

# Im Spannungsfeld

## Drinkability – zwischen internationalem (adjunct) Lager und Craftbier

*Der weltweite Craftbier-Boom der letzten 25 Jahre hat zu einem nicht zu unterschätzenden positiven Fokus auf das Thema Bier und zu einer neuen Bierbegeisterung geführt. Viele Konsumenten, für die das Thema Bier zu konservativ und zu einseitig war, entdeckten durch die neue Vielfalt und teilweise unkonventionelle Kommunikation des „Craftbieres“ ihre Vorliebe zum Bier. Die Vielzahl an neuen Bierstilen, Trends, Braumethoden und sensorischen Herausforderungen an die Konsumenten binnen weniger Jahre hat den Biermarkt revolutioniert, aber auch teilweise überfordert. Weder die Konsumenten, noch die Brauer, noch die Gastronomie oder der Handel waren im Bierland Deutschland auf diese stürmischen Entwicklungen vorbereitet. Daher sind häufig Missverständnisse entstanden, die teilweise zu einer übereilten und bedauerlichen Abkehr von der absolut positiven Bewegung des Craftbiers geführt haben. Warum kam es zu dieser teilweisen Abkehr und wo liegen die Missverständnisse? Ein wichtiger Erklärungsansatz ist im Begriff der Drinkability eines Bieres zu suchen.*

**E**in häufig zitiertes Kritikpunkt an vielen „neuen“ Bierstilen der Craftbier-Bewegung liegt darin, dass man von diesen Bieren keine großen Mengen trinken und daher auch nicht verkaufen könnte. Fehlt den Bieren der Craft-Szene die „Trinkbarkeit“, oder neudeutsch die Drinkability? Diese generelle Unterstellung ist natürlich falsch und es lohnt sich, sich mit dem Thema etwas näher zu beschäftigen.

### Was macht die Drinkability eines Bieres aus?

Die Definition des Begriffs „Drinkability“ scheint nur oberflächlich gesehen einfach zu sein, indem man die „Trinkbarkeit“ von der konsumierten Menge abhängig macht. Dies führt nämlich zur banalen Erkenntnis, dass Wasser das erfolgreichste Getränk der Welt ist und somit die beste Drinkability besitzen müsste. Folgerichtig müssten alle erfolgreichen Getränke „Near Water“-Entwicklungen entsprechen und Barrique-gereifter Rotwein mit 14,5 %vol. Alkohol vollkommen unverkäuflich sein...

Daher sollten wir uns schrittweise dem „Geheimnis“ der Drinkability nähern, indem wir die unterschiedlichen sensorischen Faktoren betrachten.

### Flavour

Die kombinatorische Wahrnehmung des Geschmacks und des Geruchs (direkt und retronasal) bestimmen den Flavour-Eindruck. Hierbei ist für die Drinkability sowohl der Geschmacks- und Aromen-Typ ausschlaggebend, wie auch deren Intensität und Zusam-

menspiel. Ein Schlüsselfaktor für die Akzeptanz ist die Harmonie aus Geschmack und Aromen.

Ein Beispiel für das Zusammenspiel einzelner Geschmackstypen stellt die Ratio zwischen Süße und Säure dar. Wie wichtig die Ratio ist, zeigt das Beispiel von Cola, das mit einem pH-



Glas mit und ohne Rollrand: ein kleines Detail mit großer Wirkung (Foto: Dr. Michael Zepf)

Wert von etwa 2,6 dem von Tafelessig entspricht. Weder Essig noch eine zehnpromtente Zuckerlösung alleine besitzen eine gute Drinkability, wohl aber Cola.

Ebenso leuchtet das Beispiel der Bittere im Bier ein: Nicht die Bittereinheiten allein sind ausschlaggebend, sondern deren Zusammenspiel mit der SüÙe und Säure sowie der Vielzahl von Aromen des Malzes, des Hopfens und der Hefe. Mit keiner auch noch so breit angelegten und ausgereiften Analytik ist daher die Qualität und Akzeptanz des Flavours eines Bieres bestimmbar. Nur durch gezielte Verkostungen mit den richtigen Fragestellungen und einer ausreichenden Anzahl an (geschulten) Verkostern kann man sich dieser Aufgabe nähern.

### *Restextrakt und Alkoholgehalt*

Der Vergärungsgrad eines Bieres bestimmt den Restextrakt eines Bieres, der maßgeblich für dessen Charakter ist. Bei geringeren Vergärungsgraden steigt der Restextrakt und somit nehmen auch die SüÙe und Vollmundigkeit zu. Gleichzeitig verringert sich der Alkoholgehalt. Umgekehrt steigt der Alkoholgehalt und der trockene Charakter eines Bieres bei höheren Vergärungsgraden.

Nimmt man das Ausgangsbeispiel des Wassers als beliebtestes Getränk, so entfernt man sich sowohl mit einem steigenden Alkoholgehalt als auch mit mehr SüÙe und Vollmundigkeit vom „Idealtyp“. Es wäre daher falsch eine generelle Korrelation zwischen Vergärungsgrad und Drinkability herzustellen.

Dennoch zeigt sich in der Praxis die Tendenz, dass höher vergorene und daher schlanker wirkende Biere als leichter trinkbar gelten. Ein bekanntes Beispiel hierfür stellen die beiden Bierstile eines traditionellen Märzens und eines Oktoberfestbieres dar. Bei identischer Stammwürze wird beim Oktoberfestbier mit einem höheren Vergärungsgrad versucht, trotz des höheren Alkoholgehaltes eine gesteigerte Drinkability zu erzielen.

