

MIRELLA AMATO



**VOM BIERLIEBHABER
ZUM BIERKENNER**

BIEROLOGIE

**EINE WELTREISE RUND UM
DAS KULTGETRÄNK**



Die Originalausgabe erschien unter dem Titel
Beerology: Everything You Need to Know to Enjoy Beer ... Even More
ISBN 978-0-449-01612-1

Copyright der Originalausgabe 2014:
Copyright © 2014 Mirella Amato. All rights reserved.
Published in Canada by Appetite by Random House®, a division of Random House
of Canada Limited, a Penguin Random House Company.

Fotos: Brilynn Ferguson und Elvis Deane
Foto auf Seite 59 © shutterstock.com
Foto der Autorin auf Seite 10 von Alexa Clark

Copyright der deutschen Ausgabe 2017:
© Börsenmedien AG, Kulmbach

Übersetzung: Matthias Schulz
Gestaltung Cover: Holger Schiffelholz
Gestaltung, Satz und Herstellung: Johanna Wack
Lektorat: Egbert Neumüller
Druck: Firmengruppe Appl – Aprinta Druck GmbH, Wemding

ISBN 978-3-86470-463-5

Alle Rechte der Verbreitung, auch die des auszugsweisen Nachdrucks,
der fotomechanischen Wiedergabe und der Verwertung durch Datenbanken
oder ähnliche Einrichtungen vorbehalten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

BÖRSEN  MEDIEN
AKTIENGESELLSCHAFT

Postfach 1449 • 95305 Kulmbach
Tel: +49 9221 9051-0 • Fax: +49 9221 9051-4444
E-Mail: buecher@boersenmedien.de
www.books4success.de
www.facebook.com/books4success



Für
LORENZO DABOVE,
meinen Bier-Maestro.
Für seine Anleitung
und dafür, dass er
immer zu mir
gehalten hat.

INHALT



	Einführung	8
TEIL 1	GRUNDLAGEN	14
	Was ist Bier?	16
	Lagerung & Bierkeller	24
	Perfekt servieren	28
	Bier verkosten	34
TEIL 2	DIE BIER-STILE	38
	Was sind Bier-Stile?	40
	Frische Biere	44
	Milde Biere	60
	Besondere Biere	80
	Faszinierende Biere	100
	Frucht- und Gewürzbiere	114
TEIL 3	RAN ANS BIER	120
	Die Bierverkostung daheim	122
	Bier & Essen	134
	Gäste mit Bier bewirten	146
	Bier-Cocktails	152
TEIL 4	GLOSSAR & HILFSMITTEL	162
	Glossar	164
	Hilfsmittel für die Verkostung	170
	Andere Ressourcen	178
	Danksagung	180
	Index	182

AY
huck Tuesday
STERS!
5 pm
(of a beverage)



EINFÜHRUNG

„*Bier ist lecker!*“ Das ist meine simple Antwort auf die Frage, was mich denn in die Bierindustrie geführt habe.

Bier ist etwas, das mich schon seit sehr langer Zeit begeistert. Es weist einfach so viele packende Aspekte auf. Bier schmeckt nicht nur großartig, es ist auch ein verblüffend vielfältiges und komplexes Getränk. Für jede Stimmung, für jedes Essen und für jede Gelegenheit gibt es das richtige Bier. Einige Biere sind an einem heißen Sommertag nach der Arbeit die perfekte Erfrischung, andere Biere sind gehaltvoll und tragen zur Entspannung bei, wenn es draußen kalt ist. Bier passt überall hin, egal ob in eine Sportsbar oder in ein Sterne-Restaurant. Es ist ein Getränk, das vielen Menschen vertraut ist, aber dennoch überrascht es einen immer wieder.

Ich war noch ziemlich jung, Ende 20, als ich Craft-Biere und Importbiere für mich entdeckte. Ich weiß noch, dass ich mich damals gefragt habe, warum es Menschen gibt, die ständig nur ein und dieselbe Marke trinken. Noch heute lerne ich immer wieder Leute kennen, die sich mit großer Hingabe mit neuen Weinen und neuem Essen befassen, dabei aber kaum einen Gedanken an Bier verschwenden. Es ist mir ein Rätsel.

Die meisten Menschen, die ich kenne, wissen in etwa, ob man zu einem bestimmten Gericht eher Rotwein oder Weißwein serviert. Aber wenn ich diese Menschen fragen würde, welches Bier sie empfehlen würden, würden immer noch viel zu viele völlig entgeistert dreinschauen. Ich hoffe, ich kann diesen Menschen mit meinem Buch Hilfestellung leisten.

