- oder Weißbrot bereit.
- Sorgen Sie dafür, dass der Raum, in dem die Verkostung stattfindet, gut gelüftet ist.
- Verwenden Sie kein Parfüm oder Rasierwasser.





Darauf müssen Sie achten!



Der Bierschaum

Jedes Bierglas sollte auf die gleiche Weise eingeschenkt werden: Setzen Sie beim aufrecht stehenden Glas den Flaschenhals auf den Rand und lassen sie das Bier im freien Fall in das Glas laufen. So entsteht in jedem Glas der Schaum nach den selben Voraussetzungen.

Worauf müssen Sie beim Bierschaum achten?

- Schaumvolumen
- Schaumstabilität (und Haftungsvermögen am Glas)
- Durchschnittliche Porengröße



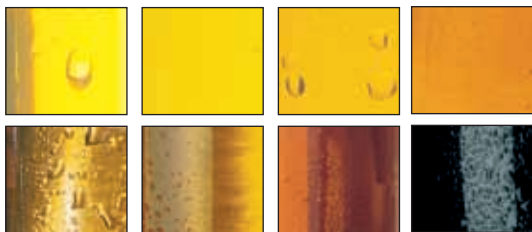
Wie können Sie den Schaum beschreiben?

Kräftig, feinporig, sahnig, feincremig, gut haltbar, haftet am Glas



Die Farbe des Bieres

Halten Sie das Bierglas gegen eine weiße Wand. So können Sie besonders gut die Farbe des Bieres beurteilen. Je nach Sorte reicht das Farbspektrum von einem lichten Hellgelb über Goldgelb bis hin zu einem warmen Dunkelbraun und einem kräftigen Schwarz. Doch auch innerhalb der einzelnen Sorten gibt es faszinierende Farbnuancen.



Wie können Sie die Farbe beschreiben?

Lichthell (sehr helles Gelb), hellgelb, gelb, sattgelb, goldgelb, bernsteinfarben, goldbraun, hellbraun, dunkelbraun, schwarzbraun, schwarz

Die Klarheit des Bieres

Filtrierte, „blanke“ Biere sollten normalerweise einen feinen Glanz aufweisen, also keinerlei natürliche Trübstoffe enthalten. Anders bei unfiltrierten oder naturtrüben Bieren (z.B. Hefeweizen oder Zwickelbier): Bei ihnen sollten die Trübstoffe sichtbar sein.



Wie können Sie die Klarheit beschreiben?

Glanzfein, blank, leicht opal (beginnende Trübung), opal, gleichmäßig trüb



Der Geruch des Bieres

Um den Geruch eines Bieres zu testen, sollte der Schaum schon ein wenig zerfallen sein. Schwenken Sie das Glas zwei bis drei Mal um seine Längsachse, führen es an Ihre Nase und nehmen mit ein paar kräftigen Atemzügen das Aroma des Bieres auf.



Wie können Sie den Geruch beschreiben?

Rein, malzaromatisch, karamelig, hopfenaromatisch, obergärig, alkohol aromatisch, kräftig, süßlich, rauchig, nach Fruchtaromen (Zitrone, Banane, Aprikose), nach Gewürzaromen (Nelken, Kardamon)





Der Biergeschmack

Nun endlich dürfen Sie Ihr Bier trinken! Bei der Beschreibung Ihres Geschmackseindrucks sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. So kann die Empfindung des Antrunks von „vollmundig“ bis „leicht“ reichen, die der Rezenz von „angenehm“ bis „prickelnd“ und die des Nachtrunks von „feinherb“ bis „harmonisch“.

Die Bittere sollte auf den jeweiligen Biertyp abgestimmt sein. Ein Pils ist zum Beispiel oft bitterer als ein Weißbier.

Wie können Sie den Geschmack beschreiben?

Antrunk: leicht, schlank, weich, süffig, abgerundet, sortentypisch, süffig, vollmundig, malzaromatisch, röstmalzaromatisch, schwer, würzeartig

Rezenz: angenehm, spritzig, prickelnd, moussierend, lebendig, frisch, rezent

Nachtrunk: ausgewogen, harmonisch ausklingend, rund, kräftig betont, trocken, nicht anhängend, feinherb, feinbitter





Herrliche Vielfalt deutscher Biere



Deutsches Bier ist ein reines Naturprodukt. Bereits seit dem Jahr 1516 verwenden die deutschen Brauer nach dem Reinheitsgebot ausschließlich vier natürliche Inhaltsstoffe: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Und doch brauen sie daraus rund 5.000 verschiedene Biere – eine einzigartige Vielfalt. Doch egal, welche Sorte oder Marke Sie bevorzugen: Deutsches Bier ist einfach immer ein köstlicher und reiner Genuss.



