

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 96 (2018)
Heft: 12

Artikel: Geschmackserlebnis : Bier
Autor: Honegger, Annegret
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1087822>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.05.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Probieren und fachsimpeln: Der Kurs vermittelt theoretisches und praktisches Wissen in Sachen Bier.



Geschmackserlebnis Bier



Bier gilt als Männergetränk. Aber die Frauen holen auf: Im Kurs «Bier – von Frau zu Frau» bei Pro Senectute Kanton Zug bringt Bier-Sommelière

Carmen Wyss den Teilnehmerinnen den Biergenuss näher. Schon nach ein paar Schlucken ist klar: Bier ist nicht gleich Bier und längst viel mehr als nur Wasser, Hefe, Hopfen und Malz.

TEXT: ANNEGRET HONEGGER, FOTOS: MONIQUE WITTWER

Wer hats erfunden? Die Frauen! Sie entdeckten beim Backen vor gut siebentausend

Jahren wohl per Zufall die berauschende Wirkung von in Wasser eingeweichtem Brot. «Dieser Brotbrei war die Geburtsstunde des Biers», erklärt Carmen Wyss. Die Bier-Sommelière, die selbst bis vor zehn Jahren kein Bier mochte, ist überzeugt: «Frauen, die kein Bier trinken, verpassen etwas.» Dass Bier eher als Männergetränk gelte, habe viel mit Vorurteilen zu tun und mit Wissenslücken, die die Fachfrau in den kommenden zweieinhalb Stunden mit Theorie und Degustationspraxis schliessen möchte.

Acht verschiedene Biere stehen im Kühlschrank bereit, vom alkoholfreien bis zum hochprozentigen. Mit dem ersten Anstossen sind alle per Du und Carmen Wyss erklärt die wichtigste Regel: «Bier muss man in herzhaften Schlucken trinken!» Wer bloss am Bier nippe, verpasse den vollen Geschmack,

da die Wahrnehmungszone für Bitteres im hinteren Teil der Zunge liegt.

Dann sind Auge, Nase und Gaumen gefragt. Ist die Farbe hellgelb, bernstein- oder kupferfarben, braun oder schwarz? Ist der Schaum fein- oder grobporig? Das Bier klar oder trüb? Riecht es fruchtig, nussig oder malzig? Schmeckt es nach Nelken, Orange oder Schokolade?

Carmen Wyss reicht Malz und Hopfen zum Schnuppern herum. So einfach die Zutaten, so komplex die Herstellung, das zeigt ein kurzer Film. «Der tiefe Preis wird dem Produkt nicht gerecht», bedauert die Expertin.

Dann richtet sich jede Teilnehmerin für den «Sensorik-Parcours» einen Teller mit scharfen, süssen, sauren und bitteren Speisen. Wie schmeckt das bernsteinfarbene Pale Ale aus dem Wallis zum Chili-Brot, wie das helle India Pale Ale aus Schottland zur Süssspeise? Wozu könnte man das trendige, im Eichenholz gelagerte «Chopfab» aus Winterthur servieren und wozu das Gourmetbier «Pilgrim Triple Ambrée» aus dem Kloster Fischingen, das mit Kandiszucker vergärt wird? Eifrig notieren die Frauen ihre Geschmacksexperimente auf ihren Blättern.

Über 40 000 Biersorten gibt es auf der Welt – viel weniger schlechte als beim Wein, findet Carmen Wyss. Sie erklärt, welches Bier sich in einer schlanken Stange oder in einem bauchigen Burgunderglas entfaltet, welches man eiskalt aus dem Kühlschrank serviert.

Die Stimmung ist locker, die Teilnehmerinnen probieren, fachsimpeln und freuen sich darauf, ihr neu erworbenes Wissen bald anzuwenden. «In Zukunft werde ich Bier sicher bewusster trinken und öfter anstelle von Wein servieren», sagt Rosmarie. Anita hat Bier bisher oft der schönen Etikette wegen gekauft, «jetzt weiss ich auch, was drinsteckt.» Vreni sagt: «Wenn ich jetzt noch gut schlafe, dann ist das ein grosses Plus für Bier statt Wein.»

Bier also für jede Lebenslage? Ab dreissig Grad Hitze lasse man besser die Finger davon, da steige es viel zu schnell zu Kopf, rät Carmen Wyss. Zum Weihnachtsessen hingegen passe Bier – mit Sachverstand ausgewählt – hervorragend. *

Pro Senectute Kanton Zug

Der nächste Kurs «Bier – von Frau zu Frau» in Zug findet am 9. April 2019 von 17.30 bis 20 Uhr bei Pro Senectute an der Aegeristrasse 52 in Zug statt. Anmeldung: Mail anmeldung@zg.prosenectute.ch, Telefon 041 727 50 50. Infos zu allen Kursen: Pro Senectute Kanton Zug, www.zg.prosenectute.ch, Mail info@zg.prosenectute.ch, Telefon 041 727 50 50.

Die Adresse von Pro Senectute in Ihrer Nähe finden Sie vorne in dieser Ausgabe oder unter www.prosenectute.ch