Delirium Tremens

Autor(en): **Riedener, Corinne**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **23 (2016)**

Heft 258

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-884064

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Unser Bier

Delirium Tremens

Sechs Männer, zehn Biere, ein Plättli: Saiten hat zur Degustation geladen. Nebst ein paar einheimischen wurden auch allerlei ausländische Biere kredenzt, die eigentliche Mission blieb allerdings unerfüllt.

TEXT: CORINNE RIEDENER

Manchmal, wenn die richtigen Leute an der Bar sitzen und der Moment gerade passt, kramt Hampi, der Chef vom Weissen Kreuz, irgendein ultimativ-spezielles Bier hervor, ein Imperial Stout, ein Belgisches Tripel, Quadrupel oder sonst einen seltenen Tropfen. Diese Bijoux kommen nicht hundskommun daher, nein, man sieht ihnen das edle Wesen an: Manche sind wie Schnaps oder Olivenöl in einer hübschen Kartonschachtel verpackt, samt Booklet mit allerhand Infos über Herkunft und Machart, andere haben abgefahrene Namen oder Etiketten und wieder andere einen Champagnerkorken oder eine besondere Flasche, eine undurchsichtige zum Beispiel, die aussieht als wäre sie emailliert, oder eine übergrosse, im Siebendezi-Format.

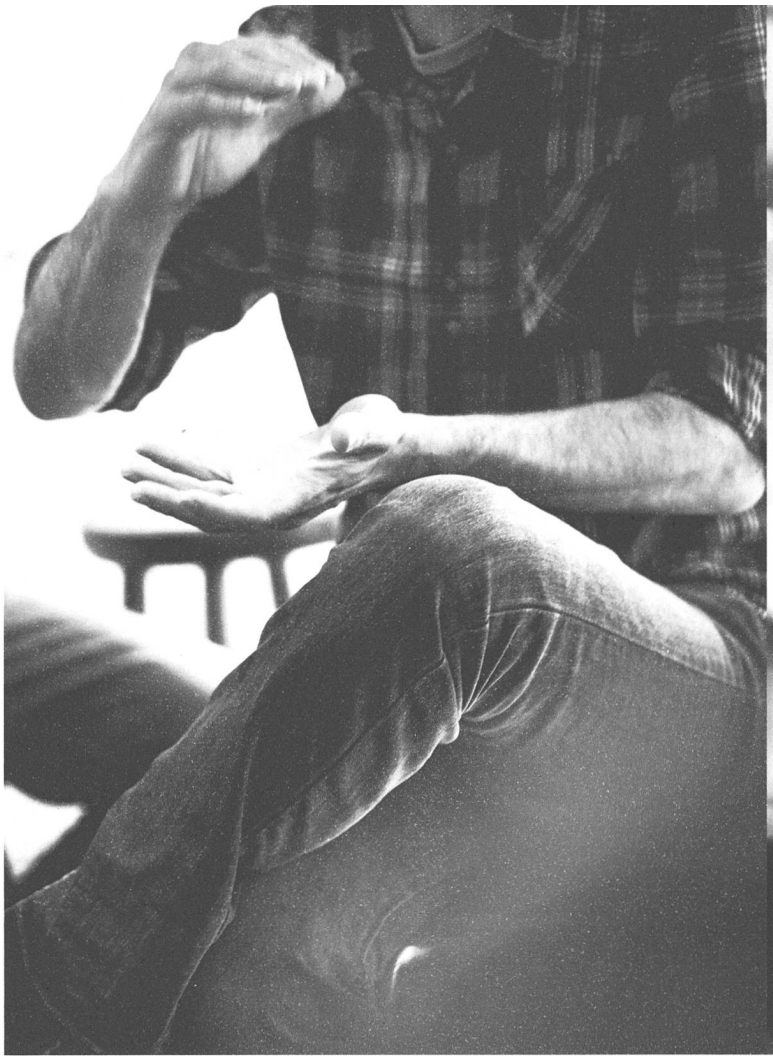
Hampi weiss genau, wer von seinen Gästen auf spezielle Biere steht und was er wem wie anpreisen muss. Entsprechend leuchten die Augen seiner Gäste, wenn er wiedermal spontan eine Flasche öffnet und wortlos eine Runde Gläser auf den Tresen stellt – Kelche versteht sich, denn so gehört sich das, wenn man ein Stout, ein IPA oder ein Trappistenbier ordentlich kredenzen will. Etwas kurlig ist es schon, wenn man, als zugegeben eher einfach gestrickte Biertrinkerin, sieht, wie plötzlich alle andächtig die bauchigen Gläser ins Licht halten, ihre Nasenflügel aufblähen, vorsichtig am Saft nippen und sich mit einfallsreichen Worten über das eben Geschluckte unterhalten. Da kann so ein Bier auch mal «grasig» sein, einen «seifigen Abgang» haben oder schmecken «wie wenn man in ein Stück Räucherschinken beisst».

