



Feinschmeckerbiere wie auf unserem großen Foto (EDEKA, Hamburger Str. 86, Dresden) werden oft in an Wein- oder Sektflaschen erinnernden Gebinden, die teilweise auch mit Naturkorken verschlossen sind, verkauft. Fotos: Mirko Joerg Kellner (3)

## Ganz fein, diese Bierkultur

Weltweit gibt es offiziell nur rund 500 zertifizierte Biersommeliers. Fred Gottlieb (Foto oben) ist einer von ihnen.

VON KATRIN FIEDLER

Fred Gottlieb ließ sich – wie auch seine acht Kollegen im Gastronomie-betreuenden Außendienst der SABMiller Brands Europe a.s. (u.a. Pilsner Urquell) – in der renommierten Doemens Akademie in München zum Diplom-Biersommelier ausbilden und ist in Sachen „feiner Gerstensaft“ regelmäßig auch in Dresden unterwegs. Klar, gilt doch Pilsner Urquell seit seiner Erfindung im Jahre 1842 als erstes Pils der Welt und wird auch gern in Dresden getrunken. Aber nicht nur. Augusto traf den Freund der Bier-Sensorik und gewann ihm in Sachen Gourmet- oder Edelbiere einige Insidertipps ab. Ein Gespräch über Biere, die saisonal oder in limitierter Auflage gehandelt werden und unter Szene-Kennern längst nicht mehr als „genüssliche Nebensache“ gelten.

**Innovative Brauer haben inzwischen auch in Deutschland den Bogen ihres Traditionshandwerks breiter gespannt. Sie entwickeln kulinarische Begleiter, die guten Weinen in nichts nachstehen. Können Sie uns einige Gourmetbiertypen nennen?**

Mehr als 1 000 Brauer erzeugen in Deutschland etwa 5 000 Sorten Bier. Etwa 80 Bierstile wie z.B. Pilsner und Weizen, Alt-, Schwarz- oder Porter-Biere werden, zumeist regional verwurzelt, gebraut. Darunter sind einige Biere, die man als besondere Biere oder eben Gourmet-Biere bezeichnen kann. Braumeister mit Leidenschaft, Kreativität und handwerklichem Geschick, hochwertige Zutaten, Menschen, die bessere Biere bevorzugen – eigentlich ist in unserem Bier-Land alles vorhanden! So finden Liebhaber, wenn sie danach suchen,

bestimmt schon mehr als 50, vielleicht an die 100 besondere Editionen bzw. Edelbiere auch hier.

**Federführend sind die USA und Großbritannien. Auch Belgien gilt bei Kennern schon lange als „Mekka der Biere“. Auch in Sachsen versuchen sich die Brauer an Bierspezialitäten, zum Beispiel bei Landskron in Görlitz. Haben Sie schon das Landskron Edition No. 1, ein mit schottischem Whiskymalz gebrautes Starkbier, getrunken?**

Das habe ich tatsächlich. Ein neuer und guter Ansatz. Das außergewöhnliche Malz verleiht dem Bier Charakter, bringt Spannung in die Kreation, überrascht intensiv, macht neugierig.

**Die Craft-Brewer-Bewegung zählt am amerikanischen Biermarkt bis zu 800 Mikro-Brauereien. In Deutschland herrscht noch große Zurückhaltung. Sind die deutschen Biertrinker noch nicht reif für diese Gourmet-Spezialitäten?**

Doch, das sind sie! Craft- und Edel-Biere finden aktuell immer mehr Aufmerksamkeit und Interesse. In den USA ist der Trend längst zu einer starken Bewegung geworden. In Deutschland ist Bier dagegen in den letzten Jahren ein wenig „unter die Discount-Räder gekommen“. Es wurde zugelassen, dass die Kategorie Bier an Wert verloren hat, teilweise billig geworden ist. Das hat sich oft auch auf die Qualität und letztlich auf das Image ausgewirkt.

**Warum sollte sich eine Brauerei ein Spezialitätenbier gönnen?**

Weil sie es kann! Weil sie den Bier-Liebhaber schätzt! Aus purer Freude am Handwerk! Warum gönnt sich ein Autobauer die Formel 1, ohne jemals vorzuhaben, einen dieser Wagen zu verkaufen?! Hier geht es um Klasse, nicht um Masse!

