



## Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Es ist heiss! Der Sommer ist definitiv da und was gibt es Besseres, als ein kühles Bier nach einem schönen und anstrengenden Tag. Dass die meisten Biere gut gekühlt am besten schmecken, scheint vielen Biergeniessern klar zu sein. Dass Bier für einen tollen Genuss aber auch möglichst optimal gelagert werden sollte, ist nicht mehr allgemein bekannt. Grundsätzlich gilt nämlich, dass Bier nach Möglichkeit kühl und dunkel zu lagern ist. Wir alle möchten schlussendlich ein qualitativ tolles Bier geniessen.

Kühle Biere konnte auch die Jury des Swiss Beer Award 2019 geniessen, jedoch mit höchster Konzentration verknüpft. So beschrieben und beurteilten diese Bierexpertinnen und -experten Ende Juni alle Biere, welche zur Nationalen Bierprämierung eingereicht wurden. Nachdem nun alle Biere bewertet wurden, folgt die Laboranalyse und die abschliessende Auswertung. Am 19. September 2019 werden wir erfahren, welche Biere das begehrte Swiss Beer Award Label erhalten.

Auch das am 17. Mai 2019 gegründete Swiss Beer Panel wird sich mit der Beschreibung und Beurteilung von Bier beschäftigen. Das Swiss Beer Panel soll die Schweizer Instanz für objektive und unabhängige Bierverkostungen werden.

Mehr zu diesen Themen erfahren Sie in der aktuellen Ausgabe des Bier & Wir Newsletters.

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen

**Christoph Lienert**  
Stellvertretender Direktor  
Schweizer Brauerei-Verband



## Bitte kühl und dunkel lagern

**Dass Bier nach Möglichkeit kühl und dunkel gelagert werden sollte, ist in der heutigen Zeit nicht mehr allen Konsumenten bewusst. Vielfach werden Biere nur vor dem Genuss gekühlt, um damit die optimale Trinktemperatur zu erreichen. Es ist jedoch im Sinne der Brauereien und vor allem auch des Biergenusses, dass Biere möglichst bei optimalen Bedingungen von der Brauerei zum Konsumenten ins Glas gelangen.**

Für Fachleute ist es klar, dass Bier möglichst frisch genossen werden sollte und dass es bei suboptimaler Lagerung an Qualität einbüßen kann. Es ist wichtig, dass dieses Erkenntnis auch den Konsumenten wieder vermehrt bewusst wird. Bis Ende des 19. Jahrhunderts war es nahezu unmöglich, geschmacklich stabile Biere zu brauen, welche lange haltbar waren. Wollte der Konsument ein gutes Bier trinken, musste er es möglichst frisch ab Brauerei beziehen. Erst verschiedene technische Neuerungen wie die Erfindung der Kältemaschine, die Einführung der Filtration oder die Hefereinzucht machten einen neuen Biertypus möglich: das filtrierte helle Lagerbier. Dieses Lagerbier konnte aufgrund seiner Stabilität exportiert werden, wurde beliebt und binnen kurzer Zeit zum Weltgetränk.

Das Bier war mikrobiologisch länger stabil. Zudem konnte verhindert werden, dass filtriertes Bier innert kurzer Zeit wieder trüb wurde. Entsprechend war es den Brauereien möglich, immer längere Mindesthaltbarkeitsdaten auf ihren Biere anzugeben. Ein nicht ganz gelöstes Problem ist jedoch das Aufrechterhalten der Geschmacks- und Aromastabilität im Bier. Bier kann trotz immer besseren und luftdichteren Verpackungen nie komplett von Umwelteinflüssen geschützt werden. Diese Umwelteinflüsse können einen negativen Einfluss auf das Geschmackserlebnis haben.

Beim Abfüllen des fertigen Bieres in das Verkaufsgefäss werden in der Brauerei Qualitätskontrollen gemacht. Erst wenn die Qualität des Bieres für gut befunden

wird, verlässt das Bier die Brauerei. Ab diesem Zeitpunkt sind die Faktoren Zeit, Licht und Temperatur entscheidend für die geschmackliche Stabilität des Bieres. Das Bier sollte möglichst bei all seinen Stationen kühl und dunkel gelagert werden. Ist es zuhause beim Konsumenten angekommen, gilt zusätzlich die Devise, dass das Bier in der Regel möglichst bald zu geniessen ist.

Eine Ausnahme sind Bierspezialitäten, die so gebraut sind, dass sie über längere Zeit aufbewahrt werden können. Diese sogenannten "Vintage Beers" verändern bei der Lagerung und Reifung über Jahre ihren Geschmack. Meist verfügen diese Bierspezialitäten über einen Alkoholgehalt von mehr als 6 % vol, dieser konserviert, verlangsamt die Alterung und unterstützt Aromen. Für eine Lagerung geeignet sind Bierstile wie Barley Wines, Sauerbiere, Bockbiere oder Imperial Stouts.

Für die am meisten getrunkenen Bierstile wie Lager und Spezial gilt jedoch, dass sie frisch am besten schmecken. Und es gilt hier, dass eine optimale Lagerung diese Biere länger frisch hält. Sowohl Brauereien, Gastronomen, Detailhändler wie auch Konsumenten wollen schlussendlich ein Bier, das möglichst hohe Qualität besitzt und zu einem Trinkgenuss führt. Deshalb möglichst daran denken, dass Bier kühl gehalten, dunkel gelagert und bald genossen wird.

Quelle: Dr. Michael Zepf: "Frisches Bier: ein Slogan aus den 1970er-Jahren - heute wichtiger denn je", Brauwelt Nr. 14 (2019)

## SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken über 95 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

## BIERSTILE



### Golden Ale / Summer Ale:

Dieses obergärige Ale hat einen geringen Malzcharakter und ein gering ausgeprägtes Hopfenaroma. Es ist nur leicht bitter und im Nachtrunk trocken und erfrischend. Grundsätzlich ist dieses Ale sehr rein im Aroma und mit durstlöschendem Charakter.