Zum Einstieg ein Konterbier

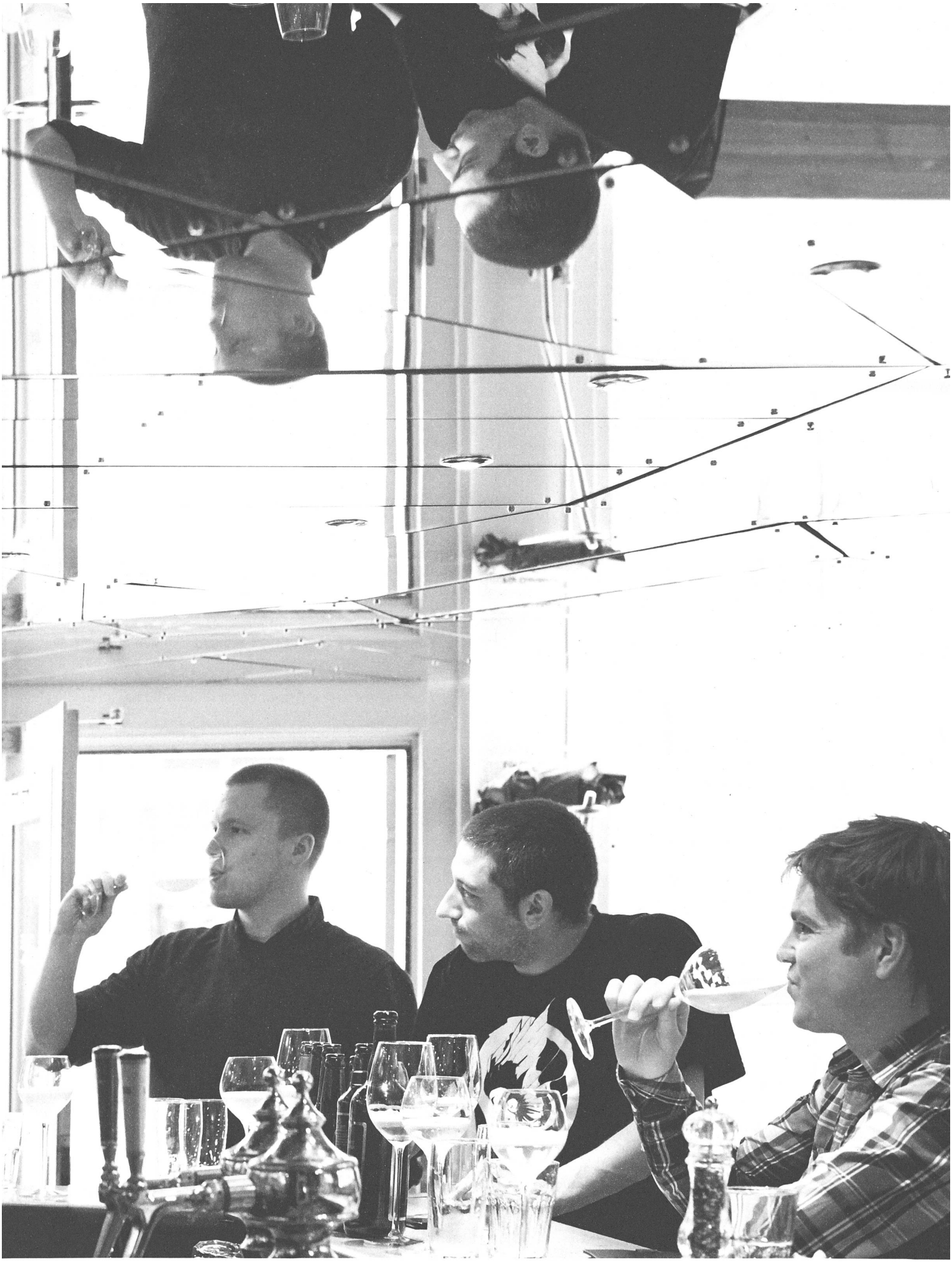
In eben so einem Moment entstand diese Bieridee, im Weissen Kreuz eine Degustation zu veranstalten. Mit folgendem Plan: Ein Wirt, Hampi Nater, drei Brauer, Adi Schmid, Marco Hermann und Morten Qvenild, und zwei eingefleischte Bierfans, Matthias Kieslinger und Livio Ebinger, sollen unter journalistischer Aufsicht, beobachtender Teilnahme, wie man so schön sagt, verschiedene in- und ausländische Biere probieren und am Schluss dann das Beste erküren. Die Auswahl ist den Herren überlassen, dem Lustprinzip und dem, was gerade verfügbar ist.

