

BRANCHENARTIKEL

August 2020

Professionelle Bierverkostung jenseits von „schmeckt gut“

Das Aus- und Weiterbildungsangebot rund ums Thema Getränke ist inzwischen breit gefächert. Wir wollen einen Überblick über die Vielzahl an Einrichtungen geben und stellen deshalb in loser Folge unterschiedliche Möglichkeiten vor.

Wer sich zum Beispiel in Sachen Bier aus- bzw. fortbilden möchte, hat die Qual der Wahl. Zunächst denkt man natürlich bei einer fundierten Ausbildung an ein Studium oder eine Lehre zum Brauer und Mälzer. Beim Thema Weiterbildung gibt es unter anderem die zum Biersommelier. Beginnen möchten wir unsere Reihe mit einem Tageskurs zum Bier-Juror.

Weiterbildung auf fachlicher und persönlicher Ebene

Als Jurymitglied bei einem Bierwettbewerb sollte man sich nicht auf „betreutes Trinken“ einstellen. Im Gegenteil, man ist gefordert, sowohl fachlich als auch persönlich. Besonders bei Bierstilen, mit denen man sich vielleicht selbst nicht anfreunden kann, ist eine sachliche Bewertung gefragt. Kann man das lernen? Ja!

Wir haben im Februar 2020 das Seminar zum Qualified BeerJudge besucht. Markus Raupach von der Deutschen Bierakademie aus Bamberg bereitete dabei rund 25 Teilnehmer auf die Arbeit in Verkosterpanels bei Bierwettbewerben vor.

Seminare für die „Lizenz zum Verkosten“ bietet Biersommelier Raupach, der selbst in vielen internationalen Jurys sitzt, in drei Zertifizierungsstufen an:

Die Grundstufe, der Junior BeerJudge, behandelt in einem halbtägigen Intensivseminar die wichtigsten Grund- und Verhaltensregeln an einem Jury-Tisch. Auf dem Programm stehen zudem die verschiedenen Systeme und praktischen Aspekte bei der Verkostung von Bier – jenseits des persönlichen Geschmacks. Das ganztägige Seminar Qualified BeerJudge, um das es hier

Member of the **Beviale Family**

**Ideeller Träger
Honorary Sponsor**
Private Brauereien Bayern e.V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München
Germany

**Veranstalter
Organizer**
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-0
F +49 9 11 86 06-82 28
braubeviale@nuernbergmesse.de
www.braubeviale.de

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Albert Füracker, MdL
Bayerischer Staatsminister der
Finanzen und für Heimat
Bavarian State Minister of Finance
and Regional Identity

**Geschäftsführer
CEOs**
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

geht, bringt den Teilnehmern zunächst die wichtigsten Fehleraromen im Bier bei, wie sie (brautechnologisch) entstehen und wie sie der Brauer vermeiden kann. Außerdem lernen die Teilnehmer in Blindverkostungen verschiedene Bierstile treffsicher voneinander abzugrenzen. Das zweitägige Seminar zum „Senior BeerJudge“ schließlich bietet das nötige Hintergrundwissen, um selbst Verkostungen durchzuführen oder als Table Captain bei professionellen Verkostungen zu agieren.

Grundprinzipien: nüchtern bleiben, Respekt zeigen

Raupach betont gleich zu Beginn zwei essentielle Punkte: erstens den Aspekt Alkohol. Man hat zum Verkosten nüchtern zu erscheinen und während der Verkostung darauf zu achten, auch nüchtern zu bleiben. Nach zwanzig bis dreißig verkosteten Bieren kommt schnell ein guter Pegel zustande. „Man muss sich zwingen, Wasser zu trinken, um den Flüssigkeitshaushalt zu stabilisieren. Das Bier in der Mittagspause sollte man sich ebenso verkneifen wie den zweiten Schluck einer Probe, die einem vielleicht besonders gut geschmeckt hat“, so Raupach.

