

# Vom Kirschbier zum „Gerstenwein“

Bierverkostung des Geschichtsvereins im Köschinger Römergarten

Von Otto Frühmorgen

**Kösching (DK)** Als besondere Attraktion zur Ausstellung „Der alte Bräu“ hatte der Geschichtsverein unter der Leitung von Friedrich Lenhardt zu einer Bierverkostung in den Römergarten eingeladen. Unter dem Motto „Probieren und erleben, was es alles gibt“, genossen die Teilnehmer eine Bierreise besonderer Art.

Diese begann – bestens vorbereitet und geführt vom Ingolstädter Biersommelier Norbert Schmidl – mit einem stark gehopften, bitteren Jever-Pils mit einem „starken Abgang“. Es folgte das süßige Tegernseer Spezial, das dem Augustiner Hell geschmacklich recht nahe kommt, wie Schmidl betonte. Dabei wies er auf einen für ihn wichtigen Grundsatz bei Bierproben hin: „Ich stelle bei solchen Verkostungen nur Bier vor, das mir selbst schmeckt!“ Beim obergärigen Weißbier erklärte er die Bedeutung der „Rezenz“, also des Frischeeindrucks des Gerstensafts. Dieser sei nur durch Schlucken des Biers festzustellen, im Gegensatz zur Weinprobe, wo dies nicht notwendig sei.

Bevor der erste Teil der Reise zu Ende ging, kredenzte Schmidl ein Märzen, gebraut von Ottenbräu in Abensberg. Diese Biersorte hatte in früheren Zeiten eine große Bedeutung, da es wegen des etwas höheren Alkoholgehalts über den Sommer haltbar war. Danach gab es noch ein – vielfach prämiertes – Weltenburger Barock Dunkel.

„Jetzt wird's für Sie hart“: So begann der erfahrene Biersommelier den zweiten Teil der Verkostung. Mit geübten Griffen öffnete er Kronkorken und Korkverschluss eines belgi-



Eine kommentierte Bierverkostung mit Biersommelier Norbert Schmidl (links) bot der Geschichtsverein an.

Foto: Frühmorgen

schen Kirschbiers. Die Runde war erstaunt über diesen doppelten Verschluss.

„Lindemans' Kriek“ schmeckte „betörend“, wie ein Teilnehmer spontan sagte, und gehört nach Auskunft von Schmidl als Besonderheit zur belgischen Braukunst.

Diese bringe viele klassische Biere hervor – aber auch Mischungen, die für den deutschen Gaumen meist fremd

sind. Es schmecke wie „Bier mit Frigeo“, wie ein Teilnehmer äußerte.

Die Bierreise führte anschließend über den Ärmelkanal, wo das obergärige „London Porter“ herkommt – ein „flüssiges Brot“. Ein weiterer Höhepunkt war das Tripel aus dem Trappistenkloster Westmalle in Belgien; die große 0,75-Liter-Flasche musste entkorkt werden. Mit 9,5 Prozent Alkohol ist es „hinterfotzig

und süßig“. Das schottische India Pale Ale (IPA) sollte eigentlich das letzte Bier sein, wie Schmidl meinte. Mit seinen vielen Bittereinheiten und einem hohen Alkoholgehalt eignete es sich früher bestens für den Export in die Kolonien des British Empire, von Kennern werde das IPA sehr geschätzt.

Um den bitteren Geschmack im Mund zu übertönen, servierte Schmidl zum Abschluss einen „Barley Wine“ aus San Francisco, einen echten „Gerstenwein“, der sich mit seiner Malzsüße und 9,4 Prozent Al-

kohol bestens als Digestif eignet. Dazu passt etwa ein französischer Roquefort-Käse als Dreingabe.

Nach dem offiziellen Teil hatten die Bierliebhaber Gelegenheit, das eine oder andere Bier noch einmal in aller Ruhe zu probieren. Der Abend im stimmungsvollen Römergarten und bei bestem Sommerwetter klang aus mit weiteren Gesprächen über unsere Bier- und Wirtshauskultur. Alle Teilnehmer waren begeistert, und wer nicht dabei war, hat etwas versäumt.

