

Von wegen Männergetränk

Kühles Bier an heißen Tagen: bisher vorwiegend ein männliches Vergnügen. Doch immer mehr Frauen entdecken den Gerstensaft für sich. So auch an einer speziellen Bierdegustation im «Chez Suzette».



Von Sarah Stutte. 14.09.2015

Stichworte

[Kleinandelfingen](#)

Biersommelière Nyree Nijboer moderierte die Spezialdegustation für Frauen. Bild: Heinz Diener

Ein schön gedeckter Tisch im Freien. Daran 15 Frauen, deren erwartungsvoller Blick zwischen vollen Brezelnkörben und leeren Tonkrügen hin- und herwandert. «Wein spuckt man aus, Bier trinkt man», erklärt Biersommelière Nyree Nijboer gleich zu Beginn. Doch wer eine Sorte trotzdem nicht mag, darf sie in die Krüge schütten.

30 Prozent mehr Geschmacksfehler

Jedem Bier gehört eine Geschmacksrunde. Die Biersommelière geht insgesamt viermal um den langen Tisch herum, schenkt aus, lässt die Frauen schauen, riechen und probieren. Diese sind fast immer überrascht. Von der Farbe, von der Kohlensäurehaltigkeit oder vom fruchtigen Aroma, in dem man etwas Neues, wie vielleicht einen Bananengout, entdecken kann.

Neu sind vielen auch die Informationen, die Nijboer locker und leicht in ihre Präsentation mit einwebt. Dass Frauen 30 Prozent mehr Geschmacksnerven besitzen und deshalb Bierfehler, wie eine falsche Lagerung, schneller erkennen. Auch gab es bis ins 15. Jahrhundert hinein fast nur Bierbrauerinnen. Dann fehlten ihnen vielerorts die finanziellen Mittel und auch das Aufkommen der Männerzünfte verdrängte die Frauen aus dem Gewerbe. Dies jedoch nur, wenn sie nicht schon vorher als Bierhexen auf dem Scheiterhaufen verbrannt wurden. Denn fehlgeschlagene Brauversuche brachte man im Mittelalter häufig mit Mystik in Verbindung. Das Ende des Aberglaubens kam erst mit der Durchsetzung des Hopfens, der den Brauprozess stabiler machte.

Alles über die Gärung

Die Frauen am Tisch hören sich interessiert alles an und wollen mehr wissen. Über die unterschiedlichen Herstellungsarten, die Lagerung, Gärung oder wo man die ihnen präsentierten Getränke kaufen kann. Die Biersommelière gibt gerne Auskunft, reicht kleine Gefässe mit verschiedenen Malzsorten herum und stellt Bücher vor, in denen man sich weiter informieren kann. Überhaupt hat sich Nyree Nijboer mit ihrer Bierdegustation für Frauen sehr viel Mühe gegeben.

Die gebürtige Holländerin, die schon lange in Adlikon lebt, wollte mit der Veranstaltung helfen, die weiblichen Ressentiments gegenüber dem Malz-und-HopfenGetränk abzubauen. «Bier macht nicht ausnahmslos dick und ist auch nicht nur etwas für Männer. Die Vielfältigkeit der Stile und Aromen ist vielen gar nicht so bewusst», erklärt sie. Karin Valenti, die mit Yvonne Aerne zusammen das Geschenke- und Wohnaccessoiresgeschäft Chez Suzette führt, war von der Idee direkt begeistert. Ihr liebevoll eingerichtetes Geschäft bot sich auch deshalb an, weil hier schon einige solcher Events, wie zum Beispiel ein Geschichtenabend, ein Drechselnachmittag oder eine Kaffeerösterei-Präsentation, organisiert wurden.

Chocolate Stout gewinnt

Am Ende der Degustation landen in den Krügen vor allem die Reste der einzigen Schweizer Sorte: Das Indian Pale Ale, kurz IPA, das in Sainte-Croix gebraut wird, ist vielen zu bitter. «Das Bier passt sehr gut zu asiatischem Essen, weil es die Schärfe reduziert», so die Biersommelière.

Neben einem deutschen Klosterweizen- und einem belgisches Fruchtbier wird auch noch ein englisches Chocolate Stout vorgestellt – der Gewinner des Nachmittags. Gereicht werden dazu Schokoladenstücke und von Nijboer selbst gemachte Brownies, die ebenfalls Bier enthalten. Eine der Teilnehmerinnen ist davon ganz begeistert und erklärt die Sorte zu ihrem neuen Favoriten. Mission Vorurteile abbauen geglückt. (Landbote)

(Erstellt: 13.09.2015, 20:26 Uhr)