Das ist mein Kreuzzug: Ich möchte in einer Welt leben, in der jeder dasselbe grundlegende Verständnis von Bier besitzt und dasselbe Maß an Wertschätzung für Bier aufbringt wie für Wein.

ENTDECKE NEUE WELTEN

Sind Sie offen für Neues? Sind Sie ein Genussmensch? Dann ist dieses Buch für Sie gedacht. Hier wird Bier in seinen vielen leckeren Formen gefeiert. Dieses Buch ist eine Einladung: Entdecken Sie neue Biere, stoßen Sie auf neue Favoriten. Listen im Sinne von „Diese Biere müssen Sie probieren“ gibt es hier nicht, denn meiner Meinung nach ist es jedes Bier wert, mindestens einmal verkostet zu werden. Ich gebe hier einige Tipps, maße mir aber nicht an, verbindlich festzulegen, bei welcher Gelegenheit oder zu welcher Mahlzeit welches Bier zu trinken ist. Dafür sind die Geschmäcker und die Vorlieben der Menschen zu unterschiedlich.

Seit Jahren führe ich Bierverkostungen durch und habe dabei die Erfahrung gemacht, dass oftmals einige wenige Informationen ausreichen, um aus

Neugier Begeisterung zu machen und einen Bier-Novizen auf den Weg zur Kennerschaft zu schicken. Und ich habe noch etwas gelernt: Weil die Geschmäcker so unterschiedlich sind, macht auch jede Person ihre ganz eigenen Entdeckungen. Am Ende meiner Verkostungen bitte ich die Teilnehmer meistens, per Handzeichen für die Biere zu stimmen, die ihnen am besten gefallen haben. Fast immer ist es so, dass es kein eindeutiges Bild gibt, dass jeder Teilnehmende von einem bestimmten Geschmack, einem bestimmten Stil, einer bestimmten Zutat oder einem historischen Fakt am meisten angesprochen wurde. Aus diesem Grund fand ich es nie besonders hilfreich, ein spezielles Bier zu empfehlen. Mir geht es nicht darum, den Menschen zu sagen, was sie zu trinken haben. Das ist keineswegs Sinn und Zweck dieses Buches.

Welche Absicht steckt dann hinter dem Buch? Ich möchte Ihnen die grundlegenden Informationen an die Hand geben, die es braucht, um das Getränk Bier zu begreifen, um sich entspannt in einer Bierkarte zurechtzufinden und um sich auf die eigenen Präferenzen konzentrieren zu können. Es ist ein Angebot: „Kommen Sie, treten Sie ein in die Welt des Bieres. Ich will Ihnen helfen, Ihren Weg so schön wie möglich zu gestalten.“ Das Buch stellt Ihnen Hilfsmittel zur Seite und gibt Ihnen Ratschläge an die Hand, was sämtliche Aspekte des Bieres angeht, die verschiedenen Biersorten, die Geschmacksrichtungen und das Verkosten. Ich zeige Ihnen, wie Sie eine Bierverkostungsparty gestalten könnten, und Sie lernen, wie Sie Ihr Bier am besten lagern und servieren. Sie bekommen Tipps, welche Lebensmittel gut zu welchem Biertyp passen, und wie man Biercocktails macht.

Aber bevor wir loslegen, ist es allerhöchste Zeit, dass ich mich erst einmal vorstelle, oder?

WARUM ICH?

Als ich begann, mich für Bier zu interessieren, musste ich mir einiges an Hänseleien anhören: „Immer willst du nur in diese Schickimickibars, die du ständig ausgräbst.“ Diese Läden weckten meine Neugier, weil ich dort stets aus einem großen Angebot an Bieren wählen konnte. Ich schleppte meine Freunde in Brauereien, um mehr über Bier zu lernen, und regelmäßig nahm ich in Pubs das Personal in Beschlag und unterzog es einem Kreuzverhör. Kurz gesagt: Ich war (und bin) ein wenig ein Bier-Nerd.

