

Riechen, schmecken und genießen

Braumeister Cornelius Faust präsentiert Wissenswertes rund um das Thema Bier



Wie ein Bier schmeckt, entscheidet sich bereits, wenn man es an die Nase hält: Während die Nase 400 000 Gerüche unterscheiden kann, kann die Zunge eigentlich nur vier Geschmacksarten unterscheiden.

Foto: Ali Kale

Rüdenau. Seit 100 Jahren gibt es bereits den Gasthof »Zum Stern« in Rüdenau. Ungezählte Liter Bier sind seitdem durstige Kehlen hinab geflossen – da lag es nahe, zum Betriebsjubiläum den Gästen ein Bierseminar anzubieten. Der »Bräu« der Brauerei Faust, die den »Stern« seit Jahrzehnten beliefert, erzählte den knapp 100 Gästen in kurzweiliger Form alles Wissenswerte rund um das Bier.

»Ohne gutes Bier keine zufriedenen Gäste, ohne zufriedene Gäste kein zufriedener Gastwirt, ohne zufriedenen Gastwirt keine zufriedene Brauerei«, erklärte Dieter Baumann, Wirt des Gasthofs, wie es zu dem Bierseminar kam. Im Vorfeld des 100-jährigen Bestehens habe sich die Gastwirtsfamilie entschlossen, mit dem langjährigen Bierlieferanten aus Miltenberg einen Abend für Stammgäste zu organisieren.

Wie Infotainment – eine Mischung aus Information und Unterhaltung – funktioniert, bewies Cornelius Faust, der Dozent des Bierseminars: Fakten, Geschichte und Anekdoten rund um das Thema Bier, begleitet mit den entsprechenden Trunkproben. Mit Laptop und Lederhose brachte der Braumeister den Stammgästen des »Stern« die Bierproduktion näher. Zwar dürften viele Fakten, die der Bräu zu Gerste und Hopfen präsentierte, die Erläuterungen zum Mälzereischema,

dem Keimkasten und der Runddarre bald wieder in Vergessenheit der Gäste geraten. Aber wie man ein Bier geschmacklich einordnen kann, daran werden sich wohl die meisten noch lange erinnern können.

Wie im Biologieunterricht erklärte der Brauereibesitzer, wie die Zunge aufgebaut ist, wie man schmeckt und wie man einordnet. »Ein Bier schmeckt man aber mit fast allen Sinnen«, sagte Cornelius Faust. Der Geruch spiele eine ebenso wichtige Rolle wie die Optik, »und der Geschmackssinn rundet nur noch ab, was wir sehen, riechen und fühlen«, erklärte der Fachmann die Grundlagen für angehende Biergourmets.

»Riechen Sie, schmecken Sie, genießen Sie«, hieß deshalb der Trinkspruch, der den Pils-, Kräusen-, Weizen-Schwarzviertler- und Doppelbockproben voranging. Was für den Biertrinker gilt, gilt auch für den Braumeister: Die Sensorik bleibt laut Faust trotz der sich weiter entwickelnden Technologie das wichtigste und zuverlässigste Prüfinstrument für die Qualität des Bieres.

Eher unterhaltend als informierend war die über 6000 Jahre alte Geschichte des Bieres und die dazugehörigen Anekdoten: So erfuhr man beim Bierseminar, warum die »Züchtigkeit« bei der Gerstenbearbeitung nachließ. Die Gerste beinhaltet ein Hormon, das empfängnisverhütend wirkt – so nutzten die Pärchen

vor 100 Jahren, ohne es zu wissen, die Vorzüge der Bierproduktion. Interessant auch, warum die Mönche mit ihrer Braukunst und dem Bierkonsum bekannt wurden: Das Wissen konnten sie entwickeln, weil sie lesen und schreiben konnten. Das Trinken konnten sie, weil sie das Motto »Flüssiges bricht Fasten nicht« recht eigenwillig auslegten.

So berichtete Faust auch über einen Papst, dem der Bierkonsum deutscher Mönche ein Dorn im Auge war, und der sich deswegen ein Fass Bier aus einem Kloster schicken ließ. Die damals sehr lange Transportzeit und die Einwirkung der Hitze führten dazu, dass das Bier sauer wurde, bis es in Rom ankam. »Der Papst sah es mit Wohlwollen, dass die deutschen Mönche sich nur noch mehr kasteien wollten und deshalb ein so abscheuliches Getränk tranken«, erklärte Faust den Grund dafür, wie ein Missverständnis dazu führen konnte, dass den Mönchen ihr liebstes Getränk nicht verboten wurde.

Nach rund drei Stunden und einem Bierkenner-Diplom vom Braumeister endete der Abend mit einer für viele doch neuen Erkenntnis: Wer nicht so gerne Kaffee trinkt, kann sich zu einem Stück Torte ruhig einen Doppelbock genehmigen. So zumindest praktiziert es Braumeister Cornelius Faust – und wer möchte einem solchen Fachmann schon widersprechen.

Ali Kale