



Markus Brendel,
Diplom-Biersommelier,
gelernter Bierbrauer und
Lebensmittelingenieur.

Zu Besuch beim Biersommelier

Wissenswertes über eines der ältesten Getränke der Menschheit

Wie erkennt man ein gutes Bier? Welches Bier passt zu welchem Essen? Sollte man ein Bier aus der Flasche in ein Glas füllen? Muss man sich beim Biertrinken überhaupt solche Fragen stellen? Markus Brendel sagt ja. Er weiss auch Antworten auf alle anderen Fragen rund ums Biertrinken, wie er im Interview beweist.

Autor: David Klier

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Vier Zutaten hat Bier. Mehr nicht. Das Grundrezept ist alt, sehr alt. Die ältesten schriftlichen Überlieferungen zu Bier stammen von den Sumerern aus der Zeit um 3000 vor Christus. Vermutlich gab es aber schon vorher Bier. Es konnte nur niemand aufschreiben. Die Schrift war noch nicht erfunden.

Das Bier der Sumerer hatte kaum Ähnlichkeit mit dem heutigen Bier. War nichts als Brot in Wasser aufgeweicht, das man stehen liess, bis sich eine berauschende Wirkung entwickelte. Bier war vergorener Brotbrei.

Irgendwann fingen die Menschen an, Gerste statt Brot zu vergären. Ab etwa dem 9. Jahrhundert experimentierten Mönche in verschiedenen Klöstern mit Hopfen. Die Mönche dokumentierten ihre Experimente und konnten so systematisch vorgehen. Sie legten den Grundstein für das heutige Bier, die Industrialisierung im 19. Jahrhundert ebnete den Weg. «Vorher war Bierbrauen eher Glücksache», sagt Markus Brendel. Denn niemand habe gewusst, was beim Gären eigentlich passiere. Die Reproduktion geglückter Versuche sei fast unmöglich gewesen.

Brendel ist Diplom-Biersommelier, gelernter Bierbrauer und Lebensmittelingeni-

eur. Täglich verkostet er mindestens ein Mal Bier. Im Schloss zu Rheinfelden. Dort kreiert er neue Biere für Feldschlösschen.

Brendel steht in seinem Technikum. Im blauen Kittel öffnet er den Hahn eines glänzenden Edelstahltanks, füllt einen kleinen Becher mit einem nicht ganz fertigen Bier. Es trägt noch keinen Namen, es ist kein fertiges Produkt. Brendel hält den Becher unter die Nase, nimmt das Bouquet auf, als würde er an einem Wein riechen. «Bier ist ein Naturprodukt», sagt er und trinkt einen kleinen Schluck. «Wie etwa Wein kann es Fehler haben. Da kann vieles in die Hose gehen, wenn man es nicht richtig macht.»

Doch nicht nur beim Brauen kann viel schiefgehen. Beim Trinken auch. Brendel bedauert etwa, dass Bier für viele nicht mehr ist als genau das, ein austauschbares Getränk, eine Stange, einfach ein Bier. «Es ist schade, wenn man immer nur das gleiche trinkt.» Die Vielfalt sei heute unglaublich gross. Selbst die «Detailisten» hätten das längst gemerkt. Die Biergestelle in den Supermärkten seien zehn Mal so gross wie früher. Es gebe Spezialitätenecken, in denen man unglaubliche Biere entdecken könne.

Das Lagerbier habe trotzdem seine Berechtigung. Es macht rund 80 Prozent des Schweizer Biermarktes aus. «Wenn ich Durst habe, brauche ich ein Bier, das einfach runtergeht», sagt Brendel. Da sei das Lager genau richtig. «Aber wenn ich Zeit habe, dann trinke ich ein Bier, das ich geniessen kann.» Es gebe heute ein Bier für jede Lebenssituation. Dürfe er mal keinen Alkohol trinken, dann nehme er ein alkoholfreies Bier. Die seien mittlerweile sehr gut.

Wenn Brendel nicht mit Hopfen experimentiert, doziert er für den Lehrgang «Schweizer Biersommelier». Den Teilnehmern setze er am ersten Tag alkoholfreies Bier vor - ohne es ihnen zu verraten. Viele würden

das alkoholfreie als normales Lagerbier erkennen. Brendel macht das, um den angehenden Biersommeliers die «Angst vor dem alkoholfreien Bier» zu nehmen, wie er sagt.

Im Interview sagt Markus Brendel, was man über Bier wissen sollte und erklärt, was einen Biersommelier ausmacht.

Was weiss ein ausgebildeter Biersommelier am Ende dieses Lehrgangs?

