

Drinkability in der Praxis

Kaum ein Begriff wird in der Brau- und Getränkebranche so häufig verwendet – und zugleich so selten verstanden – wie Drinkability. Hinter dem vermeintlich simplen Konzept der „Trinkbarkeit“ verbirgt sich ein komplexes, multidimensionales Phänomen, das weit über Geschmackseindrücke hinausgeht.

Wie ein Drinkability-Check in der Brauereipraxis nun seit Längerem sensorisch erfolgreich angewendet und umgesetzt wird, wird anhand von Praxisbeispielen näher erläutert.

Drinkability beschreibt nicht den ersten Schluck, sondern den Impuls zum zweiten, dritten und vierten. Sie ist damit kein sensorischer Einzelwert, sondern das Zeitprofil eines Konsumerlebnisses, geprägt von Balance, Ermüdung, Widerstand und Belohnung. Und gerade diese Dynamik entzieht sich klassischen analytischen Methoden vollständig.

Während Laborwerte Stabilität, Reinheit und technische Fehlerfreiheit sicherstellen, erklären sie nicht, warum zwei Biere mit identischen Parametern völlig unterschiedlich wirken. Die Drinkability entsteht erst im Zusammenspiel aus Aromatik, Textur, physiologischen Reizen und dem Nachtrunk – und sie entscheidet darüber, ob ein Produkt Wiederkaufpotenzial besitzt.

Nicht messbar, aber steuerbar

Damit wird Drinkability zu einer betriebswirtschaftlich hoch relevanten Kennzahl, die paradoxerweise nicht messbar, aber dennoch steuerbar ist. Die Herausforderungen liegen dabei auf mehreren Ebenen:

- Sensorische Sättigung: Dominante Einzelnoten ermüden schneller als balancierte Profile.
- Mastigkeit vs. Körper: Vollmundigkeit trägt, Schwere bremst.
- Mundgefühl: CO₂ und pH-Wert wirken als Taktgeber für Frische oder Ermüdung.
- Matrixeffekte der Einzelkomponenten: Bittere, Restsüße, Proteine und Polyphenole interagieren nicht linear.

Drinkability wird damit zur Kunst der Reduktion: Weg von spektakulären Einzelaromen, hin zu einem klaren, reproduzierbaren Gesamtbild, das den sensorischen Widerstand niedrig hält. In einem Markt, der sich zunehmend polarisiert – breite, volumenstarke Sortimente auf der einen Seite, spezialisierte Nischenanbieter auf der anderen – wird die Fähigkeit, Drinkability gezielt zu gestalten, zum Differenzierungsmerkmal.

Konsumentinnen und Konsumenten erwarten heute Produkte, die nicht nur schmecken, sondern sich in ihren Alltag, ihre Anlässe und ihren Lebensstil einfügen. Gerade jüngere Zielgruppen koppeln Genuss immer deutlicher von Alkoholgehalten ab und rücken Aspekte wie Leichtigkeit, Frische und soziale Kompatibilität in den Vordergrund.

Ganzheitliche sensorische Betrachtung in der Praxis

Doch wie lässt sich Drinkability systematisch bewerten, wenn sie weder messbar noch in einem einzelnen Schluck erfahrbar ist? Die Antwort liegt in einer ganzheitlichen sensorischen Betrachtung, die das Zusammenspiel sämtlicher Einflussgrößen erfasst – von der Aromatik bis zum Nachtrunk.

Genau diese Lücke schließt der Drinkability-Check von Doemens, der ein reproduzierbares Bewertungsmodell bietet und technische Prozesse mit der tatsächlichen Konsumentenerfahrung verknüpft.

Diese Einordnung bildet den theoretischen Rahmen. Im folgenden Praxisteil wird nun dargelegt, wie Brauereien die Drinkability ihrer Produkte gezielt verbessern können: mit klaren technologischen Stellschrauben, systematischer Sensorik und einem reproduzierbaren Vorgehen, das von der Rezeptur über den Prozess bis zur Marktrelevanz reicht.

