

# ammen

## einbrauereien im Test



Fotos Florian Bärtschiger

# Ein Lager zum Lachs, ein Stout zum Steak

Von Peter de Marchi

Gerste, Wasser, Hopfen und Hefe, aus nichts anderem wird Bier gebraut – so will es das deutsche Reinheitsgebot seit dem Jahre 1516. In Deutschland ist das älteste noch gültige Lebensmittelgesetz noch immer in Kraft. Und auch hierzulande besteht der allergrösste Teil der Biere ausschliesslich aus diesen vier Rohstoffen. Auch wenn in der Schweiz nicht das Reinheitsgebot, sondern die Lebensmittelgesetzgebung gilt, werden hier und rund um die Welt die Biere aus ebendiesen vier Zutaten hergestellt, bei Feldschlösschen in Rheinfelden wie in der Braubude Basel, bei Weihenstephan in Bayern wie bei Fischer im Elsass, bei Chang in Thailand wie bei Fosters in Australien. Heisse das Bier nun Lager, Bock, Märzen, Kölsch, Alt, Trappisten oder Ale. Nur gerade vier Zutaten und doch unendlich viele Möglichkeiten, Farbe, Geschmack und Alkoholgehalt eines Bieres zu variieren. Einst war Bier in erster Linie Durstlöcher an heissen Tagen oder Bolkstoff an Volksfesten. Das ist vorbei. Immer mehr Restaurants führen neben der Wein- auch eine Bierkarte, und ein guter Biersommelier weiss heute, welches Bier zu welcher Speise passt:

### Lager und Pils

Oft mit leichter Zitrusnote: Salate, Lachs, Geflügel – und natürlich als Durstlöcher zum Anbraten (Arlibrau, Schwarzbuebe Bier).

### Bockbier

Ausgeprägtes Hopfenaroma, wenig Kohlensäure: würzige Gerichte wie ein Spanferkel oder ein Wildschweinbraten (Käppelijoch Bogg, Sauhofbräu).

### Altbier

Würziger und trotzdem erfrischend herber Geschmack: kräftige Schmortöpfe, würziger Käse (Grüne Amsel, Käppelijoch Burns Ale).

### Porter

Tiefschwarzes Bier mit einem malzigen oder gar röstmalzbetonten Geschmack: zu Grilladen oder zu Roquefort (Braubude schwarz).

### Stout

Schwarzes Bier mit süsslich-bitterem Malzgeschmack: passt zu Steaks, aber auch zu einem Schokoladenkuchen.

### Amber, Pale Ale/Indian Pale Ale

Hell- bis kupferfarbig und mit ausgeprägtem Hopfenaroma: Currys, Wild oder zu einem Ingwer-Gewürzkuchen (Unser Bier, Aypiey, Kitchen Brew, Gleis 1, Volta, Birtel, Zipfel, Braubude Rotes).

### Weizenbier/Weissbier

Erinnert je nach Typ an Bananen, Zitrusfrüchte oder auch an Apfel oder Nelken: natürlich zur Weisswurst, aber auch zu Muscheln, Sushi oder zu Spargeln (Ueli Weizen).

### Zwickel

Würziges und süffiges Bier: Kürbiscreme-Suppe, Tafelspitz oder Wiener Schnitzel.

## Die Tester



**Andreas Klein** (Degustations-Kürzel **K**), Diplom-Biersommelier, Geschäftsführer des Fachgeschäfts Bierlager in Basel.



**Jeannette Born** (Degustations-Kürzel **J**), langjährige Beizerin und Betreiberin des Basler Gastro-unternehmens Kocherei.



**Roland Harisberger** (Degustations-Kürzel **H**), Basler Zeitung, rege beteiligt am Umsatz der regionalen Kleinbrauereien.



**Markus Brendel** (Degustations-Kürzel **B**), Diplom-Biersommelier und Produktentwickler bei Feldschlösschen.

### BENOTUNG

5 = Meister-Bier 4 = vorzüglich 3 = gut gemacht 2 = passabel

**Alt**, Amsel-Bräu, Zur grünen Amsel, Schmiedgasse 30, Riehen Tel 076 639 64 15 info@s30.ch **13,5**

**B:** Trübes, caramelfarbenes Bier mit kräftiger Bittere, dezente Aromatik, Caramelnote, die Rezenz lässt etwas zu wünschen übrig. **3,5**

