

Bierdegü

ZENO KOLLER – FREUT SICH SCHON AUF DIE NÄCHSTE BIERDEGÜ

Die Einleitung durch Organisatoren des Events vermittelt noch Altbekanntes: Bier besteht aus Hopfen, Malz und Wasser. Auch schon gehört. Dass dahinter noch viel mehr stecken muss, merkt man spätestens nach dem ersten Schluck – ein Bericht von der ersten VIS-Bierdegustation.

Donnerstagabend, sieben Uhr. Im Sitzungszimmer CAB H52 sitzen die rund zwei Dutzend Informatiker in Hufeisen-Formation – sie haben es geschafft, sich für den Event einzuschreiben. Ziel des Abends: Den Bier-Horizont zu erweitern, indem wir abseits der ausgetretenen Pfade des Lagerbieres wandeln. So sind Jonas, Karl und Chris, die Organisatoren des Events, denn auch nicht mit dem Palettenroller bei Coop

vorgefahren, um Anker-Bier mit 50 % Rabatt zu erwerben. Stattdessen haben sie sich genau überlegt, welche Bierstile sie vorstellen wollen; sie haben dabei Rücksprache genommen mit dem Craft Beer-Lädeli von nebenan. Dieses lieferte dann auch die Getränke.

Das Resultat ihres Brainstormings ist der rote Faden dieses Abends: ein A5-Zettel, den jeder Teilnehmer vor sich hat. Er führt die elf Biere auf,



die wir verkosten werden^[1]. Eine 3dl-Flasche ist jeweils für drei Leute eingeplant – macht mehr als einen Liter total. Geht ja noch. Wer das mit guten zwei Dosen des zuvor erwähnten Ankers gleichsetzt, nimmt aber den falschen Masstab. Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Degustationsgutes liegt nämlich bei fast 8 %. Jedenfalls bin ich froh, zuvor etwas Ordentliches gegessen zu haben.

Die Liste der Biere ist eine eigentliche Dramaturgie. Hoffen wir, dass es eine Komödie wird! Den Anfang machen ein American Pale Ale (Gamma Ray von Beavertown) India Pale Ale – kurz IPA. Wie schon der Name andeutet, wurde es im 19. Jahrhundert von den Briten für den Export in die Kolonien, insbesondere nach Indien, entwickelt. Damit das Bier die rund vier Monate auf hoher See überstand (damals gab es den Suezkanal noch nicht), wurde einerseits der Alkoholgehalt erhöht, andererseits besonders viel Hopfen beigemischt. Beides erhöht die Haltbarkeit. Der Hopfen sorgt ausserdem für den fruchtig-bitteren Geschmack^[2].

IPAs gehören zu den beliebtesten Craft Beer-Sorten und werden rund um den Globus gebraut. Besonders beliebt sind sie aber in den USA (nach Deutschland der weltweit zweitgrösste Hopfenproduzent). Amerika galt biermässig lange als Einöde, wo Bud Light und Miller regieren. In den vergangenen 30 Jahren ist dort die Zahl der Brauereien wie eine Hefe gewachsen. Aus 124 Betrieben (1986) sind bis 2015 über viertausend geworden^[3]. Mittlerweile findet man zumindest an der East und West Coast im hinterletzten Supermarkt mehrere Kühlregalmeter Craft Beer.

In den letzten Jahren ist die Welle nach Europa hinübergeschwappt. Auch in der Schweiz gibt es immer mehr Kleinbrauereien. Dass



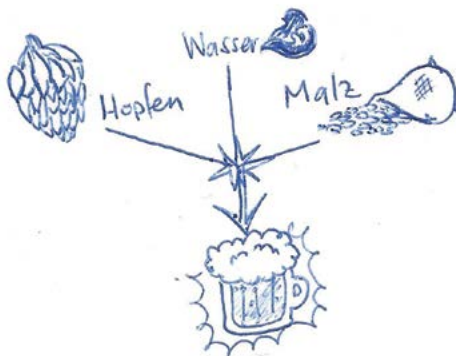
Getränkekarten landauf, landab meist noch eine spärliche Bierauswahl zu bieten haben, zeigt aber, dass hierzulande noch eher Ebbe herrscht.