Die 100-Punkte-Skala

Der Drinkability Check setzt sich aus zwei verschiedenen Verkostungs-Perspektiven zusammen. Zum einen eine Intensitätsverkostung in der Darstellung eines Spiderwebs, zum anderen über eine 100-Punkte-Bewertungsskala von Doemens (siehe Abb. 1). Dabei wird das Bier nach den Parametern „Optik“, „Geruch“, „Gesamteindruck im Mund“ und „Trinkfreude“ bewertet und daraus die Gesamtpunktzahl ermittelt.

BIERBEWERTUNG

Verkostung mit dem 100-Punkte-Bewertungssystem

OPTIK

Schaum	4	4	3	2	1
Farbe	4	3	2	1	0
Gesamteindruck	4	3	2	1	0

GERUCH

Erster Eindruck	9	8	7	6	4
Typisches Aroma	11	10	9	8	4
Harmonie/Balance	12	10	8	6	5

GESAMTEINDRUCK IM MUND

Typische Resonanz	8	7	6	5	4
Typischer Körper	8	7	6	5	4
Geschmack/Harmonie	17	15	13	11	6
Nachmund	11	10	9	8	6

TRINKFREUDE

Drinkability	12	11	10	9	6
--------------	----	----	----	---	---

PUNKTE

Erreichbare Punktzahl	100	88	75	62	40
Eigene Punktzahl					

RICHTWERTE ZUR GESAMTPUNKTZAHL

40 - 59 Punkte	UNGENÜGEN Bier mit schweren Mängeln, die es nahezu ungenießbar machen
60 - 69 Punkte	MANGELHAFT Bier mit erheblichen Mängeln, die einem Weitertrinken deutlich im Wege stehen
70 - 74 Punkte	AUSREICHEND Bier mit merkbaren Schwächen und erhöhtem Trinkwiderstand
75 - 79 Punkte	PASSABEL Bier mit leichten Schwächen, aber eingeschränkter Drinkability
80 - 84 Punkte	BEFRIEDIGEND Bier ohne Mängel mit wenig ausgeprägtem Sortenprofil, geschmacklich eher neutral
85 - 89 Punkte	GUT Gutes Bier mit spürbarem Potential
90 - 94 Punkte	SEHR GUT Erstklassiges Bier, das ein vollendeter Repräsentant seines Bierstils ist; hohe Drinkability
95 - 99 Punkte	GRANDIOS Hochklassiger Vertreter eines Bierstils mit einem unvergesslichen Trinkvergnügen
100 Punkte	EINZIGARTIG Ein Weltklasse-Bier, vermutlich das Beste, was dieser Bierstil zu bieten hat

Abb. 1 100-Punkte-Bewertungsschema für Bier

Die 100-Punkte-Skala ist deshalb vorteilhaft, weil das „Denken in Prozent“ für die meisten Anwender schlüssig und üblich ist. 100 Prozent bedeutet 100 Prozent, eine bessere Bewertung gibt es nicht, das Bier ist einzigartig: „Ein Weltklasse-Bier, vermutlich das Beste, was dieser Bierstil zu bieten hat.“

Die weiteren Abstufungen lauten „Grandios“ für 95–99 Punkte, „Sehr gut“ für 90–94 Punkte, „Gut“ für 85–89 Punkte; „Befriedigend“ für 80–84 Punkte, ... usw. bis „Ungenügend“ unter 60 Punkte. Je höher der Richtwert, desto besser wird das Bier beurteilt.

Zusätzlich dazu wird das Bier in einer Intensitätsverkostung betrachtet und mit Spiderwebs dargestellt.

Drinkability-fördernde und -hemmende Deskriptoren

Die Analyse der Drinkability erfolgt über Spiderweb-Grafiken (siehe Abbildung 2) mit hinterlegten Deskriptoren.

