

Degustation mit Appenzeller Bier-Sommelière

APZ appenzellerzeitung.ch/ostschweiz/appenzellerland/degustation-sie-kennt-sich-aus-mit-hopfen-und-malz-appenzeller-sommeliere-ueber-aromen-roestgrade-und-ihr-liebblingsbier-Id.2745809

Degustation

Sie kennt sich aus mit Hopfen und Malz: Appenzeller Sommelière über Aromen, Röstgrade und ihr Lieblingsbier

Julia Dietsche hat die Ausbildung zur Schweizer Bier-Sommelière absolviert. Die Appenzellerin zeigt, wie man Bier richtig konsumiert, welchen Einfluss die Röstung auf die Aromen hat und warum man das eigene Lieblingsbier oft nicht von anderen unterscheiden kann.

Manuel Fässler



Seit ihrer Ausbildung zur Bier-Sommelière trinkt Julia Dietsche das Bier mit mehr Bewusstsein.

Bild: Manuel Fässler

Kaum ein Getränk weckt wohl so viele Emotionen in den Konsumentinnen und Konsumenten wie das Bier. In der Schweiz schwören viele auf die Produkte der lokalen Brauereien. So kommt in St.Gallen meist nur Schützengarten ins Glas, während Bündner

ihr Calanda in den Himmel loben und Appenzeller partout alles ablehnen, das nicht von der Locher Brauerei stammt.

Doch ist man überhaupt in der Lage, das bevorzugte Lagerbier in einem Blindtest von anderen zu unterscheiden? Genau mit dieser Frage steigt Julia Dietsche, frischgebackene Bier-Sommelière, in die Degustation ein. Sie serviert ihren unwissenden Gästen drei Lagerbiere. Nun gilt es herauszufinden, welches Bier von welcher Brauerei stammt.

Was einfach klingt, stellt selbst erfahrene Brauer und selbsternannte Bier-Connaissseure vor eine grosse Herausforderung. Keine Überraschung, sagt Dietsche, da sich die meisten Lagerbiere nur minimal unterscheiden würden. Das eigene Lieblingsbier werde noch am ehesten erkannt, bei den anderen könne man oft nur raten. Als Bier-Sommelière schmecke sie zwar Unterschiede heraus, dennoch würden andere Bierstile mehr Zugänge bieten. «Für eine Sommelière ist das Lager kein spannendes Bier.»

Von der Produktion bis zur Degustation

Die Appenzellerin arbeitet seit knapp drei Jahren bei der Brauerei Locher. Im vergangenen Jahr hat sie sich dazu entschieden, die Ausbildung zur Bier-Sommelière bei der GastroSuisse zu absolvieren. «Ich wollte mehr über den Brauprozess und die verschiedenen Bierstile lernen», sagt Dietsche.

Für die Brauerei Locher ist die 24-Jährige häufig an Messen unterwegs. Als Verantwortliche gelangen die Fragen der Besucherinnen und Besucher zu den verschiedenen Bieren meist an sie. «Ich wollte mein Wissen erweitern, sodass ich in solchen Situationen künftig immer Auskunft geben kann», so Dietsche.

An acht Kurstagen, verteilt in der ganzen Schweiz, habe sie viele Aspekte rund um das Bier gelernt. Von den Rohstoffen über die Produktion bis hin zur Degustation. Auch habe sie gelernt, was auf eine Bieretikette gedruckt werden muss, zu welchem Essen man welches Bier trinken kann und wie man ein Bier am besten verkauft.



Julia Dietsche mit ihrem Diplom als Schweizer Bier-Sommelière.

Bild: zvg

Im ersten von vier Prüfungsteilen musste Dietsche vier Biere degustieren und dabei den Bierstil und die verschiedenen Aromen bestimmen. «Wenn du ganz gut bist, findest du auch heraus, von welcher Brauerei das Bier stammt und wie viel Alkoholgehalt es hat», sagt Dietsche. Weiter musste sie eine passende Bierkarte für ein Restaurant erstellen, eine Theorieprüfung absolvieren und Bier korrekt ausschenken.

Sehen, riechen, schmecken

Zurück zur Degustation. Nach dem Blindtest werden nun sechs Biere, die Dietsche mitgebracht hat, degustiert. «Mehr als sechs Biere zu degustieren, macht keinen Sinn. Dann schmeckt man keine Unterschiede mehr», sagt die Sommelière.



Vom Weizenbier bis zum Stout: An der Bierdegustation ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Bild: Manuel Fässler

Die Degustation läuft nach einem festen Schema ab: sehen, riechen, schmecken. Wichtig ist, dass das Bier in einem breiten Glas serviert wird. Mehr Oberfläche bedeute, dass sich die Aromen besser entfalten können.

Zunächst wird das Bier betrachtet. Anhand der Farbe kann man Aussagen zur Malzröstung treffen. Je mehr geröstet, desto dunkler das Bier. Ein geübtes Auge könne auch anhand des Schaumes Zutaten und die Zusammensetzung der Bestandteile erkennen.

Dann folgt der Riechtest. Ein Ale riecht fruchtig, ein Stout nach Kaffee oder Schokolade, ein Weizenbier nach Banane. Die Aromen, die wir über die Nase wahrnehmen, stammen aus den drei Grundzutaten Hopfen, Malz und Hefe. Beim Weizenbier komme der Geruch nach Banane von der Hefe. Der fruchtige Geruch, den man beim Riechen eines Ales wahrnimmt, sei hingegen vom Hopfen.

Mehr Bewusstsein für das Bier

Als letzter Schritt der Degustation folgt der Geschmack. Das Bier darf endlich getrunken werden. Beim Trinken nimmt man laut Dietsche weniger die Aromen, sondern vielmehr die verschiedenen Geschmacksrichtungen wahr. Diese hängen mit den Aromen zusammen. «Ein Bier, das in der Nase fruchtig ist, ist im Mund bitter», sagt Dietsche. So zum Beispiel ein Red Ale.

Andere Biere schmecken süß, salzig oder sauer. Letzteres hat es Dietsche besonders angetan. Ihr Lieblingsbier ist Sauerbier. Sauerbier entsteht durch offene Gärung oder die gezielte Ansäuerung mit Milchsäurebakterien.

Seit Dietsche die Ausbildung zur Sommelière absolviert hat, habe sich ihr Bierkonsum verändert. Sie trinke viel bewusster und nehme das Bier im Mund auseinander. «Es interessiert mich mehr, was in einem Bier ist.»