

Aktuell

Bier ist ein ganz besonderer Saft

Süffiger Unternehmerapéro der Stadt Steckborn mit Diplom-Biersommelier Marco Ehmann



Stadträtin Andrea Hess bedankt sich mit einem Steckborner Andenken bei Diplom-Biersommelier Marco Ehmann.

(hch) Diesen speziellen Apéro habe sie gern organisiert, begrüsst die Steckborner Stadträtin Andrea Hess die rund 50 Unternehmerinnen und Unternehmer am vergangenen Donnerstag. Sie dankt Fredy Pletscher für seine Idee, den Diplom-Biersommelier Marco Ehmann für diesen Abend einzuladen, der Schulpräsidentin Elsbeth Ruppen und dem Schulleiter Hansjörg Angst für die Gastfreundschaft und die grosszügige Erlaubnis, für einmal in der Aula des Schulhauses Feldbach essen und trinken zu dürfen.

Bier erfahre in den letzten Jahren auch in der Schweiz einen richtigen Boom, beginnt Biersommelier Marco Ehmann seine Einführung. Habe es 2015 noch 623 Brauereien gegeben, seien es ein Jahr später bereits 726, die mehr als 2000 Arbeitsplätze anbieten. Natürlich seien die meisten Nanobrauereien, denn 50 Brauereien produzierten 99 Prozent des Schweizer Biers, gerade einmal ein Prozent werde von den restlichen 676 Brauereien hergestellt. Bier werde seit Tausenden von Jahren nach dem gleichen Verfahren gebraut und der berühmt gewordene Plan des Klosters St. Gallen beweise, dass die Mönche bereits 820 drei Brauereien in der Klosteranlage bewirtschaftet hätten.

Schauen, Riechen, Schmecken

Heute gebe es eine Vielfalt von Bieren, Lagerbiere, Spezialbiere, naturtrübe oder in Holzfässern gereifte, Weizenbiere, mit anderen Getreide wie Hafer, Reis, Mais oder Dinkel gebraute, Leichtbiere, Biermischgetränke wie Panaché oder alkoholfreie. Werde Bier in vernünftigen Massen getrunken, könne es mit seinen Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien einen wichtigen Beitrag zur vollwertigen Ernährung leisten. In der Schweiz werde pro Kopf und Jahr rund 55 Liter Bier getrunken, jedes vierte Bier werde gezapft, bereits mehr als ein Drittel des konsumierten Biers komme in den vor allem bei Jungen beliebten Dosen auf den Markt, ein Viertel der Produktion in Einwegflaschen. Im zweiten Teil der Veranstaltung ist das Probieren und Degustieren angesagt. Marco Ehmann möchte seine Begeisterung für das Bier mit anderen teilen, darum habe er zuerst die von GastroSuisse angebotene Weiterbildung und dann die Diplom-Ausbildung in München zum Biersommelier Doemens gemacht. Bierdegustationen gehören zu den Aufgaben eines Sommeliers. Das sensorische Erleben,

das Sehen, Riechen und Schmecken sei das A und O jeder Degustation. Das ist gar nicht so einfach. Die unterschiedlichen Farben der Biersorten sind offensichtlich, je nach Röstung oder Mälzung heller, dunkler oder leicht orange. Schwieriger ist das Riechen und Schmecken, sensorisch die Nuancen zu erleben und zu definieren. Die geschmacklichen Unterschiede der vier degustierten Biersorten zeigen, so Ehmann, dass Bier nicht einfach das Getränk für den Feierabend sei. Mit dem passenden Bier kombiniert können Fisch- oder Fleischgerichte, Gemüse oder Salat ein abgerundetes Geschmackserlebnis bieten.

Brauen, kontrollieren, geniessen

Die Anwesenden nutzen die Gelegenheit für ihre Fragen, erfahren, dass auch Bier ausländischer Brauereien, die hier stationiert sind, als Schweizer Bier gilt, dass Wasser für die Bierqualität entscheidend ist und entsprechend aufbereitet wird oder kennen den Unterschied zwischen obergärigem Weizenbier – die Bierhefe steigt nach oben, für die schnelle Vergärung braucht es 15 bis 20 Grad – und untergärigem Lager – die Hefe sinkt bei kühlen vier bis neun Grad während der langsamen Vergärung auf den Boden. Auch ein kurzer Abriss des Brauprozesses wird gewünscht. Durch das Mälzen wird aus der Gerste Malz, das nach dem Schroten mit warmem Brauwasser vermischt wird. Diese Maische wird langsam erhitzt, Stärke zu Malzzucker abgebaut, Mineralstoffe und Vitamine gelöst. Die Maische wird gesiebt und die gewonnene Flüssigkeit mit Hopfen angereichert und gekocht, die Aroma- und Bitterstoffe lösen sich. Die heisse Bierwürze wird auf die Gär-Temperatur abgekühlt, durch die Gärung wandelt sich Malzzucker in Alkohol, Kohlensäure und Aromastoffe um. Während des Brauens wird die Qualität ständig kontrolliert, ist der Prozess abgeschlossen, wird das Bier gelagert, gefiltert und abgefüllt. Und natürlich getrunken, auch an diesem Abend. Die Unternehmer und Unternehmerinnen kombinieren die gespendeten Weisswürste und Bretzeln mit dem Bier ihrer Wahl.