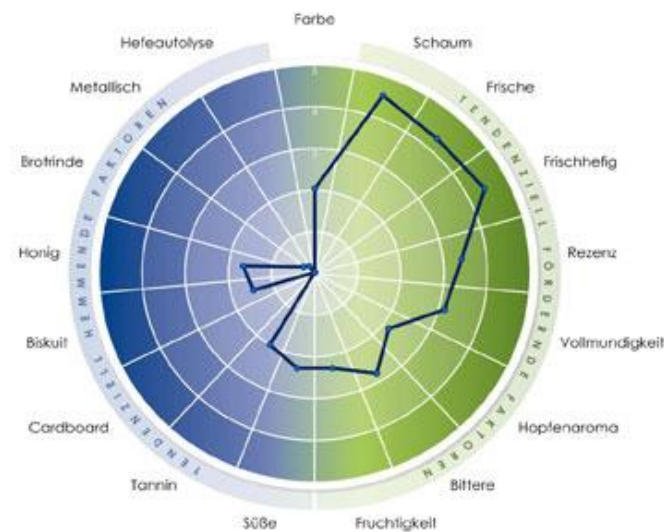


Abb. 2 Beispielhafte Darstellung eines Spiderweb-Diagramms eingeteilt nach fördernden und hemmenden Deskriptoren

Dabei soll klar ersichtlich sein, dass Drinkability kein isolierter sensorischer Eindruck ist, sondern das Ergebnis eines ausgewogenen Zusammenspiels fördernder und hemmender Attribute. Die Zweiteilung des Spinnennetz-Diagramms in eine grüne, Drinkability-fördernde (Grafik-Abschnitt rechts) und eine blaue, Drinkability-hemmende Hälfte (Grafik-Abschnitt links) ermöglicht eine unmittelbare visuelle Einordnung der sensorischen Balance eines Bieres.

Auf der grünen Seite sind jene Deskriptoren verortet, die erfahrungsgemäß positiv auf die Trinkfreude wirken: feinporiger, stabiler Schaum, frischer Gesamteindruck, frischhefige Noten, lebendige Rezenz, angemessene Vollmundigkeit, sortentypisches Hopfenaroma, abrundende Bittere sowie eine dezente Fruchtigkeit. Diese Attribute erzeugen Frische, Balance und einen sensorischen „Flow“, der zum Weitertrinken animiert.

Auf der blauen Seite stehen hemmende Faktoren wie Hefeautolyse, metallische Noten, Brotrinde und oxidativ-malzige Töne, Honig- und Biskuitaromen in übermäßiger Intensität, insbesondere auch das als „Cardboard“ bekannte Pappdeckel-Aroma sowie adstringierende Tannine. Sie mindern die Frischewahrnehmung und lassen das Bier sensorisch komplizierter und unrund erscheinen.

Farbe und Süße sind im Übergangsbereich zwischen grün und blau angesiedelt. Eine leuchtend gelbe bis goldene Farbe unterstützt die Frischeassoziation. Driftet der Farbton bei hellen Bieren in Richtung Altgold oder Bernstein, wird dies als Hinweis auf Oxidation gewertet und korreliert mit sinkender Drinkability. Ähnlich verhält es sich mit der Süße: Eine moderate Restsüße stabilisiert den Körper und puffert die Bittere, während übermäßige Süße die Sättigung beschleunigt.