**J:** Wenig Schaum. Lang anhaltende Bitterstoffe. Etwas flach, für meinen Geschmack wenig Kohlensäure. **3,5**

**K:** Leicht kräuterige Töne mit fruchtigen Momenten. Feinperlige Kohlensäure mit sehr dezenter Bittere. **3,5**

**H:** Trüb, der Schaum ist hier kein Traum, nachhaltig herb. Die Aromen verstecken sich gut, nicht besonders aufregend. **3,0**

**Referenz**, Ueli Bier, Brauerei Fischerstube, Rheingasse 45 www.uelibier.ch **13,5**

**B:** Goldgelb und trüb. Malzig, angenehm bitter, leicht vollmundig. Wenig Ecken und Kanten, die Butternote gehört allerdings nicht zum Bierstil. **2,0**

**J:** Frischer Geschmack, angenehmer Abgang, hopfig und leicht sauer. Bewährter Vertreter der Kleinbrauer-Szene. **4,0**

**K:** Die Nase fruchtig, leicht säuerlich, butterig. Schön spritzig mit feinmoussierender Kohlensäure und ausgewogen malzig-hopfig. **3,0**

**H:** Alleine mit dem aufwendigen Gebinde hat man die gesellige Runde im Sack. Nachschub ist also vonnöten. Gutes, neutrales Bier. **4,5**

**Ampere**, Volta Bräu, Voltastrasse 30, Basel www.voltabraeu.ch **13,0**

**B:** Orange in der Farbe mit wenig Trübung, in der Nase leicht säuerlich, dezent in der Bittere, der CO<sub>2</sub>-Gehalt dürfte höher sein. **3,0**

**J:** Wenig Schaum, eher flach und etwas rauchig. Wenig nachhaltig im Mund. Ein passables Bier. **3,0**

**K:** Sehr schlank, zurückhaltende Gewürz- und Kräuternoten. Leicht spürbare Frucht und dezentes Röstaroma. Dezent moussierend. **3,5**

**H:** Wärschaftes Gebinde, das Bier hat eine rustikale Farbe, herb und erfrischend. Der Schaum fällt rasch zusammen. Alles in allem in Ordnung. **3,5**

**Laufner Festbier**, Brauzunft Sauhofbräu, Lützelstrasse 73, Laufen www.sauhofbraeu.ch **13,0**

**B:** Bernsteinfarben, nussig mild, vollmundig, hoher Alkoholgehalt ist gut eingebaut, Abzüge wegen fehlendem CO<sub>2</sub> und gemüseartigem Beigeschmack. **2,5**

**J:** Schöne Farbe, klares Amber. Feiner Schaum, leicht bitter. In der Nase Hülsenfrüchte. Etwas wenig Kohlensäure. **3,5**

**K:** Farblich grandios und glanzklar. Angenehm malzig, caramellig. Leider in der Nase und im Mund Mais- und Gemüsenoten. **3,0**

**H:** Schönes Gebinde, bierseliger Name. Und auch das Gebräu macht was her. Ausgewogene Kohlensäure, kräftig wie ein gestandener Eber. **4,0**

**IPA**, Gleis 1 Bier, Vogesenplatz 1, Basel, gleis1bier@hotmail.com **13,0**

**B:** Orangerot, leichte Röstnoten sowie Nelken und Orange, Süsse wird von leichter Fruchtigkeit begleitet, für ein IPA zu wenig Hopfennoten und Bittere. **3,5**

**J:** Leicht sauer, viele Bitterstoffe, ausgewogene Kohlensäure. Insgesamt wenig Aromen. **3,0**

**K:** Eher grasige Noten mit zurückhaltender Frucht. Sehr schlank mit geringer Fruchtaromatik und kaum spürbarer Bittere. **3,0**

**H:** Witzig, das Zugbillet als Etikette für das Gleis-1-Bier. Wenig Nase, schaumig, gute Kohlensäure, leicht bitter. Alles in allem in Ordnung. **3,5**

**Amber**, Brauerei Schlugg, Lehenmattstrasse 330, Basel www.schlugg.ch **12,0**

**B:** Dunkel kupferfarben, milde Malzaromatik mit leichten Röstnoten im Hintergrund, etwas süsslich, die Rezenz lässt zu wünschen übrig. **3,0**

**J:** Wenig Schaum, ausgeprägte rote Farbe. Malzige Nase, wirkt etwas mostig. Wenig Kohlensäure. **3,0**

**K:** Bernsteinfarben mit leichter Trübung und wenig Schaum. In der Nase sehr neutral. Geschmacklich mit dezenten Röstaromen. **2,5**

**H:** Süsslich, etwas flach, die Kohlensäure ist so weit okay, deutliche Röstaromen, dezent im Schaum, die Flasche gefällt besser als das Bier. **3,5**