Der Begriff «Microbrewery» mag zwar herzig tönen. Ein eigenes Unternehmen zu gründen bedeutet aber trotzdem, zuerst einiges Startkapital zusammenzubringen. Grössenmässig eine Stufe unter diesen Kleinstbetrieben sind sogenannte Gypsy Breweries. Sie verzichten auf Investitionen in Infrastruktur und mieten sich zum Beispiel bei Brauereien ein. Oder aber sie kaufen sogar die Arbeit ein, indem sie den Betrieb einfach ihr Rezept brauen lassen. Auf der Degustationsliste finden sich zwei Produzenten, die so operieren: Mikkeller & Evil Twin. Tatsächlich sind die beiden Gypsy Brewer Zwillingbrüder^[4]. Das IPA von Evil Twin (Falco) schmeck jedenfalls →

ausgezeichnet. Das von Mikkeller – Wheat Is the New Hops – hat einerseits den Twist, dass es mit Weizen gebraut wurde. Andererseits ist «Brett» enthalten. Brettanomyces^[5] ist ein Hefepilz, der dem Bier eine besondere Note gibt, die zuweilen als «Stallgeruch» bezeichnet wird. In diesem Fall nicht unangenehm!

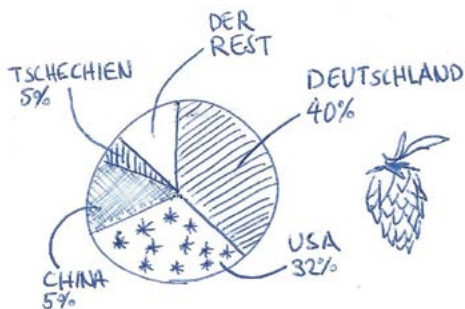
An dieser Stelle wird der Artikel dem Titelthema dieser Visionen-Ausgabe gerecht. Hersteller der nächsten Flasche ist nämlich die Bayrische Staatsbrauerei Weihenstephan. Mit 976 Jahren^[6] angeblich die älteste weltweit. Dass die den Flaschenhals zierende Mittelalterfigur so grimmig dreinblickt, müsste nicht sein: Das Bier ist aromatisch und überhaupt nicht altbacken. Es wurde auch schon mehrmals ausgezeichnet.

Auf das Mönchsbeer folgt ein Barley Wine (Bommen & Granaten). Ob die einzige Gemeinsamkeit mit klassischem Wein der hohe Alkoholgehalt von 11.9 % ist? Nicht nur. Den Bommen & Granaten liess man zusätzlich in einem Rioja-Fass reifen. Vielleicht ist das der Grund für die enorme Süsse. Darüber zu sinnieren bleibt nicht viel Zeit, denn es geht schon weiter. Mit Stout & Porter (Mont Salève, Iruña & Mordor). Wie das IPA hat das Porter seinen Ursprung in England, in der Zeit der industriellen Revolution. Die Optik passt: Dunkel wie Schmieröl kommt das



Porter daher. Angeblich erhielt es seinen Namen von Lastträgern, die es besonders schätzten.^[7] Bitter ist es überhaupt nicht, es schmeckt malzig und nach Röstaromen. Fast wie Ovomaltine! Es erstaunt also kaum, dass es im Davoser Sanatorium von Thomas Manns «Zauberberg» wegen seiner «blutbildenden» Wirkung zum Frühstück gereicht wird. Der Übergang vom Porter zum Stout ist fließend; Stout zeichnet sich vor allem durch seinen höheren Alkoholgehalt aus. Hier ist es jedoch gerade umgekehrt: das Iruña & Mordor ist als «Imperial» Porter besonders stark, das Mont Salève dagegen ein relativ leichtes Stout-Exemplar.