Zweitens: Respekt. Respekt vor dem Brauer und seinem Produkt, aber auch Respekt vor den Kollegen am Jury-Tisch. Bitte den ersten persönlichen Eindruck nicht suggestiv in die Runde plärren: „Boah, was für eine Hopfenbombe!“

Sensorik für Einsteiger: die Grundgeschmacksarten

Im Sensorik-Teil geht es zunächst um die Grundgeschmacksarten. Die Teilnehmer lernen ihre persönlichen Reiz- und Erkennungsschwellen kennen und einzuschätzen. Die folgenden Lösungen von vier Grundgeschmacksrichtungen in Leitungswasser lehnen sich schon sehr eng an professionellen Anforderungen an:

- Süß: 5 g/l Haushaltszucker;
- Sauer: 1 g/l Zitronensäure;
- Salzig: 2 g/l Kochsalz;
- Bitter: 0,02 g/l Koffein, jeweils in Wasser eingemischt.

Im anschließenden Reihungsversuch müssen die Teilnehmer eine Kochsalzlösung ansteigender Konzentration (0,35; 0,6; 0,85; 1,0; 1,3 g/l) in die richtige Reihenfolge bringen.

Die wichtigsten Fehleraromen

Ein weiterer Seminarblock trainiert die Geschmacksnerven der Teilnehmer auf die Fehleraromen Diacetyl, Cardboard, DMS und Alterungsaromen – die häufigsten Fehleraromen, die in Bieren auftreten.

Dazu rührt Raupach jeweils eine standardisierte Kapsel mit dem jeweiligen Aroma in ein „neutrales“ – natürlich fehlerfreies – Pils ein. Es zeigt sich, dass die persönliche Wahrnehmung der Seminarteilnehmer sehr unterschiedlich ist. Manche Aromen sind für die eine sehr stark wahrnehmbar, für den anderen kaum zu erkennen. Entsprechend der persönlichen Wahrnehmungsschwellen muss dann bei der professionellen Verkostung natürlich auch der persönliche sensorische Eindruck bewertet werden!

Verkostungstraining

Den Großteil des Nachmittags verbringen die Teilnehmer mit der Simulation einer echten Bierverkostung während eines Bierwettbewerbs. An mehreren Jury-Tischen bewerten und beschreiben die Teilnehmer verschiedenste Bierstile, und schnell wird klar: Man muss mit Engagement und Konzentration an die Sache herangehen. Passt die spritzige Rezensierung wirklich zu einem Kellerbier? Sind die Sherry-Aromen im dunklen Bockbier gewollt oder ist das schon ein Alterungsfehler? Ist der Diacetyl-Gehalt im Pilsner noch tragbar?

Abschluss mit Zertifikat

An die sensorischen Trainingsblöcke schließt sich jeweils ein kleiner Prüfungsblock an, in dem die vorher „angelernten“ Aromen in Blindtests abgefragt werden.

Fazit: Ein kurzweiliges Seminar mit überraschend vielen Themen vollgepackt und nicht nur für angehende BeerJudges geeignet, sondern für alle vom Bier begeisterten Menschen, die sich für die professionelle Bierverkostung jenseits von „schmeckt gut“ interessieren.

Einer der renommiertesten Bierwettbewerbe: European Beer Star

Zu den wichtigsten internationalen Wettbewerben zählt der European Beer Star, der seit Beginn 2004 seine „Heimat“ auf der BrauBeviale hat. Auch in diesem Jahr wird er wieder dort verliehen. Wer nicht in der Jury sitzt, kann dennoch etwas Verkostungsluft schnuppern: Beim Consumer's Favourite

BrauBeviale2020

Special Edition

Nürnberg, Germany

10. - 12. November

küren Messegäste ihr Lieblingsbier aus den Goldmedaillengewinnern – bei einigen vielleicht ja unter Anwendung ihres Wissens aus dem BeerJudge-Kurs...?

Sie wollen mehr zum Thema Aus- und Weiterbildung in der Getränkebranche erfahren? Dann schauen Sie doch auf der BrauBeviale am Donnerstag, 12. November 2020, bei BrauBeviale@stage live oder virtuell vorbei. Dort drehen sich den ganzen Tag Vorträge und Gesprächsrunden um das Thema Aus- und Weiterbildung.

Ansprechpartner für Presse und Medien

Sabine Ziener, Christina Freund

T 49 9 11. 86 06-83 55

christina.freund@nuernbergmesse.de

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: **www.braubeviale.de/news**

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:

www.braubeviale.de/presse

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:

www.beviale-family.com