Irgendwo in meinem Hinterkopf schwirrte stets der Traum herum, aus meinem Hobby und meiner Leidenschaft eine Vollzeitbeschäftigung zu machen. Das Problem war nur das Wie. 2007 dann zog ich nach einem Jahr im Ausland zurück nach Kanada. Da ich meinen vorigen Beruf ohnehin gerade



aufgegeben hatte, dachte ich mir: „Versuch es doch mal mit Bier, mal sehen, wie weit du damit kommst.“

Ich bin von Haus aus neugierig und ich liebe es zu lernen. Das ist nicht nur so dahergesagt, ich kann es sogar beweisen! Ich bin Bierprüferin beim BJCP, dem *Beer Judge Certification Program*. Diese amerikanische Organisation schult und zertifiziert Bierjuroren. Ich habe die Certified-Cicerone-Prüfung abgeschlossen, bei der es speziell um die Auswahl, die Lagerung und das Servieren von Bier geht. 2012 wurde ich die erste Person außerhalb der USA (und überhaupt erst die sechste Person in Nordamerika), die in den Rang eines Master Cicerone aufstieg. Ich habe mich außerdem mit Weinen und Spirituosen befasst und einen Abschluss beim WSET gemacht, dem Wine & Spirits Education Trust. Dahinter stand die Absicht, meine Sinne noch weiter zu schärfen.

Im Grunde habe ich mir meinen eigenen Arbeitsplatz geschaffen. Ich werde immer wieder gefragt, warum ich nicht längst meine eigene Brauerei oder meinen eigenen Pub eröffnet habe. Tatsächlich habe ich schon Bier gebraut und natürlich arbeite ich eng mit Brauern und Kneipiers zusammen, aber mein jetziger Job bringt mir dermaßen viel Spaß, dass ich mir nicht vorstellen kann, dass mir etwas anderes noch besser gefallen könnte.

Mein Job ist schwer zu beschreiben, aber leicht zu lieben. Er ist sehr abwechslungsreich – geführte Bierverkostungen gehören genauso dazu wie Radio-Interviews, das Ausbilden von Personal oder Beratungen. Bei meiner Arbeit bringen mir zwei Dinge ganz besonders viel Spaß: Neues zu lernen und dieses Wissen mit anderen zu teilen. Wenn ich Menschen neue Biere näherbringen darf oder ihnen ein Bier, das sie bereits kennen, in einem neuen Licht zeigen darf, dann ist das Privileg und Vergnügen zugleich.

Die Welt des Bieres ist eine große Welt. Es gibt zahllose Bereiche zu erkunden, von den Zutaten und den Braumethoden über die Beurteilung und die Stile, von der Geschichte und den Traditionen bis zu den Methoden für den richtigen Umgang, die richtige Lagerung und das richtige Servieren. Gleichzeitig sind die Dinge auch ständig im Fluss. Neue Brauereien, Bierstile, Brautechniken sowie neue Erkenntnisse aus der Geschichtsforschung und der Wissenschaft stellen unsere Definition, was Bier ist, jeden Tag wieder auf die Probe. Es ist eine spannende Herausforderung, mit den aktuellen Trends und Entdeckungen Schritt zu halten.

Die vergangenen Jahre waren eine fantastische Erfahrung für mich. Wir können uns sehr glücklich schätzen, leben wir doch in einer Zeit mit einer phänomenalen Auswahl an leicht erhältlichen Bieren in einer Vielzahl von Stilen und Geschmacksrichtungen. Meine Erkundungsreise durch die Welt der Biere hat mein Leben bereichert und mir erlaubt, meinen Lebensunterhalt zu

**ALLES, WAS ICH
TUE, DIENT EINEM
ÜBERGEORD-
NETEN ZIEL:
ICH WILL DIE
WERTSCHÄTZUNG
FÜR BIER AUF
ALLEN EBENEN
KULTIVIEREN UND
VERBESSERN.**

bestreiten. Es ist mir ein großes Vergnügen, mein Wissen und meine Begeisterung für Bier mit anderen zu teilen.

BIER SOLLTE SPASS BEREITEN

Immer wieder werde ich gefragt, wie ich es finde, dass Bier nicht dasselbe Ansehen genießt wie Wein, und ob Bier nicht derselbe Status eingeräumt werden sollte. Meine Antwort darauf lautet: Nein! Bier und Wein schmecken beide köstlich und beide sind es wert, dass man sich ausführlich mit ihnen befasst, aber abgesehen davon handelt es sich um eigenständige und sehr unterschiedliche Getränke. Aber trotzdem gilt, dass Bier zweifelsohne etwas mehr Aufmerksamkeit verdient, als man es ihm derzeit einräumt.