Markus Brendel: Er weiss, wie Bier hergestellt wird, er kennt die Geschichte des Bieres, kann Biere erkennen und beschreiben und er kann Bier allgemein und zum Essen empfehlen. Seine Hauptmission ist es, die Biervielfalt unter die

Menschen zu bringen.

Wie passen Bier und Essen denn zusammen?

Es gibt keine Speise, zu der man nicht das passende Bier findet. Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert, es gibt immer das richtige Bier. Selbst ein Digestif ist möglich. Mit speziellen Verfahren kann man Biere mit 60 bis 70 Prozent Alkoholgehalt kreieren.

Wie das?

Man friert das Wasser aus dem Bier heraus. Dadurch erhöht sich die Alkoholkonzentration. Das Bier wird also nicht gebrannt wie

« Das Glas hat Einfluss auf Geruch und Geschmack des Bieres. »





Seit dem 9. Jahrhundert zählt Hopfen zu den vier Grundzutaten von Bier.

Schnaps. Das Ergebnis ist dann natürlich kein süßiges Bier mehr. Aber das muss es auch nicht sein. Das sind Geniesser- oder Digestifbiere. Die trinkt man nur in kleinen Mengen.

Was kann beim Bierausschank schiefgehen?

Eine Zapfanlage muss man pflegen. Reinigt man die Anlage nicht regelmässig, setzen sich Mikroorganismen ab, die den Geschmack des Bieres verderben. Im schlimmsten Fall schmeckt das frisch gezapfte Bier nach Essig. Gleiches gilt für das Einschenken ins Glas. Man kann nicht einfach den Hahn öffnen und das Bier ins Glas laufen lassen. Sonst habe ich am Ende mehr Schaum als Bier im Glas.

Welchen Einfluss hat das Glas selbst?

Die Glasgeometrie hat einen Einfluss auf den Geschmack und den Geruch. In einem breiten Glas konzentrieren sich die Düfte weniger stark als in einem schmalen Glas. Je nachdem wie intensiv das Bier ist, eignet sich eben ein Glas mit einer breiteren oder einer schmaleren Öffnung. Das Glas muss dem Bier entsprechen. Ich kann ein Bier für 40 Franken nicht in einem Masskrug ausgeben. Da brauche ich ein edleres Glas. Auch die Glasdicke spielt eine Rolle. Ein dicker Glasrand vermittelt ein anderes Trinkgefühl als ein dünner. Er beeinflusst auch, wo das Bier auf der Zunge auftritt und das wiederum verändert den Geschmack.

Wie erkennt man ein gutes Bier, wenn man kein Biersommelier ist?

Es ist wie mit allem. Ich nehme das Bier mit nach Hause und probiere es. Der einfachste Weg ist dann die hedonische Beurteilung: Das Bier schmeckt mir oder es schmeckt mir nicht. Ob das Bier für den Fachmann einen Fehler hat oder nicht, ist dann zweitrangig.

Für den normalen Biertrinker ist das die einfachste Methode.

Ist es legitim, ein Bier aus der Flasche zu trinken, oder sollte man es besser in ein Glas füllen?

Das hängt vom Bier und der Trinksituation ab. Wenn man an einem Lagerfeuer sitzt,



~ Weizenbier-Tiramisu ~

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- × 100 g Puderzucker
- × 4 Eigelb
- × 2 Eiweiss
- × 1 Flasche Weizenbockbier, etwa Schneider Weisse Aventinus (2 cl für die Creme, etwa zwei Tassen für die Biskuits)
- × 500 g Mascarpone
- × 250 g Löffelbiskuits
- × etwas Kakaopulver

Eigelb, Puderzucker, Mascarpone und 2 cl Bier cremig rühren. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben. Biskuits im restlichen Bier tränken oder nach Geschmack nur einpinseln. 4 Lagen schichten: beginnen mit Biskuits, dann Mascarponecreme, Biskuits und wieder Mascarponecreme. Mit Kakao bestäuben und mind. 2 Stunden kühl stellen. Saisonal passt eine Erdbeersauce dazu. Dafür 150 g Erdbeeren mit 3 EL Zitronensaft und 2 EL Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Fakten zum Bier



Bierkonsum pro Kopf 2014 in der Schweiz: **56 Liter**



Höchster Bierkonsum pro Kopf 2014 in Europa: **Tschechien: 144 Liter**



Jährlicher Mineralwasserkonsum pro Kopf in der Schweiz: **111 Liter**



Anzahl Bierbrauereien in der Schweiz: **über 600**



Steuern in CHF, bezahlt durch Schweizer Bierkonsumenten: **2015 rund 320 Mio.**



Arbeitsplätze in der Schweiz, verbunden mit der Brauwirtschaft: **fast 50 000**

Persönlich



Markus Brendel, Jahrgang 1966, kam schon in jungen Jahren durch den Vater mit der Brauerei in Berührung. Brendel ist in dritter Generation Bierbrauer. Nach der Brauerlehre studierte er Lebensmittelingenieurswesen an der FH Wädenswil. Seit 24 Jahren ist er bei Feldschlösschen in verschiedenen Positionen in der Produktion, im Qualitätsmanagement und heute in der Produktentwicklung tätig.

