

Bier!

Expedition ins Bierreich

Bei diesem Wort kommen viele ins Schwärmen. Andere wiederum ziehen die Mundwinkel nach unten... Dabei ist Bier längst nicht Bier. Obwohl es nur drei, inklusiv dem Hopfen allenfalls vier Zutaten gibt, sind im Laufe der Jahrhunderte rund 5000 verschiedene Bierarten und -sorten entstanden. Dass es darüber viel zu erzählen und zu erfahren gibt, in Theorie und Praxis, erlebten die Gäste von Biersommelier Rainer Diekmann jüngst im Hause Greive.

Das Motto des Abends „Expeditionen ins Bierreich“, angelehnt an die bekannte Sielmann-Fernsehndokumentation, die allerdings ins Tierreich führte, konnte treffender nicht sein. Diekmann, einer der wenigen Biersommeliers in Deutschland, nahm seine Gäste mit auf eine spannende Reise in die Geschichte des vielfältigen Getränkes. Und Chefkoch Alexander Greive gab lukullischen Begleitschutz in Form eines Sechs-Gänge Menüs, abgestimmt auf die zur Verkostung anstehenden kühlen blonden oder dunklen Malzprodukte. Schnell wurde klar, dass diese Expedition nicht bierernst werden sollte. Schon beim Bericht über seine Ausbildung zum Biersommelier, die er als Verkaufsleiter der Potts Brauerei in Oelde von seinem Chef aufgebrummt bekam und in Bayern und in Österreich genießen durfte, zeigte der Botschafter der Bierkultur sein Vortragstalent. Dass ihm dabei der praktische Ausbildungsteil deutlich besser gefallen hat, konnte jeder der Gäste schnell verstehen. Die dabei gewonnenen tiefen Erkenntnisse behielt der Bierexperte nicht für sich. Mit leicht süffisanten Sprüchen forderte Diekmann die Gäste zum Verkosten auf und dazu, die „Seele eines Bieres“ zu begreifen.

Zum ersten kredenzten Gerstensaft, einem amerikanischen Hellbier, scherzte der Prediger der Biervielfalt über den Ruf amerikanischer Biere. Dem darauf folgenden hauseigenen Weizenbier seiner Brauerei gab er eine bayrische Weisheit mit, die das Bier als universelles Lebenselixier lobte.

Es blieb aber durchaus nicht bei flotten Sprüchen. Die Geschichte der Braukunst wurde erhellt, die unterschiedlichen Brautechniken erklärt, jeder Gast weiß fortan, was unter- und obergärige Biere sind und

wie es sich mit der Hefe und dem Hopfen verhält. Diekmann, der Bier-Entertainer, klärte über Stammwürze auf, erläuterte die Bittereinheiten und die Farbskala bei Bieren. „So eine sieben kann ganz lecker schmecken“, dieser Satz wurde von den Expeditionsteilnehmern schnell verstanden.

Als gaumenorientiertes Intermezzo kamen nach und nach verschiedene Köstlichkeiten aus der Greive-Küche auf den Tisch. Vom hausgebackenen Brot mit Kräuterquark über Galatine vom Hühnchen auf arabische Art und tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Tomatenconcasse und Griesnockerln ging es zur Hauptspeise, einer in Guinness und Portwein geschmorten Ochsenbacke mit Beilagen. Die ging, begleitet vom Pott's Prinzipal aus der Flasche, besonders geschmeidig über die Zungen. Wissenstechnisch passen dazu die trefflichen Sommelier-Erklärungen zum Thema: Bier und Gesundheit. Tatsächlich werden dem (gemäßigten) Genuss von Bier eine Reihe von Wirkungen zugeschrieben, die der Gesundheit förderlich sein können. Bier kann das Herzinfarktrisiko senken, gegen Hypertonie, also Bluthochdruck eingesetzt werden, wirkt nachgewiesenermaßen gegen Nierensteine, kann der Knochenweiche, Osteoporose genannt, vorbeugen helfen. Dabei sprach Diekmann nicht von Ration oder Menge, sondern von „einer gesunden Dosis“, also in der Sprache der Mediziner. „Bier bewusst genossen, ist ein gesundes Lebensmittel“, konnte Diekmann also wahrheitsgemäß vortragen.

Übrigens: Bier wurde, wahrscheinlich eher zufällig, schon vor 5.000 Jahren entdeckt. Und in vielen Zeiten und Gegenden war Bier einst tatsächlich gesünder als Wasser, das es frei von pathogenen, also krank



machenden Keimen ist. Heute beläuft sich der Bierkonsum in Deutschland auf rund 106 Liter pro Kopf und Jahr.

