

**«ÖUFI» BIER HELLES LAGER**

**OPTISCH** Das Bier hat eine sehr helle gelbe Farbe mit einem ganz leichten Grüntich. Es ist sehr klar, fast schon brillant. Der Schaum besteht aus schönen kleinen Perlen und ist beständig.

**GERUCH** Es riecht blumig, beinahe etwas grasig, was vom verwendeten Hopfen herrührt. Es hat eine leichte, frische Malz- und eine ganz leichte Zitrusnote.

**GESCHMACK** Im Mund ist es trocken, der Nachgang hat eine schöne Hopfenbitterkeit. Das gibt diesem erfrischenden Sommerbier eine schöne Balance. Trotz des vielen Schaums hat das Bier nicht übermässig viel Kohlensäure.

**SERVIERVORSCHLAG** Durch seine bittere Note passt das Bier gut zu Vorspeisen mit einer leichten Schärfe, wie beispielsweise einer Gazpacho.

**INFORMATIONEN** «Öufi»-Brauerei, Solothurn. Das Bier gibt es bei zahlreichen Getränke- und Detailhändlern und in zahlreichen Feinkostläden zu kaufen.

**UELI BIER CLASSIC**

**OPTISCH** Es hat eine helle, goldgelbe Farbe und ist sehr klar. Der Schaum ist grobporig und mittelmässig beständig.

**GERUCH** Das Bier riecht sehr Malzbetont, daneben duftet es nach frisch geschnittenem Gras. Zusätzlich besitzt es eine leicht süssliche Honig-Biskuit-Note.

**GESCHMACK** Auf der Zunge entwickelt es einen metallischen Beigeschmack. Es ist ziemlich süffig, hat nicht viel Körper und einen leichten Abgang – heisst, die Aromen sind nach dem Schlucken sehr schnell weg.

**SERVIERVORSCHLAG** Dieses Bier passt durch seine Feinheit sehr gut zu leichten Meeresfrüchten wie beispielsweise Hummer.

**INFORMATIONEN** Brauerei Fischerstube AG, Basel. Das Bier ist bei zahlreichen Getränke- und Detailhändlern praktisch in der gesamten Deutschschweiz erhältlich.

**STEINEGGER BRÄU HELLES**

**OPTISCH** Es hat eine gelblich bis hellbraune Farbe, mit einer leichten Trübung. Der sehr grobporige Schaum ist mittelmässig beständig.

**GERUCH** In der Nase entfaltet das Bier einen sehr süssen, fruchtigen Duft in Richtung Aprikose und Mango. Zudem verfügt es über eine leichte Malznote, die die Süsse noch unterstützt.

**GESCHMACK** Auch auf der Zunge schmeckt es süss. Es hat eine samtene Struktur und leicht prickelnde Kohlensäure. Der schöne leicht bittere Nachgeschmack balanciert die Süsse etwas aus.

**SERVIERVORSCHLAG** Das Bier passt zu einer Pizza Hawaii oder, um seinen fruchtigen Geschmack zu stützen, zu einem leichten säuerlichen Frucht-Dessert wie beispielsweise Mango-Creme.

**INFORMATIONEN** Steinegger Bräu, Grellingen (BL). Das Bier gibt es direkt in der Brauerei und bei einzelnen Detailhändlern im Baselbiet zu kaufen.

## «Bier sollte zum Trinken nicht zu kühl sein»

**Interview** Biersommelier Marcel Alber hat zahlreiche Tipps für einen möglichst grossen Biergenuss

VON DEAN FUSS

**Herr Alber\*, mit welchem Getränk stossen Sie morgen auf den Bundesfeiertag an?**

**Marcel Alber:** Ich öffne ein Bier der Brauerei Brasserie des Franches-Montagnes aus dem Jura und geniesse es zu einer Bratwurst vom Grill. Eine gewinnende Kombination und absolut nationalfeiertagswürdig.

**Bei solchen Gelegenheiten wird das Bier häufig aus der Flasche oder Dose getrunken. Kommt es so überhaupt zur Geltung?**

Nein, nicht wirklich. 80 Prozent des Geschmacks werden beim Bier über die Nase aufgenommen. Aus der Flasche fehlt das etwas. Für den vollen Genuss des Biers empfiehlt es sich, aus einem Glas zu trinken.

**Aus dem klassischen Stangen-Glas also?**

Nicht unbedingt, es kommt auch sehr auf den Bierstil an. Um die Geschmäcker zur Geltung zu bringen,

sollte das Glas bauchig sein und sich nach oben hin verjüngen. Die Nase sollte beim Trinken aber unbedingt noch im Glas Platz haben. Grundsätzlich empfiehlt sich etwas in der Art eines Cognac-Schwenkers als «allgemein gültiges» Glas. In Belgien gibt es allerdings beispielsweise Bierbars, die für jedes Bier, das sie ausschenken, ein eigenes, exakt auf dessen Eigenschaften zugeschnittenes Glas haben. Des Weiteren ist auch die Temperatur des Biers wichtig. Es sollte auf keinen Fall zu kühl sein.

**Was heisst «nicht zu kühl»?**

Dazu gibt es eine grobe Faustregel: Alkoholgehalt gleich ungefähre Ausschenktemperatur. Im Zweifelsfall empfiehlt es sich, das Bier ein paar Minuten zu früh aus dem Kühlschrank zu holen. So kann es seine Aromen besser entfalten.