## FIND US ON...

Der Schweizer Brauerei-Verband ist auf verschiedenen Social Media-Kanälen aktiv und versorgt Bier-Fans mit Neuigkeiten, Fakten und Bier-Relevantem. Es würde uns freuen, wenn Sie uns "followen", "liken", "retweeten" usw.



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

## Sensorische Bewertung der Swiss Beer Award Biere

Am 25. und 26. Juni 2019 haben 38 Bierexpertinnen und -experten rund 400 Biere sensorisch begutachtet und bewertet. Die Bewertung entscheidet, welche Biere das begehrte Swiss Beer Award Label erhalten. Am 19. September 2019 wird eine öffentliche Prämierungs-Veranstaltung mit den teilnehmenden Brauereien, Medienvertretern und Interessierten durchgeführt.

Die 38 Bierprofis setzten sich aus Braumeistern, Bier-Sommeliers und erfahrenen Bierprüfern zusammen. Unter ihnen befanden sich auch die Inhaber der Sensorik-Lizenz Bier. Diese Ausbildung wurde im Jahr 2017 erstmals von der ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften angeboten, mit dem Fokus auf der wissenschaftlich fundierten, sensorischen Bierbeurteilung. An den zwei Bewertungstagen beurteilten 8 Teams à je 4-5 Bierexperten rund 400 Biere. Diese wurden blind verkostet, also ohne Rückschlüsse auf Biermarke oder Brauerei. Lediglich der Bierstil und allfällige Besonderheiten wurden mitgeteilt. Mithilfe eines Prüfformulars wurden Angaben zu Schaum, Farbe, Aromatik, Konsistenz und weiteren Eigenschaften erfasst. In einer Konsensbildung gaben die Mitglieder der Jury unter der Leitung

ihres Teamchefs ein abschliessendes Gesamturteil zum Bier ab.

Im nächsten Schritt werden nun die Beurteilungen ausgewertet, um die Sieger zu ermitteln. Unabhängig vom Abschneiden des Bieres, erhalten die Brauereien zu jedem eingesandten Bier ein detailliertes Auswertungsblatt, auf welchem die sensorische Beschreibung und die zusammengefasste Bewertung der Juroren dargestellt werden.

Der Swiss Beer Award ist die nationale Bierprämierung der Schweiz. Alle Brauereien der Schweiz und Liechtenstein wurden eingeladen, ihre Biere mittels Laboranalyse und sensorischer Prüfung unabhängig bewerten zu lassen. Am 19. September 2019 erfolgt in Bern die Vergabe der Swiss Beer Award Prämierungen in feierlichem Rahmen.

## Das Swiss Beer Panel wurde gegründet

Am 17. Mai 2019 fand der Gründungsanlass des Swiss Beer Panels an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften statt. Das Swiss Beer Panel ist die erste Anlaufstelle für Anfragen zur unabhängigen und objektiven Beschreibung und Beurteilung von Bieren.

Seit 2017 führt das ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation - in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband (SBV) - den Kurs zum Erwerb der Sensorik-Lizenz Bier durch. Dieser Kurs vermittelt in Theorie und Praxis alle Kompetenzen, um Bier professionell beschreiben und beurteilen zu können. Vermittelt werden Grundlagen der Sinnesphysiologie und der sensorischen Wahrnehmung, angewandte und produktspezifische Sensorik sowie Methoden der sensorischen Evaluation. Nach Abschluss des Kurses und erfolgreichem Bestehen der Prüfung erhalten die Teilnehmenden die Sensorik-Lizenz Bier der ZHAW und können Teil des Bier-Sensorik-Panels werden.

Am 17. Mai 2019 wurde dieses Panel mit einem Gründungsanlass an der ZHAW in Wädenswil offiziell lanciert. Erfolgreiche Absolventen des Kurses Sensorik-Lizenz Bier haben ab jetzt die Möglichkeit, Teil des SBP zu werden. Mitglieder des SBP können regelmässig an Sensorik-Weiterbildungen an der ZHAW teilnehmen und bleiben so fit in Sachen Bier-Sensorik.

Am Gründungsanlass nahmen 15 Bier-Expertinnen und Bier-Experten aus

verschiedenen Regionen der Schweiz teil. Das Teilnehmerfeld setzte sich aus Inhabern der Sensorik-Lizenz Bier und ausgewählten Bier-Cracks, wie Mitgliedern der Bier-Sommelier Nationalmannschaft der Schweiz oder angesehenen Bier-Experten aus Brauereien, zusammen. Nach einer kurzen Einführung durch Vertreter des SBV ging es bald in erste Trainingssituationen. In verschiedenen Übungsreihen konnten die Teilnehmer ihr Wissen rund um die Bier-Sensorik einbringen. So galt es unter anderem Bier-Aromen und Bier-Fehlgeschmäcker zu bestimmen, die Intensität von Bier-Geschmäckern anzugeben oder Bier-Proben korrekt auseinanderzuhalten. Dies war ein Vorgehensschmack auf die Tätigkeiten als Mitglied des Swiss Beer Panels.

Mitglieder des Swiss Beer Panels werden in Zukunft an Veranstaltungen und Prämierungen wie dem Swiss Beer Award als Jury eingesetzt. Ebenso können Brauereien oder auch andere Instanzen Biere durch das Swiss Beer Panel objektiv und unabhängig beschreiben lassen. Das Swiss Beer Panel soll die Schweizer Instanz für objektive und unabhängige Bierverkostungen werden.