In Kürze feiert das deutsche Bier ein großes Datum: Am 23. April 1516 wurde das Reinheitsgebot erlassen, mit dem festgelegt wurde, dass deutsche Biere nichts anderes als Wasser, Malz und Hopfen enthalten darf. Dass die Hefe erst später zum Bierbrauen hinzukam, bricht dieses älteste Lebensmittelgesetz nicht.

Im Mittelalter waren die heute gebräuchlichen Hefekulturen noch nicht entdeckt. Bier wurde mit den natürlichen Hefen gebraut, die sich in der Luft befinden. Entsprechend mild waren auch damals die Braugetränke, die „nur“ rund 2,5% Alkohol enthielten.

Dass es heute deutlich stärkere Biere gibt, bewies das auf der Expedition kredenzte Einbecker Urbock-Dunkel. Es hat satte 8,0% Alkoholgehalt. Und wer bislang dachte, Käse passe nur zum Wein, konnte sich mit dem Genuss von drei Käsesorten und dem Urbock eines besseren belehren lassen. Einen der Höhepunkte des Abends hatte sich der Biersommelier bis fast zum Schluss aufgehoben: Das Bierstackeln. Mit dieser Technik, bei der ein hoch erhitzter Metallkolben in das fast schaumfreie

Bier (am besten dunkles Bier mit viel Restzucker) getaucht wird, kommt der Biertrinker auf eine „höhere Ebene“ des Biergenusses. Die Hitze zieht die Kohlensäure aus dem Bier, sie formt sich zu einer neuen, heißen Schaumkrone. Durch die Hitzeeinwirkung karamellisiert der Restzucker im Bier und gibt dem Bier einen weichen, intensiveren Geschmack. Das durch den Schaum getrunkene Bier – es ist nur zwei bis drei Grad wärmer geworden – hat einen völlig anderen Geschmack erreicht.

Um geschmackliche Höchstleistung geht es vielen kleinen Brauhäusern und Braustuben. Zu den kleineren Brauhäusern zählt auch die in Oelde ansässige Traditionsbrauerei Pott, deren Botschafter Diekmann in Personalunion ist. Nicht ohne Stolz ließ er zum letzten Verkostungsgegenstand, dem Pott's Landbier aus der flache (Lager, dunkel), wissen dass dies im vergangenen Jahr beim Worlds Beer Awards als „Worlds Best Style“, also als „Weltmeisterbier“ gekürt worden sei. Dieses „Münsterländer Original“, untergärig gebraut, verdankt seinen kräftigen und besonders würzigen Geschmack der Komposition von vier ausgesuchten Malzsorten und verlockt mit sanfter Bernsteinfarbe.

Das Fazit der Expedition ins Bierreich war vergnüglich und lehrsam zugleich. Die Expeditionen, die zugleich ihre Urkunde als „Bierkieser“ bekamen, waren sich einig: Selten war eine Expedition so risikoarm und trotzdem eindrucksvoll. Der Küche von Greive wurde ein ebenso kräftiges Kompliment zuteil wie auch dem Expeditionsleiter Diekmann. „Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“ Diesem anfangs gelieferten Zitat des Dipl.-Biersommelier mochte niemand widersprechen.



Jahrespraktikum oder Ausbildungsplatz gesucht?

Jetzt schon für **2016** bewerben!
Neuer Ausbildungsstart: August 2016

Du bist:

- ✓ kontaktstark, flexibel und weißt, was guter Service ist?

Dann passt zu Dir der Beruf

des/der **Verkäufers/-in** oder des/der **Einzelhandelskaufmann/-frau**

Während der Ausbildung lernst Du:

- ✓ Sämtliche Tätigkeiten des Einzelhandels kennen
- ✓ Alles rund um die Ware – vom Einkauf, über Verkauf, bis hin zum Marketing
- ✓ Alles über Beratung, Bedienung und den Umgang mit Kunden

Das solltest Du mitbringen:

- ✓ Freude am Kundenkontakt
- ✓ Einfühlungsvermögen
- ✓ Geduld
- ✓ Flexibilität
- ✓ Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- ✓ Angenehmes Auftreten
- ✓ gepflegtes Äußeres
- ✓ Gutes Ausdrucksvermögen
- ✓ Bereitschaft, im Team zu arbeiten

Brinkerweg 1-3 | 49733 Haren | Mo.-Sa. 7-21 Uhr | Tel. 05932 7334765