Seit 2011 ist Brendel Diplom-Biersommelier. Er unterrichtet als Dozent für Bierkunde im Lehrgang «Schweizer Biersommelier» und an der Hotelfachschule Belvoirpark. Er ist Co-Autor des Buches «Schweizer Biere», das vom Werd & Weber Verlag herausgegeben wird.

will man keine Gläser mitschleppen. Das Lagerbier, das man dann wahrscheinlich dabei hat, kann man problemlos aus der Flasche trinken. Selbst ein Bügelbier kann man aus der Flasche trinken. Für höherprozentige, kräftige Biere ab 8, 9 oder 10 Prozent würde ich aber ein Glas empfehlen. Sobald es in den Genuss geht, gehört ein Glas dazu. Das Aroma entfaltet sich dann besser.

Warum ist das so?

Das passiert unbewusst. Wenn ich das Bier aus dem Glas trinke, atme ich die Aromen des Biers ein, bevor das Bier die Zunge erreicht. Es entsteht ein erster sensorischer Eindruck, wie bei Wein. Beim Bier aus der Flasche fehlt dieser erste Eindruck über den Geruch.

Und was ist mit Bier aus der Dose?

Die Dose verändert das Aroma auf ihre eigene Art. Der schmale Spalt sorgt beim Trinken für Verwirbelungen. Das setzt zum Teil mehr Aromen frei. Das sorgt wiederum für

einen anderen sensorischen Eindruck.

Welche Vor- oder Nachteile hat der Bügelverschluss?

Bevor es den Kronkorken gab, verwendete man den Bügelverschluss. Heute ist das ein Retrogebilde. Der grosse Vorteil liegt in der Wiederverschliessbarkeit. Die Halbliterbügelflasche kann ich am Lagerfeuer immer wieder schliessen. Es fliegen keine Insekten in die Flasche, sie kann umfallen und das Bier läuft nicht aus. Vom technischen Blickpunkt ist der Verschluss eher ungünstig. Die Flaschen mit Bügelverschluss werden zwar automatisch mit einer Maschine verschlossen, aber man erreicht nie die Geschwindigkeit wie beim Kronkorken. Die Reinigung der Flaschen ist zudem aufwändiger. Eigentlich sollte man die Bügelflaschen offen zurückgeben. Leider geben viele Menschen die Flaschen verschlossen zurück. Verschlossene Flaschen muss man vor der Reinigung öffnen.

Was ist die perfekte Trinktemperatur für Bier?

Das hängt vom Bierstil und der Jahreszeit ab. Ein normales Lagerbier trinkt man im Sommer eher bei 8, im Winter eher bei 12 Grad. Genussbier kann man durchaus auch bei 16 Grad oder sogar bei Raumtemperatur trinken.

Was halten Sie von Bier als Kochzutat?

Das finde ich gut. Bier eignet sich sehr gut zum Kochen. Es gibt dem Essen eine spezielle Note. Es gibt unzählige Varianten, wie man Bier oder die Rohstoffe und Zwischenprodukte der Bierherstellung verwenden kann. Ich habe schon Weizenbockbier-Tiramisu gemacht. Die Löffelbiskuits taucht man in das Bier anstatt in den Kaffee. Und in die Creme kommt ebenfalls Bier. Wenn man dann dazu noch den Weizenbock trinkt, ist das sensationell.

Das perfekte Bier zum Grillieren?

Das normale Lagerbier passt immer zum Grillieren. Je nachdem, was man grilliert, kommen aber auch andere Biere infrage. Zu Fisch und Meeresfrüchten vom Grill passen bittere Biere, zum Braten vom Grill passen dunkle Biere, Brown Ale oder Red Ale. Die Grundregel lautet: Zu hellen Speisen helle Biere, zu dunklen Speisen dunkle Biere, zu leichten Speisen leichte Biere.

Welches Bier trinken Sie selbst am liebsten?

Ich probiere sicher alles, habe aber natürlich nicht alles gern. Mein Mengenbier ist klar ein Lager. Aber wie gesagt, das eine Bier gibt es nicht. Bier ist so vielfältig, da möchte ich mich nicht auf eines beschränken. Ein gutes Bier ist für mich eines, das seinem Bierstil entspricht und keine Fehler hat.