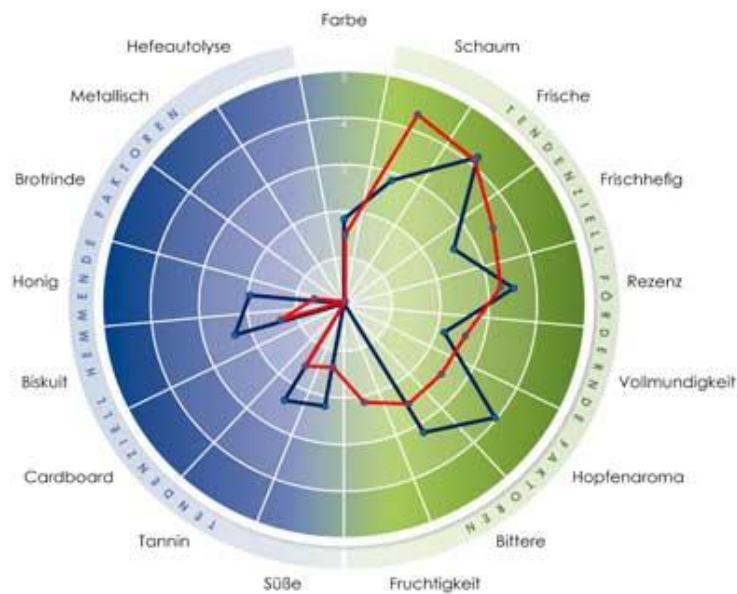


Abb. 3 Drinkability Check, Brauerei A, Helles: erste Verkostung (blau): 83,0 Punkte, aktuelle Verkostung (rot): 92,7 Punkte

Drinkability-Check in der Praxis

In Abbildung 3 ist das Spiderweb eines Helles dargestellt. Die Brauerei hat sich vor einigen Jahren zu einer Zusammenarbeit mit dem Doemens-Verkosterpanel entschieden. Die blaue Kurve zeigt die Erstverkostung des Bieres. Dies ist der Ausgangspunkt, der dann technologisch hinterfragt und in kleinen Schritten über die Jahre angepasst wurde. Die rote Kurve zeigt den aktuellen Stand nach qualitätslenkenden Maßnahmen.

Parallel wurde die Bewertung nach dem Doemens-100-Punkte-Schema durchgeführt. Die Punktzahl stieg von 83,0 auf 92,7 Punkte. Die zugrundeliegenden technologischen Maßnahmen waren über die Jahre vielfältig und würden den Rahmen dieses Artikels sprengen.

Im Spiderweb spiegelt sich dieser Fortschritt deutlich wider: Die rote Kurve ist auf der grünen Seite stärker und zugleich harmonischer ausgeprägt, während die Ausschläge in Richtung der blauen, hemmenden Deskriptoren reduziert sind. Die rundere Form steht für sensorische Balance und korreliert mit gesteigerter Konsumentenakzeptanz.

Abbildung 4 zeigt erneut zwei Spiderwebs eines Bieres. Diesmal wurde das Produkt frisch und nach einer natürlichen Alterung von 172 Tagen verkostet.

Die Bewertung sank von 92,6 auf 86,0 Punkte. Entsprechend verschiebt sich die Kurve im Spiderweb in Richtung der blauen Hemisphäre: Frische und Rezenz nehmen ab, oxidative Noten zu.

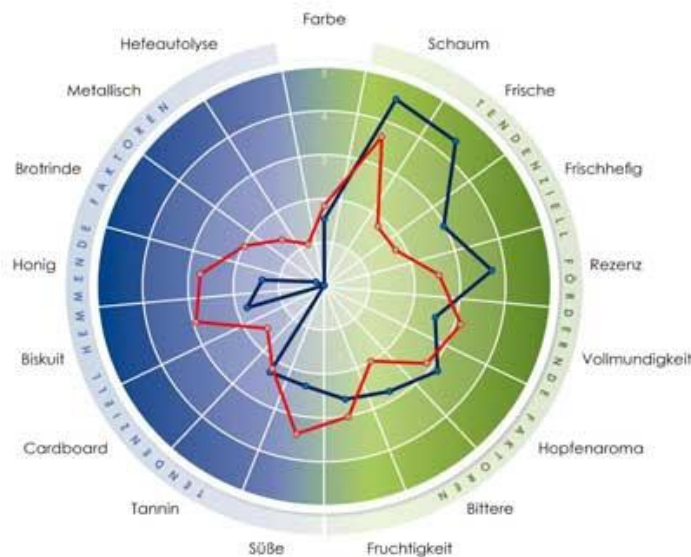


Abb. 4 Drinkability Check, Brauerei A, Helles: frisch (blau) 92,6 Punkte und 172 Tage gealtert (rot) 86,0 Punkte

