

Sorgfalt walten lassen

Jasmina Slacanin Bier ist ein heikles Produkt, das einen ganz bestimmten Umgang erfordert. Einige Ratschläge, um den Geschmack einwandfrei zu halten.

Es kommt vor, dass ein Bier bei der Lieferung geschmacklich beeinträchtigt ist. In diesem Fall kann sich der Gastronom direkt an die Brauerei wenden, um das Problem zu beheben. Wenn das Produkt hingegen in einwandfreiem Zustand geliefert wird und beim Servieren Mängel aufweist, ist der Betrieb dafür verantwortlich.

Wie weiss man, ob es sich bei einem Fehler um ein gastronomisches Experiment des Brauers handelt oder um eine Fahrlässigkeit bei der Produktion? Gastronomen sollten Bierkenntnisse haben, um objektiv urteilen zu können, erklärt Philippe Wouters, Bierologe aus Quebec und Herausgeber von «Bières & Plaisirs»: «Wer das Bier kennt, dem wird eine Veränderung des Aromas sofort auffallen.» Wichtig sei, zwischen einem Makel und einer bestimmten Charaktereigenschaft eines Stils zu unterscheiden. Deshalb sei das Erkennen einer Unvollkommenheit sehr subjektiv, wenn einem die nötigen Kenntnisse fehlen. Folgende Fehler können in Bieren vorkommen.

Der Lichtgeschmack oder «Skunk Flavor» (Iltis-Geruch) tritt auf, wenn das Bier UV-Strahlen ausgesetzt war. Davon betroffen sind insbe-



Fehler im Bier können verschiedene Ursachen haben.

sondere transparente oder hellgrüne Flaschen. «Wenn ein Hopfenmolekül zerstört wird, entsteht eine Mischung, deren Basis das Iltis Pheromon ist», heisst es in den GastroSuisse-Schulungsunterlagen zum «Schweizer Bier-Sommelier». Ist ein Bier mit wenig Hopfen versetzt, wie zum Beispiel ein Lager, stellt sich dieses Problem weniger. Ein Pils hingegen, das mehr Hopfen enthält, kann diesen unerwünschten Effekt produzieren.

Diacetyl führt zu einem Buttergeschmack. Dieser Makel entsteht während der Bierproduktion. Der Geschmack ist bei Deutschen oder Schweizer Bieren unerwünscht, bei Tschechischen Bieren wie Staropramen oder

Pilsner Urquell hingegen typisch und gewollt.

Isoamyl Acetate erzeugt einen Bananengeschmack. Es handelt sich dabei um Ester, die aus Hefen produziert werden. In kleiner Quantität stört dies nicht, denn alle Biere enthalten es. Bei den Deutschen Weissbieren ist dieser Geschmack sogar ein Markenzeichen. Bei anderen Biersorten weist ein starker Bananen-Bonbon-Geschmack auf einen Produktionsfehler hin.

Der sogenannte Arzneigeruch ist ein äusserst störender Geschmacksfehler, der dem Geschmack von Nelkenöl gleichkommt und an ein Spital erinnert. Das Problem liegt hier an einem erhöhten Phe-

nolgehalt und dieser entsteht bei der Produktion.

Käsegeschmack wird erzeugt, wenn bei der Produktion alter Hopfen benutzt wird, bei dem sich die ätherischen Öle zersetzen. Dieses spezielle Aroma gilt hingegen bei einem Lambic oder Gueuze als normal und akzeptabel.

Das Auftreten von DMS oder Dimethylsulfid ist ebenfalls auf die Produktion zurückzuführen. Es entsteht, wenn der Sud nicht lange genug gekocht wird. Der Geschmack erinnert zum Beispiel an gekochtes Gemüse oder Mais aus der Konservendose.

Die Oxidation kann beim Transport auftreten. Eine leichte Oxidation erzeugt einen eher angenehmen Holundergeschmack, eine starke Oxidation hingegen erinnert an Katzenurin.

Der Gastronom ist auch für die Bierqualität verantwortlich. Falls er nicht in der Lage ist, das Bier richtig zu lagern, sollte er darauf verzichten, es zu verkaufen, erklärt Philippe Wouters: «Bierflaschen müssen an einem kühlen Ort, geschützt vor Lichteinstrahlung, gelagert und rasch verkauft werden.» Weiter sollten Restaurateure Folgendes beachten: Die Gläser müssen sauber und gespült sein. Auch der Ausschankhahn sollte gereinigt sein und darf beim Birausschank nicht ins Bier gehalten werden. So können bakterielle Verunreinigungen, welche den Geschmack des Biers beeinträchtigen, verhindert werden.

www.bier-sommelier.ch