Das Unterfangen ergibt sich an einem Sonntag, drum steigen wir mit etwas Leichtem ein: Wild River, ein doppelt gehopftes Pale Ale von Fuller's England mit konterbierwürdigen 4,5 Volumenprozent – ein «Sommerbier», wie Hampi sagt, wenngleich nicht «das Non-Plus-Ultra». Finde ich auch, trinke es aber trotzdem. «Anders als beim Wein muss man das Bier beim Degustieren schlucken», erklärt Marco, «sonst schmeckt man die Bitterstoffe nicht.» Er beschreibt es als «leicht, aber doch aromatisch, mit fruchtiger Note und sehr dominantem Hopfen.» – «Fast zu hopfig, um damit einen Abend zu eröffnen», findet Morten, und Adi «hätte jetzt gerne ein Nüsschen dazu», um die Bitterkeit etwas zu neutralisieren. Oder ein scharfes Gericht, wie dieser Dänische Hotdog, den er vorher am Streetfood-Festival gegessen hat.

Schon in der ersten Runde wird klar, wieso man dieses Bier nicht in Stangengläsern serviert: Wie bei Whiskey und Wein brauchen die Aromen Platz, um sich zu entfalten. Die Faustregel ist simpel: Je schlanker ein Bier, desto schlanker das Glas. Damit drängt sich auch gleich die nächste Frage auf: Wie beurteilen unsere Fachmänner die Billigbiere von Denner, Prix Garantie, Valora & Co.? Adi empfindet sie als «wässrig, eher süss, mit wenig Körper» – und wagt die Prognose: «Qualitativ sind sie vermutlich nicht schlechter als ein Lager von Schützengarten, aber sie haben vielleicht einen günstigeren, einfacheren Hopfen und Malzextrakte statt echten Körnern drin. Mögen muss man sie nicht, aber angesichts der strikten Lebensmittelvorschriften hierzulande können sie gar nicht schlecht sein.»



Hampi Nauer Adi Schmid Marco Hermann



Livio Ebinger Matthias Kieslinger Morten Qvenlid

Skandinavische Weihnachtsbrauete

«Wässrig, körperlos und süss» – dasselbe sagt auch Matthias, allerdings über das Guinness, das den Iren so heilig ist. «Ich mag Stouts, aber Guinness ist einfach nur fahl.» Ob man ein Bier mag oder nicht, ist natürlich Geschmackssache und hat mit individuellen Präferenzen zu tun, schon klar, aber schaut man sich um in der Welt, gibt es durchaus Regionen, die eine Art kollektiven Geschmack pflegen, und damit ist nicht die Münchner Pfütze gemeint. «In Skandinavien zum Beispiel gibt es eine Kultur von speziell gewürzten Weihnachtsbieren», erzählt Morten, der in Trondheim aufgewachsen ist. «Ihren Ursprung haben sie in der traditionellen Herbst-Metzgete, wo man jeweils auch Bier braut. Schade, gibt es das in der Schweiz nicht.» Noch nicht, meinen wir, schliesslich hat er als Brauer ja beste Voraussetzungen.