Um Bier besser wertschätzen zu können, braucht es keine ausführlichen und umfangreichen Studien. Schließlich ist es nur Bier und die meisten von uns sind damit bereits einigermaßen vertraut. Alles, was es braucht, sind ein paar grundlegende Informationen (wie Sie sie auf den folgenden Seiten finden) und ein wenig Aufmerksamkeit. Es kann ganz einfach sein: Nehmen Sie sich eine Sekunde Zeit, die Aromen zu registrieren und darauf zu achten, wie sie jetzt, in diesem Augenblick, auf Sie wirken. Es kann Spaß bringen: Lassen Sie einfach mal alle Vorsicht fahren und probieren Sie das eine Bier auf der Karte, von dem Sie noch nie zuvor gehört haben. Wie sollen Sie denn Ihr Lieblingsbier entdecken, wenn Sie es gar nicht erst probieren?

Bier hat nicht den allerbesten Ruf, das stimmt. Es mache fett, heißt es, aber das stimmt nicht. Bier ist fettfrei, enthält kein Cholesterin und es hat weniger Kalorien als dieselbe Menge Magermilch oder Fruchtsaft (von Coolern oder anderen alkoholischen Getränken ganz zu schweigen). Einige lassen Bier links liegen, weil sie irrtümlicherweise glauben, dass andere alkoholische Getränke gesünder seien, dabei enthält Bier jede Menge Vitamine und Mineralien. Und damit nicht genug: Bier ist probiotisch und enthält eine ganze Reihe Antioxidantien.

Und dann gibt es noch die Fraktion, die deshalb kein Bier trinkt, weil es als Partydrink gilt und weil sie mit Bier Begriffe wie „Komasaufen“ und „Hooligans“ assoziieren. Auch das ist ein Grund für meinen Kreuzzug, bei dem ich mich für ein besseres Verständnis von Bier und mehr Spaß mit Bier einsetze.

Etwas über Bier zu lernen ist einfach und bereitet jede Menge Vergnügen – und ich bin mir sicher, dass die Leser dieses Buches das bestätigen werden. Bier ist überschäumend und köstlich und es ist in erster Linie ein Getränk, das man in Gesellschaft zu sich nimmt. Bier verdient es, studiert und verstanden zu werden, aber was noch wichtiger ist: Bier sollte genossen und gefeiert werden!



TEIL 1 **GRUND**



LAGEN



Was ist **BIER?**



Um aus einer Bierverkostung das Maximale herauszuholen, ist es hilfreich, sich zunächst einmal damit zu befassen, woraus Bier überhaupt besteht. Die Farbe, das Aroma, der Geschmack und das „Mundgefühl“ – all das hängt damit zusammen, welche Zutaten verwendet wurden und nach welcher Methode gebraut wurde.

Kurz gesagt ist Bier ein auf Getreide basierendes, vergorenes alkoholisches Getränk. In diese sehr allgemein abgesteckte Kategorie fallen einige Getränke, aber was wir in allererster Linie mit dem Begriff „Bier“ assoziieren, ist eine Mischung aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Alle vier Zutaten bringen ihre eigenen Aspekte ein und beeinflussen, wie ein Bier aussieht, riecht, schmeckt und wie es sich am Gaumen anfühlt.

ZUTATEN

WASSER

Bier besteht zu mehr als 90 Prozent aus Wasser. Das Wasser, das beim Brauen verwendet wird, stammt vielleicht aus einer natürlichen Quelle, vielleicht von einem Eisberg oder einem Gletscher, aus einem Brunnen oder einfach dem Wasserhahn. Wichtiger als der Ursprung des Wassers ist jedoch seine chemische Zusammensetzung: Wie ist der pH-Wert, wie hart ist das Wasser, welche Mineralien enthält es? All das wirkt sich auf das endgültige Produkt aus. Ich will das hier nicht in eine Chemie-Vorlesung ausarten lassen, deshalb nur so viel: Beim Brauen kommt es zu einer Reihe chemischer Reaktionen, für die bestimmte Bedingungen und ein besonderes Umfeld gegeben sein müssen. Dieses Umfeld ist in allererster Linie das Wasser, deshalb muss seine chemische Zusammensetzung stimmen, damit man ein Bier brauen kann, das seinen bestmöglichen Geschmack erreicht.

