



Den Geschmacksnerv getroffen: Die IPA-Biere liegen im Trend. GETTY IMAGES

Lager? Langweilig!

08/15-Biere haben es schwer. Konsumenten wollen vermehrt Bierspezialitäten wie (India) Pale Ale

VON ALEXANDRA FITZ

Früher bestellten Biertrinker eine Stange. Heute bestellen sie eine Bierspezialität wie India Pale Ale oder nur Pale Ale, um dann daran zu nippen und mit ihrer Begleitung darüber zu philosophieren. Bier ist nicht mehr nur Bier. Es ist salonfähig. Längst gibt es nicht mehr nur Wine-&Dine-, sondern auch Beer-&Dine-Abende. Die Konsumenten wollen mehr Geschmack, mehr Aroma, mehr Intensität. Und genau wie beim Essen und bei Weinen wollen sie wissen, woher das Bier kommt, was darin steckt, und darüber fachsimpeln. So kommt das Bier aus der Beizen-Festzelt-Ecke heraus und wird zum Genuss-Getränk. Dabei

spielen die hopfenbetonten, obergärigen Sorten Pale Ale und India Pale Ale die Hauptrolle.

Die beiden Bierstile unterscheiden sich vor allem in Aroma und Alkoholgehalt. Pale Ale ist moderater gehopft, und bei der Mälzung wird Malz verwendet, der nicht so stark geröstet wird. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 5 und 6 Prozent. India Pale Ale, kurz IPA, ist stark gehopft. Es ist würziger, aromatischer, herber – und bitterer. Die Farbe ist ein bisschen dunkler, und der Alkoholgehalt liegt zwischen 6 und 7½ Prozent. Der Geschichte nach ist das Bier deshalb so stark gebraut, weil es im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kolonien bestimmt war. Das Bier

musste eine sehr lange Seefahrt überstehen, daher musste es haltbar sein. Um die Umrundung Afrikas zu schaffen und geniessbar zu bleiben, war ein hoher Alkohol- und Hopfengehalt nötig.

«**ES GIBT EINEN** kontinuierlichen Trend vom Lager weg, hin zu geschmacksintensiveren Biersorten», sagt Philip Bucher, Geschäftsführer der Doppellu Brauwerkstatt in Winterthur. Und ein Pale Ale sei dabei eben der erste Schritt der Bierkonsumenten Richtung intensivere Sorten. Der Einsteiger in die Genuss-Biere sozusagen. Das intensivere India Pale Ale dann der zweite. Immer mehr grosse und kleine Brauereien in der Schweiz

springen nun auf diesen Zug auf und nehmen Pale Ale und India Pale Ale ins Sortiment auf.

Im Zusammenhang mit Bier hört man in letzter Zeit immer wieder den Begriff «Craft Beer». Damit gemeint ist das Bier von Brauereien, die viele verschiedene Sorten haben, die variieren, experimentieren – und «auch mal die Grenzen überschreiten», sagt Bucher. Seine Brauerei stellt unter der Linie «Chopfab» ein Pale Ale her und unter der Linie «Doppelleu» ein India Pale Ale.

So ergeht es auch Felix Meier von Müller Bräu in Baden. 2012 hatte er die Idee, 2014 braute er den ersten Pale-Ale-Sud. «Diese Bierspezialität kommt in der Schweiz sehr gut an», sagt Meier. «Es ist unsere erfolgreichste neue Sorte in den letzten Jahren.» Zahlreiche Pale Ale habe er degustiert. Es sollte nicht zu bitter sein, Meier wollte ein «mittelsüßes». Die Etikette mit dem Schiffskran soll an die Seefahrer erinnern.

ALS VORBILD FÜR VIELE gilt laut Bucher das amerikanische Pale Ale von Sierra Nevada: «Es ist eines der bekanntesten auf der Welt, hat den Pale-Ale-Standard geprägt und inspiriert daher sehr viele Brauer.» In den USA gibt es den Craft-Beer-Markt schon viel länger. In der Schweiz holt man langsam auf. Die Bier-szene wird lebendig und kreativer.

Auch im Zürcher Bierspot «The International Beer Bar», wo 50 verschiedene Spezialitäten aus Europa und 50 aus der Schweiz angeboten werden, ist IPA eine wichtige Sorte. «Eigentlich stehen Schweizer nicht auf bitteres Bier», sagt der Chef Christian Langenegger. Doch das ändere sich nun. Die Gäste, die in seiner Bar nach IPA fragten, hätten es auf Reisen getrunken und interessieren sich allgemein für die Craft-Bewegung.

Ein IPA ist nicht zum Runterkippen gedacht, man trinkt eines oder zwei davon. Wenn das Bier selbst schon so aromatisch ist, was passt dann dazu? Laut diversen Brauern würziges Essen, Mexikanisch und Indisch etwa. Meier von Müller Bräu schwört auf die Kombination mit dem englischen Blauschimmelkäse Stilton.



Intensiver Genuss: Schweizer Pale Ale und India Pale Ale.