**Wie degustieren Sie als Sommelier Bier?**

Das geschieht in drei groben Schritten: Zuerst sehe ich mir das Bier an, beurteile die Farbe und



Biersommelier Marcel Alber.

den Schaum. Danach geht es um den Geruch des Biers, ich beurteile, was ich alles an Duftnoten herausriechen kann. Der dritte und letzte Schritt ist schliesslich meistens der schönste: einen Schluck zu nehmen. Im Gegensatz zur Degustation von Wein wird das Bier nicht ausgespuckt, sondern geschluckt. Das hat damit zu tun, dass das Bier auch während und

nach dem Schlucken weitere Geschmacks entfaltet.

**Sie sind beruflich nicht in der Gastronomie tätig. Warum haben Sie das Biersommelier-Diplom gemacht?**

Für mich ist das ein reines Hobby. Einerseits mag ich die Brauereiszene in den USA, wo es neben den grossen Playern eine riesige Vielzahl an Kleinbrauereien gibt. Andererseits ist es für mich als Mikrobauer auch einfach eine HORIZONTERWEITERUNG.

**Sie brauen Ihr eigenes Bier?**

Genau. Allerdings wirklich nur in Kleinstmengen. Nur zum Eigengebrauch im Freundes- und Familienkreis, nicht zum Verkauf.

**Ziehen Sie ein lokales Bier einem der grossen Marken vor?**

Ich als Bier-Freak unbedingt. Es gibt aber sicherlich auch für das sogenannte Industriebier eine Berechtigung. Mich interessiert das aber weniger, da es durch vielfältige Qualitätsmassnahmen immer

gleich schmeckt. Das lokale Bier hingegen überzeugt durch Vielfalt, die Kreativität, das Handwerk und dass ein und dasselbe Bier aus zwei verschiedenen Brauzyklen ein wenig anders schmecken kann.

**Die Biere von kleinen, lokalen Brauereien werden immer häufiger in Szene-Lokalen ausgedient. Weshalb?**

Das hat sicher mit dessen ausgezeichneter Qualität und wachsender Verfügbarkeit zu tun. Das verhält sich ähnlich wie bei anderen Lebensmitteln, da ist in unserer Gesellschaft ja ebenfalls ein allgemeiner Trend zu regionalen und lokalen Produkten zu beobachten.

\* **Marcel Alber** ist IT-Projektleiter. Der 34-Jährige ist im Besitz des Biersommelier-Diploms von Gastro Suisse und dem Schweizer Brauerei-Verband.

@ [ausserdem zum Thema](#)

Die Web-Links zu den vorgestellten Bieren finden Sie online.

**LINDENBERGBRÄU HUUS-BIER**

**OPTISCH** Es ist hellbraun und trüb, aber ohne grössere Partikel darin. Der Schaum ist mittelporig und hat eine mittlere Beständigkeit.

**GERUCH** Das Bier riecht sehr fruchtig, sehr dominant ist eine gewisse Ananasnote, welche in der Nase schliesslich in eine leichte Caramelnote über geht. Zudem sind auch Spuren von herbalem Hopfen wahrzunehmen.

**GESCHMACK** Es ist ein ziemlich leichtes Bier, das auf der Zunge eher trocken ist und einen ganz leicht bitteren Nachgang hat. Auf der Zunge kommt auch das gerochene Herbale wieder zum Vorschein.

**SERVIERVORSCHLAG** Dieses Bier passt sehr gut zu einem sommerlichen Salat wie einem Tomaten-Rucola-Salat.

**INFORMATIONEN** Lindenbergbräu GmbH (Tina und Robert Wettstein), Beinwil (Freiamt, AG). Verkauft wird das Bier vor Ort und bei einigen Detailhändlern in der unmittelbaren Region.

**SCHLOSSBRÄU SPEZIAL**

**OPTISCH** Es hat eine goldgelbe Farbe und ist ganz fein getrübt. Es hat einen schönen Schaum, der einen gewissen Stand hat.

**GERUCH** Das Bier verströmt eine leichte Malz-Biskuit-Note und eine subtile, leichte Fruchtigkeit. In der Nase ist kaum etwas vom Hopfen wahrzunehmen.

**GESCHMACK** Es hat einen mittel-vollmundigen Körper. Auf der Zunge bleibt etwas Süsse hängen, der Abgang ist nicht bitter und bleibt nicht lange bestehen.

**SERVIERVORSCHLAG** Das Bier passt gut zu herzhafteren Suppen wie beispielsweise einer Tomatensuppe mit Rahm und Croutons.

**INFORMATIONEN** Schlossbrauerei Rued (Ruedi Schlatter), Schlossrued (AG). Verkauft wird das Bier direkt bei der Brauerei.

**TURBINENBRÄU GOLD SPRINT**

**OPTISCH** Es hat eine fast glänzende hellgoldgelbe Farbe. Der Schaum ist grobporig und verschwindet schnell.

**GERUCH** Das Bier verströmt einen getreidigen, malzigen Duft. Es hat eine Heunote und leicht subtil etwas Honigmässiges.

**GESCHMACK** Es hat einen leichten Körper. Im Nachgang ist eine gewisse Hopfenbitterkeit zu schmecken, die für ein so leichtes Bier im Nachgang erstaunlich lang im Gaumen hängen bleibt. Ein sehr süffiges Bier, das sehr erfrischend wirkt.

**SERVIERVORSCHLAG** Wenn nicht zu scharf zubereitet, passt dieses Bier gut zu einer Falafel. Die Tahin-Sauce und der getreidige Duft des Bieres bilden eine schöne Kombination.

**INFORMATIONEN** TurbinenBräu AG, Zürich. Verkauft wird das Bier in der Brauerei und bei diversen Getränke-händlern und Feinkostläden.