Bier Nummer zwei ist ein von Marco gebrautes India Pale Ale. «Das, was alle können», witzeln die Brauer beim Anstossen. Falsch ist das nicht, erklärt Marco. Ein gutes Pils sei in der Tat wesentlich schwieriger herzustellen, denn anders als bei den schlanken Bieren würden Fehler bei einem IPA in der Regel vom Hopfenaroma verdeckt. Seines ist hopfengestopft, was bedeutet, dass man den Hopfen auch im Gärtank hinzugibt und nicht nur beim Kochen. So wird das Bier nicht zu bitter und erhält eine fruchtige Note – was in diesem Fall definitiv stimmt. «Sehr fein», findet auch Adi. «Es ist angenehm bitter und hat, anders als andere IPAs, keine grasige Note.» Damit ist Gras im Sinn von Heu gemeint, nicht das verbotene, obwohl dieses eng mit dem Hopfen verwandt ist – beides sind Hanfgewächse.

India Pale Ale: kolonialer Exportschlager

Falls sich sonst noch jemand fragt, was der Unterschied zwischen einem Pale Ale und einem India Pale Ale ist: Letzteres hat traditionell einen höheren Alkoholgehalt und ist auch stärker gehopft, wodurch es länger haltbar bleibt. Ursprünglich wurden IPAs nämlich, wie der Name schon sagt, für die britischen Kolonialisten in Indien gebraut, die sich ihr Bier gerne aus der Heimat einschiffen liessen. Ohne den erhöhten Alkoholgehalt und die konservierende Wirkung des Hopfens hätte es diese Reise nicht überstanden.

Diese Zeiten sind zum Glück vorbei, und Marco braut sein IPA heute im nordamerikanischen Stil. 6,4 Volumenprozent hat es, und so langsam kommen wir zur Erkenntnis: Dieses Streetfood-Festival wäre wohl doch einen Gump wert gewesen. Aber wer trinkt schon, wenn er oder sie nicht auch berauscht werden will, zumindest ein bisschen. Erleichtert sind wir trotzdem, als unvermittelt die Tür aufgeht und uns zwei gute Seelen ein Plättli vor die langsam errötenden Nasen stellen, mit Brot und Melonen, Eiern und Schinken, Tomaten und Käse, juhuu!

Die Sache mit dem Rausch ist damit noch nicht vom Tisch. Läuft man als Sommelier und Brauer Gefahr, ein Alkoholproblem zu entwickeln? Bei ihm selber mache er sich keine Sorgen, doch es gebe durchaus eine «Kategorie Rot», sagt Adi, «dazu gehören sicher mal die Beizer, die Brauer, die Aussendienstler im Getränkehandel und nach allem, was ich weiss, auch einige Sommeliers.» Und Journalistinnen. Jedenfalls dann, wenn Saiten noch mehr solcher Hefte macht...

Ein Bier wie ein Dessert

Bier Nummer drei heisst Straffe Hendrik und ist, wie Hampi sagt, «der Oberhammer» – ein Siebendezi-Quadrupel aus Belgien, das sich auch Livio und Matthias gerne mal teilen. Muss man ja fast bei 11 Prozent. Hier rieche man das phenolische, erklären die Brauer, den Alkoholgeruch, und auch sonst gibt es einiges zu beschreiben; «Karamell und Banane», meinen die einen, «ein Dessert», meint Hampi. Den ganzen Abend lang kann man das jedenfalls nicht trinken, ein Kassenschlager ist dieser Hendrik nicht. Ausser ihm und ein paar Stammgästen trinke das kaum jemand, sagt Hampi. Trotzdem gut zu wissen: Belgische Biere trinkt man bis zu 16 Grad warm. Erst dann entfalten sich die Aromen voll. Wenn jemand ein Bier nur eiskalt trinken kann, sagen die Brauer, ist das ein schlechtes Zeichen, egal um welches es geht.

