

„Es ist ein Erlebnis, ein Bier zu trinken“

Das Reinheitsgebot hat am Sonntag Geburtstag. Ein Sommelier erklärt, worauf es beim Bier ankommt.

VON STEFAN LEHMANN

Von wegen, die inneren Werte zählen. Bevor es überhaupt ans Kosten geht, schaut Jürgen Krille mit einem prüfenden Blick durch das Bierglas. „Ein Bier sollte man schon mit allen Sinnen erleben“, sagt er. Krille betreibt gemeinsam mit seinem Bruder seit 26 Jahren einen Getränkegroßhandel in Riesa. Im vergangenen Jahr hat er die Leidenschaft für das Gerstengertränk auf eine neue Ebene gehoben – und eine Ausbildung zum Bier-Sommelier absolviert. „Zwei Wochen in München und Salzburg waren das“, erzählt Jürgen Krille. „Ich dachte vorher eigentlich, dass ich schon viel wüsste.“ Er wurde eines Besseren belehrt. „Es war unheimlich interessant, eine Breitband-Ausbildung rund ums Thema Bier.“ Und mehr Spezialwissen für ihn, sagt er: Einen Whisky-Kurs hatte er auch schon besucht. „Ich verstehe mich ein wenig als Botschafter“, sagt er und schmunzelt. „Es ist ein Erlebnis, Bier zu trinken. Ich will den Leuten erklären, wie es schmecken kann und sollte.“

Kurz vor dem Tag des deutschen Bieres am Sonntag hat die SZ den Bier-Sommelier deshalb zur Verkostung ins Hammerbräu geladen. Gemeinsam mit Braumeister Gunter Spies wird über die Geschichte des Getränks und des deutschen Reinheitsgebots gefachsimpelt – und vor allem über den Geschmack der alkoholischen Köstlichkeit. Während Spies für den Gast seine neueste Kreation gezapft hat – ein „Callista Frucht“ – gießt Jürgen Krille dem Riesaer Braumeister einen ordentlichen Schluck „Elblandgold“ ins Glas, das er in Zwickau brauen lässt. Dann geht's an den Biertest. Der beginnt bei der optischen Begutachtung. Jürgen Krille schaut durchs Glas. „Man sieht, es ist ein naturbelassenes Bier, etwas trüb.“ Es folgt eine Geruchsprobe, anschließend ein kleiner Schluck. „Die Zunge fährt jetzt eine Runde im Mund“, sagt der Bier-Sommelier. Das Getränk will gut verteilt sein, fremde Geschmäcker sollen das Erlebnis



Zwei Botschafter des Bieres: Jürgen Krille (l.) und Gunter Spies bringen selbst ihr eigenes Bier auf den Markt. Zwei Tage vor dem Tag des deutschen Bieres haben die beiden im Hammerbräu die Kreationen des jeweils anderen getestet.

Foto: Lutz Weidler

nicht trüben. Dann ein etwas größerer Schluck. Am Ende steht ein eindeutiges Ergebnis: Das Pils aus Callista-Hopfen mundet dem Experten. „Es riecht fruchtig, ist sehr aromatisiert“, so das Urteil. Ein Urteil, das auch die meisten Gäste teilen, sagt Gunter Spies. Von 1000 Litern, die er gebraut hat, ist mittlerweile schon die Hälfte weg. Grund für den intensiven Geschmack ist der namensgebende Hopfen, der selbst intensiv nach Zitrone duftet. Eine besondere Kreuzung macht's möglich. Im Anschluss an die beiden hellen Biere schenkt Jürgen Krille noch zwei weitere, deutlich dunklere Tropfen aus. „Die Farbe kommt vor allem von der Färbekraft des Malzes“,

erklärt Braumeister Gunter Spies. Je dunkler das Malz, desto dunkler am Ende auch das Bier. Jürgen Krille gerät darüber regelrecht ins Schwärmen. „Das ist ja das tolle daran: Es sind so wenige Zutaten, die so viele verschiedene Geschmäcker ergeben können.“ Im dritten und letzten Bier entdeckt Krille gar eine intensive Schoko-Note.

Dass sich zurzeit auch viele kleine Brauereien an neuen Eigenkreationen versuchen, findet der Sommelier gut. „Es ist absolut in Ordnung, neue Geschmacksrichtungen reinzubringen.“ Hauptsache, im Kern bleibe das Getränk ein Bier – und werde nicht zum Mixgetränk. Aber was macht es denn nun aus, das perfekte Bier? Auf die

Frage hat der Sommelier eine sehr diplomatische Antwort. „Was einem eben schmeckt – und Geschmäcker sind nun mal verschieden!“ Immerhin, am Schaum lässt sich schon einmal etwas ablesen. Der sollte feinporig sein, in etwa der Farbe des Bieres entsprechen und möglichst lang im Glas stehen. Die ideale Trinktemperatur gebe es übrigens auch nicht. Aber die Empfehlung laute, dass dunkles Bier besser nicht zu kalt getrunken werden sollte. Ansonsten heißt es eben: „Einfach mal sein Glück versuchen – vielleicht ja jetzt im Frühjahr mit einem Saisonbier.“ Aber nicht im Supermarkt, sagt Jürgen Krille. „Besser ist schon ein Fachgeschäft.“