

# Bierkunde



# Inhalt

Genuss will gelernt sein	04
Marlene Speck	05
Geschichte des Bieres	06
Grundlagen der Bierherstellung	07
Rohstoffe	08
Sensorik	10
Lagerbiere	12
Obergärige deutsche Biere	16
Biere aus England & USA	20
Belgische Biere	24
Eisbock	28
Imperial Biere	30
Gläserkunde	32



# Genuss will gelernt sein

Die Zeiten, in denen du Bier nur mit „schmeckt“ oder „schmeckt nicht“ bewertest, sind vorbei. Jetzt lernst du Bier in all seinen Facetten erst richtig kennen!

Bier ist nicht gleich Bier. Es gibt verschiedene Bierstile, die oftmals historisch geprägt sind, komplexe Aromen und Geschmäcker sowie spannende Kreationen. Für Bierliebhaber, die sich endlich mal ein bisschen genauer mit diesem vielseitigen Getränk auseinandersetzen möchten, ist dieser Kurs deshalb genau richtig.

Es geht nicht ums Heimbrauen, sondern ums Verkosten und Verstehen von Bier. Du lernst, worauf es bei Sensorik ankommt und bekommst einen Einblick in die große Welt der Bierstile. Du findest heraus, welchen Einfluss das Glas auf das Bier hat und wie du selbst einen Eisbock herstellen kannst.

In diesem PDF sind alle Infos aus dem Kurs zusammengefasst. Viel Spaß bei deiner nächsten Bierverkostung!

Danke!



# Marlene Speck

Marlene ist am Starnberger See südlich von München aufgewachsen. Die Bierliebe entfachte in ihr so richtig, als sie nach dem Abitur nach Kanada reiste und dort Bekanntschaft mit der Craft-Beer-Szene und dem Heimbrauen machte.

Zurück in München legte sie sich sogleich das Brauequipment zu und wollte dieser Leidenschaft auch nach Abschluss des Kommunikationswissenschaft-Studiums nachgehen. Marlene wurde schließlich zur Bayerischen Bierkönigin gewählt, was ihre Begeisterung für Bier nur noch stärkte. Deshalb beschloss sie, das Brauen richtig zu lernen und machte ihren Braumeister und anschließend ihre Ausbildung zur Biersommelière an der Fachakademie Doemens in Gräfelfing/München. Danach wurde sie selbst Dozentin bei Doemens und bildet seitdem andere Braubegeisterte aus.

Bier ist das vielseitigste Getränk der Welt.



**Marlene Speck**

DOEMENS

Lohenstraße 3, D-82166 Gräfelfing  
[www.bierundbrauen.de](http://www.bierundbrauen.de)

# Sensorik

Bei der Verkostung spielt die Sensorik eine wichtige Rolle. Mit Hilfe unserer Sinne können wir Biere analysieren und einordnen.

Die Sensorik ist die Wissenschaft der Wahrnehmung – und Bier ist etwas für alle Sinne: Man kann es riechen und schmecken, aber auch Bier und Schaum betrachten und analysieren. Und selbst fürs Ohr ist was dabei, wenn man hört, wie ein frisches Bier geöffnet wird und ins Glas läuft. Der Tastsinn kommt dann zum Einsatz, wenn man eine kühle Bierflasche in den Händen hält.

## Geschmack

Trotzdem sind Riechen und Schmecken beim Bier besonders wichtig. Das meiste, was wir als Schmecken bezeichnen, ist eigentlich riechen. Den Geschmack selbst nehmen wir über Geschmacksknospen auf der Zunge wahr: sauer, salzig, süß und bitter. Als fünfte Geschmacksart gilt noch umami für herzhaft, was fürs Bier allerdings wenig relevant ist.

Geschmackspräferenzen sind uns angeboren und manches lernen wir erst mit der Zeit zu mögen. Süß gilt als Zuckerquelle und damit als Energieträger, deshalb finden wir das von klein auf gut. Sauer ist hingegen ein Indikator für unreife Früchte, weshalb dieser Geschmack nur in geringer Konzentration angenehm ist. Salzig mögen wir ebenfalls nur in geringen Konzentrationen, da wir zum Leben auch Mineralstoffe und Salze brauchen. Gegen Bittere haben wir allerdings eine angeborene Abneigung, da uns diese auf eventuell in der Pflanze vorhandene Giftstoffe aufmerksam macht und somit ein Alarmsignal in uns auslöst.

## Geruch

Geruch nehmen wir über Riechzellen in der Schleimhaut der Nase und der Atemwege wahr. 80 % der Flavour-Wahrnehmung kommt über das Aroma und das Riechen, nur 20 % des wahrgenommenen Geschmacks über den Geschmacksinn. Für verschiedene Gerüche gibt es keine angeborenen Präferenzen.

Für die Aromen im Bier sind die Rohstoffe verantwortlich. Jeder Rohstoff bringt andere Aromen mit:

- **Hopfen:** Gras, Heu, Blumen, erdig, holzig, Beeren, exotische Früchte ....
- **Malz:** Honig, Karamell, Schokolade, Brot, Kaffee, Rauch ...
- **Hefe:** Früchte, Gewürze

## Mundgefühl

Im Mund kommt auch der Tastsinn zum Einsatz, allerdings wird er hier Mundgefühl genannt und ist sehr wichtig für die Verkostung. Temperatur, Viskosität, Kohlensäure, Textur und Schärfe werden so wahrgenommen.

## Verkostung

Ein klassisches Verkostungsglas ist für jeden Bierstil geeignet. Stattdessen kannst du aber auch ein Weinglas verwenden. Beim Verkosten werden zunächst die Farbe, Trübung, Kohlensäure und der Schaum des Bieres betrachtet. Dann geht's ans Riechen, wofür du dir gerne Zeit nehmen solltest, um verschiedene Aromen zu erkennen. Dann muss das Bier aber natürlich auch noch probiert werden, wobei Mundgefühl und Geschmack analysiert werden. Der Erfolg in der Sensorik liegt im regelmäßigen Training, so werdet ihr eure Wahrnehmung zunehmend verbessern!

# Imperial Biere

Bei Imperial Bierern handelt es sich nicht um einen eigenen Bierstil, sondern um die Weiterentwicklung und Intensivierung einzelner Biere.

Imperial Biere gibt es von diversen Bierstilen. Damit ist gemeint, dass es sich um eine stärkere Version des Grundbieres handelt. Zum einen enthält ein Imperial Bier mehr Alkohol, zum anderen werden aber auch die Eigenschaften des Grundbieres mehr hervorgehoben (z.B. Malzaromatik, Hopfenaromatik, Bittere).

Historisch sind die Imperial Biere auf die Zeit des russischen Kaiserreichs im 18. Jahrhundert zurückzuführen, genauer gesagt auf die Zeit Katharina der Großen. Als deutsche Prinzessin heiratete sie in den russischen Zarenhof ein und regierte dort das Imperium eine lange Zeit als Kaiserin. Sie trank auch sehr gerne Bier und ließ sich deshalb zahlreiche Sorten aus dem Ausland nach Russland importieren. Die Brauer wollten zum einen natürlich ein besonders edles und charaktervolles Bier für die Kaiserin brauen, zum anderen mussten die Biere wegen des Exports durch mehr Alkohol haltbarer gemacht werden.

Besonders häufige Vertreter der Imperial Biere heutzutage sind das Imperial IPA und das Imperial Stout.