**Anton Lutz züchtet am Hopfenforschungszentrum der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Seine Kreuzungs- und Selektionsarbeiten wurden von den fruchtigen Aromen der US-Craft-Brewer stark beeinflusst und zeigen Geschmacksrichtungen von Gletscherisbonbon, Mandarine, von Zitrone, Liebstockel oder Sellerie. Ab wann überfordert der Braumeister den Geschmack seiner Kunden?**

Gute Frage! Eine gute Brauerei muss immer die Wünsche der „biergenießenden Gemeinde“ bedienen, aber auch zeigen, was Bier alles kann oder was alles Bier sein kann. Ich bin überzeugt, dass viele Brauereien ihre Kunden und Gastronomen unterschätzen.

**Es heißt, dass das Riegele „Imperial Stout Riserva“ zehn Jahre lang gelagert werden kann. Worauf ist bei der Lagerung von Bieren prinzipiell zu achten?** Ja, Bier lebt! Es gibt tatsächlich einige Biere, die zehn Jahre und auch weit länger gelagert werden können und dabei ihren Geschmack über die Zeit verändern, also reifen. Andere Biere wiederum soll-

ten möglichst frisch getrunken werden. Prinzipiell sollten alle Biere möglichst dunkel, stehend und am besten bei Kellertemperatur gelagert werden.

**Wie kommt die Vielfalt des Bieres zustande?**

Bier wird seit 5 000 Jahren von Menschen gebraut und getrunken. Wasser hat regional unterschiedliche Härtegrade. Brau-Malze und Hefen sind jeweils in mehr als 100 Sorten verfügbar; mehr als 200 Hopfensorten werden weltweit angebaut. Diverse Brau-, Lager- und Veredelungsverfahren schaffen schon rein mathematisch betrachtet eine unglaubliche Vielfalt der Möglichkeiten. So entstehen im Bier ca. 8 000 nachweisbare Aromen (selbst Wein bringt es „nur“ auf ca. 2 000) und bis zu 400 verschiedene Duftstoffe. Bier ist Kult und Kultur!

**Kunstfertig hergestellte Biere rufen oftmals Verwunderung hervor und lassen bei Nichtexperten die Frage aufkommen: Ist es Sherry, Portwein, Madeira oder wirklich Bier? Wo finden Charakterbiere ihren Platz?**

Sie werden zuerst von den Neugierigen unter uns entdeckt! Teo Musso, Geheim-Tipp der Szene, gefeierter Braumeister und Italiener (!), braut u. a. mit vietnamesischem Kaffee, Koriander, Honig und Orangenschalen. Oftmals über Monate reift das Bier dann in Barriquefässern. Die arbeitende Hefe wird dabei mit Musik beschallt. Hier verschmelzen tatsächlich die Kategorien, lösen sich Grenzen auf. Handwerk, Kunst, Magie!

**Bei welchem Bier gerät Ihr Gaumen in Entzückung?**

Das ist für einen Bier-Sommelier keine leichte Frage! Auf den auch in Dresden stattfindenden Beer-Tasting-Dinners probieren wir viele Stile. Zur Seite stehen mir hier einige der besten Dresdner Köche wie Tarek Ghezal & Gerd Wolf/„Dresden isst“ oder Bernd und Uwe Haufe/VILLANDRY – „liebe dein essen“. Sie kreieren die passenden Menüs zu den Edelbieren. Meist orientiere ich mich ein wenig an der Jahreszeit. Im Sommer bevorzuge ich India Pale Ales wegen ihrer ausgeprägten Bitterkeit und oft außergewöhnlichen Fruchtnoten. Im Winter darf es auch mal ein stärkerer, holzfassgereifter Eisbock sein, den man glasweise über einige Tage verteilt genießt. Ein gutgehopftes Pilsner kann man sich letztlich aber bei jedem Wetter gönnen.

**Bier kaufen:**

- Braufactum, Tochter der Radeberger-Gruppe [www.braufactum.de](http://www.braufactum.de)
- EDEKA Center Scheller, Hamburger Straße 86, 01157 Dresden
- Getränkehof Flack, Hoflößnitzstraße 3, 01445 Radebeul, [www.getraenkehof-flack.de](http://www.getraenkehof-flack.de)
- D&S Getränke GmbH & Co. KG, Conradstraße 34, 01097 Dresden [www.getraenkedresden.de](http://www.getraenkedresden.de)

Immer die  
passende  
Größe!



Vollbier gibt es auch in  
2 Liter Flaschen