Eve. Angeblich wurde das ja für «die Damen» erfunden. Ein grauenhaftes Gesöff, und wenn es noch so tiefgekühlt wäre. Gibt es wirklich Frauen, die so etwas trinken; Bier-Pops mit Hugo- oder Litchi-Geschmack? Adi schüttelt den Kopf. «Frauen mögen tendenziell keine süssen Biere, eher die bitteren.» Marco bestätigt das: «Viele mögen das Pale Ale. Das ist ähnlich fruchtig wie ein IPA, aber nicht ganz so bitter.» Auch Hampi verwirft die Hände. Er habe das Eve gleich wieder rauswerfen müssen, weil keine es wollte. Bei ihm trinkt Frau offenbar vorwiegend Stangen – was auch nicht gerade für eine weibliche Bierkultur spricht, sofern es das überhaupt gibt, zumindest nicht für eine gepflegte. Erfreulicherweise glaubt Morten gar nicht erst daran, dass Frauen einen anderen Geschmack haben als Männer, sondern hat den Verdacht, dass viele einfach nicht wissen, wie gross die Biervielfalt ist.

Festbier, Kaffee und Lakritze

Bier Nummer vier, ein Pale Ale von Adi mit 4,7 Prozent, sollte demnach ideal sein für meine unerfahrenen Geschmacksknospen. Morten meint, einen Buttergeschmack auszumachen, entscheidet sich dann aber für die Karamellnote. Abgerundet, sehr fein und auch nicht zu bitter sei es. Matthias findet, es sei nicht sein «Pale Ale für den Sommer», da es herber sei als andere. «Bei 35 Grad würde ich etwas feineres, süffigeres vorziehen.» Livio nickt, und ich kann auch nicht viel sagen, weil mein Gaumen längstens Lambada tanzt. Also stelle ich die pragmatischste aller Fragen: Gibt es Biere, die mehr oder weniger Kater verursachen? Leider weiss niemand genaueres, ausser dass mit dem Klösti offenbar nicht alle gut können.

Verifizieren können wir dieses Gerücht nicht, denn Bier Nummer fünf steht bereits auf dem Tresen, das Porter von Adi, ein Bier im englischen Stil mit 4,8 Volumenprozent. Es habe eine leichte Röstnote, sagt er, und schmecke nach Kaffee und Lakritze. Beim Trinken wirbelt Hefesatz auf, in der Nase ist es süsslich, im Hals bleibt Bitterkeit hängen. Trotz seiner dunklen Farbe ist dieses Bier erstaunlich leicht, finden auch Morten und Marco – «Sehr fein, gerade zum Anfangen am Abend.» Bier Nummer sechs passt ebenfalls in diese Schublade: Adis Oldtimer ist ein trübes Altbier mit viereinhalb Prozent und für uns alle in etwa dasselbe: süffig, eher süss, karamellig, mit Malznote – «ein klassisches Festbier eben», bestätigt Adi.

Wer braut, muss nicht Sommelier sein

Mittlerweile sind zwei Stunden vergangen, und das mit der Trinkerei läuft überaus gut, nur: All die Aromen in Worte zu fassen, wird deswegen nicht leichter. Marco und Adi haben es da besser, die beiden Sommeliers, obwohl sie stets betonen, dass man auch ohne Diplom gutes Bier machen kann. Marco ging es bei der Ausbildung vor allem darum, neue Leute kennenlernen und sich weiterzubilden. Adi schätzt das Gelernte besonders dann, wenn es ums Essen geht – Food Pairing nennt sich das, wenn man ein Gericht mit einem alkoholischen Getränk wie Bier oder Wein kombiniert. Im Alltag geht es aber auch bei ihm vorrangig ums Bier, das mit einer ganzen Liste von Ausdrücken bewertet wird.

Für Hampi wäre das nichts – «zu komplex und detailliert. Schon in der Hotelfachschule, als es um den Wein ging, konnte ich nichts mit den blumigen Worten der Sommeliers anfangen.» Den

anderen geht es ähnlich. «Entweder es schmeckt mir oder nicht», sagt Livio, «beschreiben können muss ich ein Bier nicht. Abgesehen davon weiss ich auch so, in welche Richtung der Geschmack gehen muss.»

Zum Ausklang ein letztes Bijoux

Bevor es ans siebte und letzte Bier geht, wollen wir unsere Fachleute mit einem Blindtest auf die Probe stellen. Wir entscheiden uns, streng nach Lustprinzip, für drei verschiedene Arten: das Jever, ein Pils, Houblon Chouffe, ein IPA und, passend zum Anlass, ein Doppio Malto namens Delirium Tremens. Als wäre der Name nicht schon genug, hat dieses Ding auch noch eine selten irre Etikette mit rosa Elefanten darauf.