Die zu erwartende Abnahme der Drinkability über die Zeit lässt sich über diese Art der Verkostung gut abbilden. Bei weiteren gealterten Verkostungsmustern ergab sich aber ein abweichendes Ergebnis.

Man könnte es einen temporären „Reife-Peak“ nennen, wie in Abbildung 5 dargestellt. Das 103 Tage gealterte Bier wurde mit 82,5 Punkten bewertet, das 172 Tage alte wieder mit 86,0 Punkten. Die Drinkability nahm somit nach einem Tiefpunkt erneut zu.

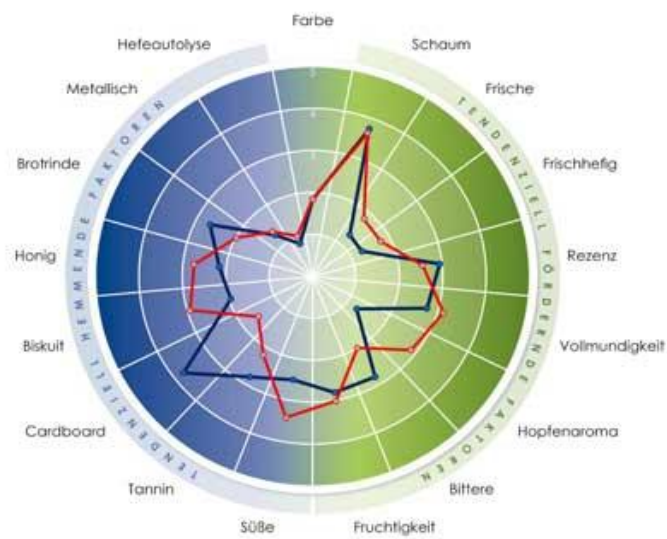


Abb. 5 Drinkability Check, Brauerei A, Helles: 103 Tage gealtert (blau) 82,5 Punkte und 172 Tage gealtert (rot) 86,0 Punkte

Das begleitende Balkendiagramm (siehe Abb. 6) zeigt, dass Vollmundigkeit und Süße über weite Strecken relativ konstant bleiben, beim „172-Tage-Bier“ jedoch ebenso wie Biskuit- und Honignoten deutlich ansteigen. Parallel dazu nimmt der sensorische Eindruck von Cardboard ab.