Die Zusammensetzung des Brauwassers kann sich auch leicht auf die Farbe, das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl eines Bieres auswirken. Ein Beispiel aus der Vergangenheit: Im Großbritannien des 19. Jahrhunderts waren die Pale Ales aus Burton-upon-Trent berühmt. Sie galten als besonders köstlich, frisch und trocken im Geschmack. Heute kennen wir den Grund dafür – das örtliche Wasser enthielt Sulfate und Kalzium. Über die Chemie des Wassers ist heutzutage so viel bekannt, dass Brauer inzwischen ihr Wasser vor dem Brauen behandeln können. Das hat starke Auswirkungen. Pale-Ale-Brauer beispielsweise beziehen ihr Brauwasser von überall aus der Welt und geben häufig Sulfate (in Form von Gips) hinzu. Deswegen spricht man auch vom „Burtonisieren“ des Wassers.

Einige Brauer könnten zwar zu chemischen Hilfsmitteln greifen, doch sie arbeiten lieber mit Quellwasser oder entchlortem Leitungswasser und konzentrieren sich auf Biertypen, die gut zu der chemischen Zusammensetzung des örtlichen Wassers passen. Andere setzen darauf, ihr Wasser zu filtern und zu mineralisieren. So passen sie ihr Wasser an die unterschiedlichen Biertypen an, die sie brauen, und an den speziellen Geschmack, den sie erreichen wollen.

MALZ

Malz ist in erster Linie Gerste, die gemälzt wurde. Auch andere Getreidearten können gemälzt werden, aber dann spricht man meist explizit von „gemälztem Weizen“ oder „gemälztem Roggen“. Weil Gerste das wichtigste Getreide beim Brauen ist, bedeutet „Malz“ im Allgemeinen gemälzte Gerste.

Nur sehr wenige Brauer mälzen selbst. Grundsätzlich kann man sagen, dass das Mälzen ein eigenständiger Industriezweig ist und Brauer fertig gemälztes Getreide kaufen. Das Mälzen läuft in zwei Phasen ab. Zunächst einmal wird das Getreide zum Keimen gebracht. Dafür befeuchtet der Mälzer das Getreide und erwärmt es. Es beginnt zu keimen, chemische Reaktionen kommen in Gang und es bilden sich Enzyme, die, wenn man nicht eingreift, die Stärke im Getreide in Zucker verwandeln. Bevor diese Umwandlung jedoch stattfindet, trocknen die Mälzer das gemälzte Getreide. So kann der Brauer selbst später diesen Prozess steuern.

In einer Darre, einer Art Ofen, wird das gemälzte Getreide getrocknet, einige Körner werden anschließend geröstet. Im Grunde genommen werden sie gekocht. Das Darren und/oder Rösten wirkt sich direkt auf die Farbe des Bieres aus und trägt zu Aroma und Geschmack bei. Es ist wie beim Rösten von Brot: Eine leicht getoastete Scheibe behält ihre Farbe und schmeckt nach Brot. Röstet man sie weiter, wird das Brot dunkler, der Geschmack verändert sich und wird intensiver, bis irgendwann der Punkt erreicht ist, an dem der Toast verbrannt ist.

HOPFEN

Die Blüten der Hopfenpflanze steuern Bitterkeit, Aroma und Geschmack zum Bier bei. Hopfen kommt in zahllosen Bierrezepten zum Einsatz, was nicht zuletzt auch daran liegt, dass Hopfen ein natürliches Konservierungsmittel ist. Bevor man herausfand, dass Hopfen das Bier haltbarer macht, würzten die Brauer ihr Bier mit unterschiedlichen Kräutern, beispielsweise mit Andorn, Salbei, Löwenzahn, Nessel, Enzian, Muskatellersalbei oder Gagel. Verzichtet heutzutage ein Brauer auf Hopfen und arbeitet stattdessen mit Kräutern, wird das resultierende Getränk als Grut bezeichnet. Grut hieß traditionell die Kräutermischung, die der Brauer dem Bier zusetzte.

LIKÖR IST NICHT GLEICH LIKÖR

Im Englischen wird das Wasser, das zur Herstellung des Bieres verwendet wird, als „liquor“ bezeichnet, also Likör. Das dient auch dazu, das Brauwasser von dem Wasser zu unterscheiden, das zum Säubern oder zu anderen Zwecken verwendet wird. Meistens wird das Brauwasser gefiltert oder anderweitig behandelt, bevor es in den Heißwasserkessel kommt, wo es als Vorbereitung auf das Brauen erhitzt wird.