

Macht
Biertrinken
allein auch
Bierkultur
aus?

Biergenuss – mehr als eine «Stange»

Wir alle trinken Bier, doch macht Biertrinken allein auch Bierkultur aus?

Reicht es, zum richtigen Bier das richtige Glas zu benützen, nicht aus der Flasche und schon gar kein Dosenbier zu trinken, um als kulturfester Geniesser zu gelten? «Biergenuss» hat den Bierhändler und Barbetreiber Anton Flükiger («Erzbierschopf»), den Emmentaler Kulturbierbrauer Stephan Locher («Mein Emmental Bierkultur»), den experimentellen Nanobrauer Tom Strickler («Storm&Anchor») sowie die Biersommelière Diana Fry gefragt, was für sie Bierkultur bedeutet.

Text Rolf Wyss | Fotos fotolia.com

□ Stefan Locher, Kulturbierbrauer

Mit dem Grundgedanken «Mis Bier – mis Ämmitau» spricht Stephan Locher von der Brauerei «Mein Emmental Bierkultur» vor allem den lokal(patriotisch)en Bezug seines Biers an. «Unsere Bierkultur soll echt und ehrlich sein, den Heimatgedanken prägen und die Zusammengehörigkeit stärken. Einfach gesagt, «Mein Emmental» soll eine traditionelle, wahrhaftige Emmentaler Bierkultur darstellen. Das «Mein Emmental»-Bier ist vielfäl-

tig wie unsere Hügel, mit reinem Wasser gebraut, abwechslungsreich und würzig im Geschmack wie unsere wunderbaren Wälder. Unser Ziel ist es, eine echte, bodenständige und ehrliche «Ämmitaler Bierkultur» ins Leben zu rufen. Unser Sortiment soll vielfältig und abwechslungsreich sein und zum Teil der Jahreszeit entsprechen. Wir sind offen für alle Bierstile. Unser Bier wird aufwendig von Hand, mit viel Liebe zum Detail und äusserster Sorgfalt hergestellt, in originaler





Richtiges
Einschenken
gehört auch
zum
Biergenuss.

Flaschengärung nachgärt und dementsprechend in Bügelflaschen abgefüllt. Jedes einzelne Bier ist somit immer ein Unikat, das von den Geschmacksnuancen her nicht immer gleich sein wird. Aber genau das macht das Biertrinken spannend. Trinke ein Bier zu einem feinen Essen. Geniesse das Bier zu zweit, zu dritt oder zu viert in einem schönen Glas, es kann auch ein Weinglas sein, und wichtig: Teile eine Flasche mit deinem Partner, deinen Freunden, wie bei der Weinkultur. So geniesst du auf abwechslungsreiche Art verschiedene Biersorten. Das macht viel mehr Spass. Richtiges Einschenken gehört auch zum Biergenuss: Spüle das saubere Glas mit kaltem Wasser aus. Dadurch entweicht weniger Kohlensäure aus dem Bier, und der Schaum bleibt stabiler. Stelle das Bierglas auf den Tisch und giesse das Bier vorsichtig in die Mitte des Glases, bis eine schöne Schaumkrone entsteht. Warte einen Moment, bis sich der Schaum etwas gesetzt hat. Nun hältst du das Glas schräg und füllst das Bier auf, bis du eine schöne Schaumkrone hast.»

Anton Flükiger, Erzbierschaf

Für Anton Flükiger vom «Erzbierschaf» gilt als oberste Maxime: «Erzbierschaf fühlt sich dem Genuss verpflichtet. Deshalb schenkt Erzbierschaf gerne und mit Vorliebe Genussbiere aus. Was ist aber ein Genussbier? Es gibt Biere gegen den Durst und es gibt Biere für Gaumen und Nase. Die Schnittmenge ist klein, beide haben ihre Berechtigung. Beide Typen hat Erzbierschaf deshalb auch im Angebot.

Das Bier gegen den Durst sollte geschmacklich nicht aufdringlich sein, nicht zu viel Alkohol haben und sollte eine erfrischende Komponente haben.