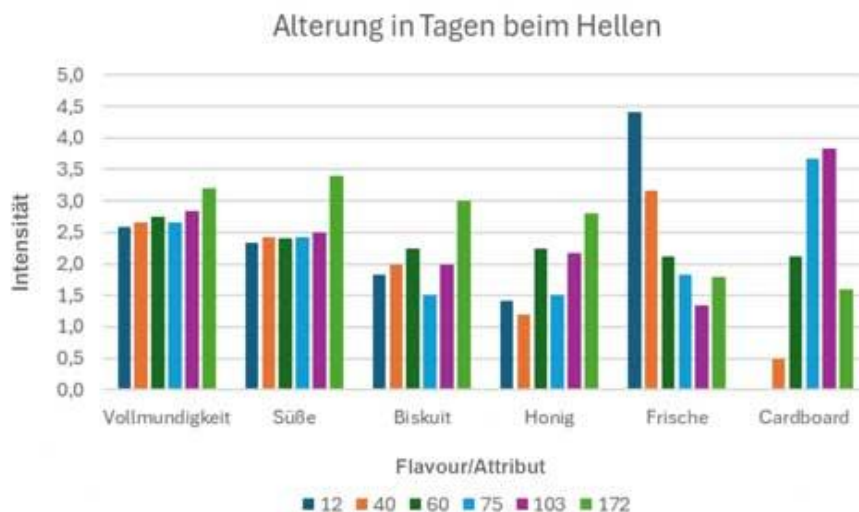


Abb. 6 Alterungsverlauf in Tagen, Brauerei A, Helles

Chemisch betrachtet sind die zugrunde liegenden Carbonyle nicht verschwunden, sondern werden sensorisch überlagert. Honig- und Biskuitaromen sind nicht zwingend negativ belegt und können bei malzbetonten Lager- oder Exportbieren stilistisch stützend wirken. Die erhöhte Vollmundigkeit

verstärkt zusätzlich das Mundgefühl. Es ist wichtig hervorzuheben, dass diese Beobachtung nicht auf alle Bierstile zu greifen scheint, In hopfenbetonten Stilen wäre derselbe Alterungsverlauf deutlich kritischer zu bewerten.

Die Untersuchungen zeigen, dass Zeitpunkt und Ausprägung eines solchen Peaks stark von Brauerei, Sauerstoffmanagement, Abfülltechnik, Redoxpotenzial und Bierstil abhängen. Nach Überschreiten dieses Punktes fällt die sensorische Qualität in der Regel kontinuierlich ab.

Abbildung 6 zeigt das Beispiel einer einzelnen Brauerei auf, die Tendenz ist aber bei vielen Betrieben zu beobachten. Je mehr das Sauerstoffmanagement im Fokus der Brauerei liegt, umso besser wirkt es sich auf die Bierqualität aus. Das ist nichts Neues. Neu ist, dass ein geschultes Panel hier definierte Aussagen treffen kann. Das Doemens-Verkosterpanel besetzt mit bestens geschulten und erfahrenen Sensorik-Experten überprüfen die theoretischen Hypothesen praxisnah.

Die Kombination aus 100-Punkte-Skala und Spiderweb liefert damit weit mehr als eine Momentaufnahme. Während die Punktzahl die Gesamtqualität quantifiziert, visualisiert das Spiderweb die Ursachen im Detail und macht Verschiebungen zwischen fördernden und hemmenden Attributen transparent. Drinkability wird so als steuerbare Qualitätsgröße entlang der Prozesskette erfassbar – mit direktem Bezug zur Konsumentenakzeptanz und zum Marktpotenzial des Bieres.

Fazit

Das sensorische Verkosten von Bieren ist in vielen Brauereien immer noch ein Thema ohne großen Einfluss auf die Praxis. Man macht es, aber es hat keine technologische Relevanz. Was auch daran liegt, dass man seinen eigenen Verkostungsergebnissen nicht vertraut.

Durch gezieltes Training des Panels und entsprechend definierte Fragestellungen erhält man valide Ergebnisse, um die Produktqualität zu verbessern. Sensorik ist und bleibt die Analyse, die das Konsumentenempfinden am besten abbildet.

Das Doemens-Verkoster-Panel steht kleineren, mittleren Brauereien zur Verfügung, um haltbare Verkostungsergebnisse abzubilden. Größere Brauereien können ihr eigenes Panel damit abgleichen. Der Drinkability-Check liefert somit einen wichtigen, vergleichbaren Qualitätsstandard!

<Autoren>

Lukas Schappals

Leiter Doemens-Geschäftsbereich „Beratung, Labor und Technikum“

Jens Luckart

Leiter Doemens-Geschäftsbereich „Genussakademie“

Veröffentlicht in „Brauwelt“ (Fachverlag Hans Carl)

(Nr. 15 vom 23. Juli 2026, S. 544 bis 547)

<https://brauwelt.com/de/themen/qualitaetssicherung/649566-drinkability-in-der-praxis>