Folgende Faktoren – unterschiedlich kombiniert – beeinflussen die weltweit einmalige Geschmacksvielfalt der deutschen Biere:

- die Zusammensetzung des Brauwassers (z. B. Härtegrad, Gehalt an Kalzium und Magnesium)
- die Menge und der Charakter des Malzes (z. B. Gerste- oder Weizenart, Anbauregion, Prozess des Darrens, Maischvorgang)
- die Menge und Art des Hopfens (z. B. Sorte, Anbaugebiet, Bitterstoffgehalt)
- die Hefe (z. B. Hefestamm, Gärprozess)
- eine Reihe technischer Maßnahmen (z. B. Sudverfahren, Lagerung)

Biergeschmack beschrieben vom Profi

Pils – Gepflegt zelebriert, von höchster Anmutung, brilliert dieses glanzfeine, lichtgelbe Pils durch seinen weißen, fein-cremigen Schaum und seine betörende Hopfenblume. Diese ist dominant, aber keinesfalls aufdringlich. Elegant, aber nicht leer, schön moussierend, von lebendig angenehmer Rezens und Frische.



Weißbier – Mit einem faszinierenden obergärigen Anflug von ausgewogen fruchtigem Bananen- und Nelkenaroma, wobei eine leicht blumige Caramelnote mitschwingt und dabei die Riechzellen begeistert. Im Antrunk von romantischer Weichheit, ohne es dabei an geschmackvoller Kernigkeit vermissen zu lassen.



Bock – Eine leichte Hopfenbittere begleitet den Spezialmalzcharakter, ohne seinen Frischeeindruck fade wirken zu lassen. Ja, sein Körper hat Ausdauer und sein öliger, weichmalziger Abgang bestätigt ihn als ein Starkbier der besonderen Art.



Johannes Schulters
(Experte für Biersensorik)

Export – Ein märchenhaft trockenes dunkles Export mit mythischen Fruchtkränzen (...); daneben fester Körper, feinsinniger Hopfen und, erinnert sich die Zunge recht, eine federleichte Extrakakaonote.



Jürgen Roth
(SZ-Magazin, 1998)

Verkostungsbogen

Schaum:

- | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> hervorragend | <input type="checkbox"/> kräftig | <input type="checkbox"/> feinporig |
| <input type="checkbox"/> sahnig | <input type="checkbox"/> gut haltbar | <input type="checkbox"/> haftet am Glas |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Farbe:

- | | | |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> hellgelb | <input type="checkbox"/> gelb | <input type="checkbox"/> goldgelb |
| <input type="checkbox"/> bernsteinfarben | <input type="checkbox"/> goldbraun | <input type="checkbox"/> dunkelbraun |
| <input type="checkbox"/> schwarzbraun | <input type="checkbox"/> schwarz | |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Klarheit:

- | | |
|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> blank | <input type="checkbox"/> leicht opal (beginnende Trübung) |
| <input type="checkbox"/> opal | <input type="checkbox"/> gleichmäßig trüb |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ |

Geruch:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> rein | <input type="checkbox"/> malzaromatisch | <input type="checkbox"/> karamelig |
| <input type="checkbox"/> hopfenaromatisch | <input type="checkbox"/> obergärig | <input type="checkbox"/> alkoholaromatisch |
| <input type="checkbox"/> kräftig | <input type="checkbox"/> süßlich | <input type="checkbox"/> rauchig |
| <input type="checkbox"/> nach Fruchtaromen (Zitrone, Banane, Aprikose) | | |
| <input type="checkbox"/> nach Gewürzaromen (Nelken, Kardamon) | | |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Geschmack:

Antrunk:

- | | | |
|-------------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> leicht | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> weich |
| <input type="checkbox"/> süffig | <input type="checkbox"/> abgerundet | <input type="checkbox"/> sortentypisch |
| <input type="checkbox"/> vollmundig | <input type="checkbox"/> malzaromatisch | <input type="checkbox"/> schwer |
| <input type="checkbox"/> würzeartig | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Rezenz:

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> angenehm | <input type="checkbox"/> spritzig | <input type="checkbox"/> prickelnd |
| <input type="checkbox"/> moussierend | <input type="checkbox"/> lebendig | <input type="checkbox"/> frisch |
| <input type="checkbox"/> rezent | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Nachtrunk:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ausgewogen | <input type="checkbox"/> harmonisch ausklingend |
| <input type="checkbox"/> rund | <input type="checkbox"/> kräftig betont <input type="checkbox"/> trocken |
| <input type="checkbox"/> nicht anhängend | <input type="checkbox"/> feinherb <input type="checkbox"/> feinbitter |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ |

Biersorte: _____

Biermarke: _____

Herausgeber:

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99

info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net

Gestaltung: signum [kom, Köln