Adi ist der erste, der das Jever erkennt, bei den anderen Bieren kapituliert aber auch er. Lange wird genippt und getippt, probiert und diskutiert, bis Hampi das Rätsel schliesslich löst und uns sein letztes Bijoux an diesem Abend präsentiert: ein Vintage Ale von Fuller's samt Schachtel und Steckbrief, mit 8,5 Prozent. Wie es geschmeckt hat, kann ich nicht mehr recht sagen, aber mein Ding wars nicht – im Gegensatz zu den anderen der Runde, die sich voll einen abgefreut haben, bei jedem Schluck.

In einem waren wir uns aber einig: Autogefahren wird heute nicht mehr. So blieben wir sitzen, haben das eine oder andere nochmal probiert und diskutiert, bis auch der letzte, ich sag jetzt nicht wer, endlich seine biertrainierte Blase entleeren musste. Nur etwas ging kläglich vergessen: die Abstimmung über das beste Bier an diesem Abend. Was aber okay ist, wo doch sonst überall Wettbewerb herrscht.

Corinne Riedener, 1984, ist Saitenredaktorin und trinkt am liebsten den ganzen Abend dasselbe, momentan Hacker-Pschorr, und zur Abwechslung auch mal ein IPA oder ein Pale Ale.

Hampi Nater ist Hotelier des Weissen Kreuzes an der Engelgasse. Er war mit 16 zum ersten Mal in Belgien, wo er seine Leidenschaft für Bier entdeckt hat. In seiner Bar bietet er nebst den Klassikern auch eine ganze Reihe von Spezialbieren an. Von Pilsner über Pale Ales bis zu Trappistenbieren und Stouts ist alles dabei – und ungefähr gleich breit ist auch sein Geschmack.

Adi Schmid ist Inhaber der Biergarage, Brauer und diplomierter Sommelier aus St.Gallen. Angefangen hat er vor fünf Jahren mit einer Menge von 50 Litern, mittlerweile produziert er bis zu zehn Sorten und mehrere Tausend Liter. Er mag alle möglichen Biere, solange sie nicht chemisch oder künstlich schmecken, am liebsten die malzigen.

biergarage.ch

Marco Hermann ist ebenfalls Biersommelier, hat vor sieben Jahren in seiner Küche mit dem Brauen angefangen und betreibt seit zweieinhalb Jahren in Winkeln die Hermann-Brauerei, wo er mehrmals pro Monat verschiedene Sorten braut. Sein Favorit ist das IPA, das er einst während eines Auslandaufenthalts in den USA kennengelernt hat.

hermannbier.ch

Morten Qvenild kam 2003 aus Norwegen in die Schweiz und versorgt als Hobbybrauer vor allem Familie, Freunde und die Nachbarn in seinem Quartier, wo er auch braut. Ihn fasziniert vor allem die Vielfalt, am liebsten mag er malzige und karamellige Sorten. Mühe hat er mit schweren Bieren, deren Alkoholgeruch zu stark in die Nase steigt.

Livio Ebinger ist aus St.Gallen und hat bis vor einigen Jahren, als ihm ein Freund ein belgisches Bier zeigte, nur Schützengarten gekannt. Seither probiert er sich regelmässig durchs Sortiment. Eines seiner liebsten Biere ist das Westvleteren, das von belgischen Trappistenmönchen gebraut wird und für viele eine Art heiliger Gral ist.

Matthias Kieslinger lebt in St.Gallen und hat beim Reisen schon zahlreiche Biere entdeckt, vor allem in Schweden, Norwegen, den USA und Italien. Am liebsten sind ihm dunkle Biere und Belgier. Honigbiere und andere mit allzu fruchtigen Noten sind dafür gar nicht sein Ding.

CLANX FESTIVAL

26.–28. AUGUST

Vorverkauf bis Sonntag 21.8.2016

OHREN- UND GAUMEN-SCHMAUS IN APPENZELL

WWW.CLANX.CH

Gratis-Anreise mit Vorverkaufsticket innerhalb des Tarifverbundes Ostwind mit Bahn und Bus.

Appenzeller Bahnen

OSTWIND Tarifverbund

BIERGARAGE.CH

EST. 2011

CRAFT BREWERY
ST.GALLEN