Mittlerweile bin ich nicht mehr so sicher, ob es schlau war, vor dem Event gut zu essen: Langsam bin ich nämlich satt. Bier ist ja eigentlich ein Nahrungsmittel! Die Degustation geht aber weiter. Den Abschluss bildet ein Dreigespann belgischer Biere. Das Erste ist das Saison Dupont. Saison-Biere, auch Farmhouse Ales genannt, haben ihren Ursprung in Wallonien, dem französischsprachigen Teil Belgiens^[8]. Es wurde in den weniger arbeitsintensiven Wintermonaten gebraut und dann eingelagert, um es im Sommer den Feldarbeitern, den «Saisonniers», abzugeben. Sie hatten Anrecht auf fünf Liter Bier am Tag. Als Hauptdurstlöcher hat das



Weltweite Hopfenproduktion nach Land

Saison-Bier sinnvollerweise einen relativ tiefen Alkoholgehalt. Im Winter zu brauen, hatte überdies den Vorteil, dass das verwendete Wasser reiner war als im Sommer, das Bier also weniger leicht verdaulich.

Etwas mehr Alkohol haben die letzten beiden Biere auf der Liste. Es sind ein Tripel und ein Quad. Sie werden traditionsgemäss im Kelch serviert. Der Name bezieht sich auf die verwendete Malzmenge (neben dem Tripel gibt es auch das Dubbel). Mehr Malz bedeutet mehr Zucker. Bei der Gärung kommt die Hefe ins Spiel. Sie wandelt den Zucker so lange in Alkohol um, bis sie selbst wegen des Alkoholgehalts abstirbt. Damit das Resultat nicht zu süss und somit ungeniessbar wird, verwendet man alkoholtolerantere Hefe. Das Tripel (Jambe-de-Bois) ist hell und fruchtig. Das Straffe Hendrik Quadrupel dagegen ist dunkel und schmeckt nach Pflaumen. Der volle Geschmack kommt aber mit einigem

Brummschädel-Potenzial. Der ist dieses Mal zum Glück ausgeblieben. Keine Tragödie also, sondern, wie zu Beginn erhofft, eine Komödie!

Was ist der Erkenntnisgewinn nach 11 Flaschen? Dass ich Bieren mag, wusste ich schon vorher. Es wurde aber klar, einen Blick über den Dosenrand zu werfen lohnt sich! Das Universum dahinter ist so gross, dass es locker für die *i+1*-te Degustation reicht. Und: Die Malzkörner, welche eigentlich als Anschauung herumgereicht wurden, machen süchtig. Das bessere Popcorn?

Vielen Dank an Jonas, Karl und Chris fürs Organisieren und an Ergon fürs Sponsoring.



Referenzen

- [1] goo.gl/nHrddR
- [2] Die Bitterkeit eines Bieres lässt sich in IBU (aka International Bitterness Unit: https://de.wikipedia.org/wiki/International_Bitterness_Unit) messen, siehe Degustationsformular
- [3] Als Craft Beer bezeichnet man typischerweise die Erzeugnisse kleiner, von Grosskonzernen unabhängigen Brauereien. Schöne Visualisierungen dazu finden sich unter <http://projects.newyorker.com/story/beer/> und <https://www.brewersassociation.org/statistics/number-of-breweries/>
- [4] Etwas Hintergrund zu den dänischen Brüdern gibts auf http://www.nytimes.com/2014/03/30/magazine/a-fight-is-brewing.html?_r=1
- [5] <https://en.wikipedia.org/wiki/Brettanomyces>
- [6] Angeblich begannen in Weihenstephan die Mönche 1040 zu brauen. Der erste schriftliche Beleg stammt aber erst aus dem Jahre 1675 (https://de.wikipedia.org/wiki/Bayerische_Staatsbrauerei_Weihenstephan). Bier an sich ist viel älter – man vermutet, dass es 9500 v. Chr. zusammen mit dem Getreideanbau entdeckt wurde (<https://de.wikipedia.org/wiki/Bier>).
- [7] [https://de.m.wikipedia.org/wiki/Porter_\(Bier\)](https://de.m.wikipedia.org/wiki/Porter_(Bier))
- [8] <https://en.wikipedia.org/wiki/Saison>

