



Zu mir oder zu Bier

Im streng *journalistischen Kontext* tranken unsere *Kolumnisten* an einem Nachmittag 20 *Qualitätsbiere* und verodeten, pardon: *verorteten sie in einer Matrix. Hicks!*

Erinnert sich noch jemand an die Zeit, als Bier ein malzhaltiges Getränk war, das man gern und oft trank, ohne dass man gross darüber nachdachte oder gar darüber sprach? Es gab ein paar kernige Grundregeln – «Sieben Bier = eine Mahlzeit» oder «Kurz vor vier, Zeit für ein Bier» –, aber als Distinktionsmerkmal bot sich Biertrinken so wenig an wie Atmen. Beides machte man halt. Wer von Fermentierungsprozessen oder Textur faselte, blieb allein an der Bar.

Das hat sich grundlegend verändert. Weil nur noch Idioten Barrique und Barock verwechseln, ist nicht mehr Wein, sondern Bier das Feld fürs Bescheidwissen und Mitreden. Fassnote, Nelson-Sauvin-

Hopfen, Stammwürze – wer ein Bier bestellen will, muss plötzlich eine neue Sprache lernen!

Aber was, wollten wir wissen, ist wirklich wichtig, um ein Bier geniessen zu können? Für den Seeländer Bierbrauer Daniel Trignani geht es im Kern um zwei Merkmale, die den Geschmack prägen. Würde das Bier obergärig oder untergärig gebraut? Und ist es süffig oder vollmundig? Die Süffigkeit (vertikale Achse im Bild) beschreibt, ob das Bier runtergeht wie Öl oder sättigend ist wie eine Mahlzeit. Die Gärigkeit (horizontale Achse) ist die brautechnische Einteilung. Obergärige Hefe gärt bei 15 bis 20 Grad Celsius. Die Wärme sorgt für ein starkes Aroma, das Bier schmeckt eher kräftig-fruchtig

(Weissbier, Stout, Ale). Untergärige Hefe wird kalt vergoren und benötigt Temperaturen von 4 bis 9 Grad Celsius, der Geschmack ist frisch und mild.

Gut zu wissen: Die überwältigende Mehrheit aller getrunkenen Biere sind süffig-untergärig (im Bild unten links). Und: Das vollmundige obergärige Trappistes Rochefort hilft, warm getrunken, bei Erkältungen. Einen Überraschungserfolg landete das korsische Weissbier Colomba.

Roman Tschäppeler gefiel am besten das vollmundige Bier Biene III. *Mikael Krogerus* favorisierte das Pale Ale von Sierra Nevada, ist aber der Ansicht, es gebe kein richtiges Leben in Flaschen, und beendete den Abend mit einem Lapin Kulta aus der Dose.