Anders verhält es sich mit dem Genussbier, denn dieses wird langsam getrunken, und der Trinker erfreut sich an den Geschmacksnoten in Nase und Gaumen. Diese Biere sind im Geschmack intensiv und haben meistens auch mehr Alkohol. Auch diese Biere sollen den Trinker bis zum letzten Schluck erfreuen. Und gerade hier setzt Erzbierschaf an: Biere gegen den Durst gibt es an jeder Hausecke zu kaufen, die meisten Brauereien in der Schweiz machen mehr oder weniger die gleichen Bierstypen, welche dann, landauf, landab gezählt, eine Handvoll Stile ergeben und meistens untergärig sind. Es gibt aber unzählige Bierstile auch im obergärigen und Wildhefesegment, welche eben auch zur Bierkultur gehören. Und Erzbierschaf möchte diese Bierstile und die leidenschaftlichen Brauer dahinter in der Schweiz einem grösseren Kreis bekannt machen. Erzbierschaf hat sich gross auf die Fahne geschrieben, die angebotenen Biere dem Liebhaber oder dem werdenden Liebhaber auch zu erklären. Warum schmeckt ein Sauerbier sauer und wie ist es entstanden? Warum haben wir Deutschschweizer ein gespaltenes Verhältnis zur Säure, und wie können saure Biere getrunken werden, dass es Spass macht? Bierkultur bedeutet für Erzbierschaf auch, die Neugierde zu wecken. Bei uns kann jede Flasche, so klein sie auch ist, geteilt werden. Wir möchten die Leute dazu bewegen, über das Bier zu sprechen und über Bier zu lernen. Erzbierschaf verkauft altes Bier an junge Kerle, junges Bier an alte Geniesser, bitteres Bier an Frauen und Kirschenbier an hartgesottene Männer. Auch das bedeutet für uns Bierkultur. Genuss ist jenseits von Konventionen, sondern folgt dem ehrlichen, persönlichen Gefallen.»

Diana Fry, Biersommelière

Bierkultur ist für die diplomierte Biersommelière Diana Fry in erster Linie «Gemütlichkeit und Geselligkeit, Vielfalt und Erlebnis, Geniessen von Altbewährtem und Entdecken von Neuem. Bereits der Anblick eines gut gezapften Biers, mit einer schönen Schaumkrone, lässt aus jedem Moment einen besonderen werden. Der erste Schluck dann ist Freude pur. Mich fasziniert ungemein, dass Bier, wie kein anderes Getränk, Menschen verbindet: Bei einem guten Bier ergeben sich Gespräche zwischen den unterschiedlichsten Menschen, es werden Feste gefeiert, Verträge abgeschlossen, es entstehen Geschichten und Freundschaften. Bier ist das Getränk für jeden und für jede Situation. Zur Bierkultur gehört für mich auch, mit Bier zu kochen und Produkte zu probieren, die mit Bier hergestellt werden. An der Bar, die ich zusammen mit Brüll!Bier führe, haben wir Urnäser Holzfasskäse im Angebot. Es ist der erste Käse, bei dem das Bier schon der Milch beigemischt wird. Ausserdem servieren wir eine Wurst eines Appenzeller Kobe-Rindes. Die Tiere erhalten zweimal täglich eine Massage mit Schweizer Rapsöl oder mit einem Gemisch aus Biervorlauf und Bierhefe. Dank dieser speziellen Ernährung und Behandlung hat das Fleisch enorm viel Aroma und ist ausgesprochen zart.»

Tom Strickler, Nanobrauer

Der innovative Brauer Tom Strickler von «Storm&Anchor» setzt sich für eine sinnvolle Symbiose aus Alt und Neu ein, die Tradition und Moderne verbindet. «Kann ein altbewährtes Kulturgut so grossartig sein, dass über Jahrzehnte daran nicht gerüttelt werden darf», fragt



sich der Zürcher und hakt provokativ nach: «Oder ist man einfach zu faul für Innovationen? Meine «Attacke» zielt hier natürlich auf das schon lange angestaubte Reinheitsgebot, welches unter anderem von grossen Bierkonzernen zelebriert wird. Auf Zeit kann dieser Stillstand für die Riesen aber gefährlich werden, was momentan in den USA gut zu beobachten ist. In nur wenigen Jahren ist eine Braukultur aus dem Boden geschossen, welche an Vielfalt und Kreativität kaum zu übertreffen ist und sich von Beginn weg nicht um das Reinheitsgebot scherte. Der weltweite Erfolg dieser «Microbreweries» zeigt, dass auch Tradition weiterentwickelt und aufgefrischt werden soll und muss.

Auch in der Schweiz bemerkt man einen erfreulichen Schub in der Braukultur; die Biervielfalt nimmt vor allem bei den kleinen Brauereien zu, die immer wieder mit neuen Kreationen erfreuen. Belohnt wird dieser Mut durch ein wachsendes Interesse der Kundschaft. Die Nachfrage ist da, wie sonst soll man sich die wachsenden Bierregale der Grossmärkte mit Bieren und Braustilen aus aller Welt erklären? Es ist zu hoffen, dass die Revolution, wie sie der amerikanische Markt erlebt hat, auch irgendwann unsere Braukultur im positiven Sinne auf den Kopf stellt.»

Links

mein-emental.ch
erzbierschaf.ch
beer-ambassador.ch
stormandanchor.ch