### *Mundgefühl*

Die meisten Konsumenten sind sich gar nicht darüber bewusst, wie ausgeprägt das Mundgefühl zur (unterbewussten) Beurteilung der Qualität und zur Verzehrsgeschwindigkeit beiträgt. Ein Beispiel außerhalb des Getränkebereichs soll dies veranschaulichen: Kartoffelchips, die etwas feucht geworden und daher nicht mehr knus-

prig sind, würden von jedem als „geschmacklich“ fehlerhaft bezeichnet und nicht weiter verzehrt werden, obwohl sich am Geschmack gar nichts geändert hat.

Ebenso ist es beim Bier, welches neben Schaumwein das einzige alkoholhaltige Getränk mit CO<sub>2</sub> darstellt. Die Bandbreite der CO<sub>2</sub>-Gehalte bei verschiedenen Bierstilen ist sehr unterschiedlich von 2,5 g/l bei klassischen Stouts bis zu 9 g/l bei belgischen Spezialbieren. Neben der Menge an CO<sub>2</sub> ist insbesondere deren Einbindung entscheidend für das Mundgefühl und die Drinkability.

Neben CO<sub>2</sub> hat die Viskosität des Bieres einen entscheidenden Einfluss auf das Mundgefühl. Hauptsächlichlicher Verursacher der Viskosität ist der Restextrakt und das von der Hefe gebildete Glycerin. Obergärige Hefen bilden bei vergleichbaren Stammwürzen bis zur doppelten Menge an Glycerin und erhöhen damit die Viskosität des Bieres, was zum typischen Mundgefühl eines Ales beiträgt. Die Drinkability geht tendenziell mit höherer Viskosität zurück, was auch im Zusammenhang mit der Tatsache zu sehen ist, dass Lagerbier etwa 98 Prozent der weltweiten Bierproduktion ausmacht. Daher darf die Drinkability eines Lagerbieres nicht direkt mit dem eines Ales verglichen werden.

### *Antrunk – Nachtrunk – Frischeeindruck*

Ein entscheidender Einfluss auf die Bereitschaft zum Weitertrinken eines Bieres ist der Frische-Eindruck, der sich im Antrunk und insbesondere im Nachtrunk zeigt. Typische Alterungskomponenten zeichnen sich zu einem durch Aromen aus, die den SüÙe-Eindruck verstärken und damit die bereits angesprochene Ratio negativ beeinflussen.

Des Weiteren wird der Eindruck der Bittere durch oxidierte Polyphenole kratziger. Fruchttige Aromen sowohl vom Hopfen als auch von der Hefe, die jeweils Frische assoziieren, werden durch Alterungsprozesse reduziert. Das bereits angesprochene Mundgefühl wird durch das berühmte Cardboardflavour nachhaltig negativ beeinflusst, was zur deutlichen Reduzierung der Drinkability führt.

### *Glasform*

Die Glasform hat ebenfalls einen großen Einfluss und kann, je nach Bierstyp, die Drinkability entscheidend beeinflussen. So unterstützen gerade Glaslinien und zur Fließrichtung gleichbleibende oder sich öffnende Winkel die Fließgeschwindigkeit und somit den typischen Charakter klassischer, filtrierter heller Lagerbiere mit ihrer niedrigen Viskosität. Dieser Effekt wirkt sich positiv auf die Drinkability aus. Obergärige Biere mit ihrer höheren Viskosität werden dagegen eher in ihrem Genusswert und auch der Drinkability durch sich schließende Winkel der Glaslinien unterstützt.

Ein zu wenig beachtetes Detail bei Biergläsern stellt der Glasrand dar: Leider besitzen die meisten Biergläser aufgrund ihrer deutlich kostengünstigeren Produzierbarkeit einen Rollrand, der bei allen Bierstilen der Drinkability entgegenwirkt. Deutlich

*Sich öffnende oder schließende Glaslinien beeinflussen die Fließgeschwindigkeit des Bieres. (Foto: Dr. Michael Zepf)*



besser wäre ein glatter Glasrand, der das Bier verwirbelungsfrei auf die Zunge gleiten lässt. Dies wäre eventuell für die Brauindustrie und die Gastronomie ein interessantes Kalkulationsobjekt zu berechnen, ob sich das Investment in teurere Gläser durch einen gesteigerten Bierkonsum rechnen lassen würde...

## Verschiedene Sichtweisen bei unterschiedlichen Bierstilen

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass für jeden Bierstil das Thema Drinkability gesondert betrachtet werden sollte.

Die Zielsetzung bei einem filtrierten hellen Lagerbier für eine gute Drinkability besteht darin, alle Flavour-Eindrücke in ein Gleichgewicht und Harmonie zu bringen und kein Aroma oder Geschmack in den Vordergrund zu drängen. Bei einem internationalen Lager mit der Verwendung von Malzersatzstoffen (Adjuncts) und sehr geringer Bittere geht man den konsequentesten Weg Richtung „Near Water“.

Durch die Limitierung aller sensorischen Faktoren auf ein Minimum, ist es jedoch für den Brauer extrem schwierig ein absolutes Gleichge-

wicht zu finden, da jede noch so kleine einseitige Betonung zur Disharmonie führt.

Bei einem All-Malt-Lager dagegen wird allen Komponenten mehr Intensität gewährt, aber dennoch sollten alle sensorischen Eindrücke in Balance stehen. So sollte sowohl die Bittere, die Süße und die Vollmundigkeit erkennbar sein, aber jeweils nicht dominieren. Unterstützt wird dieses ausbalancierte Gleichgewicht durch eine niedrige Viskosität, die am Gaumen das typisch durstlöschende Mundgefühl auslöst.

Bei traditionellen Spezialbieren oder der Vielzahl an „neuen“ Craftbierstilen ist die Zielsetzung jedoch eine andere: Es steht in der Regel eine sensorische Komponente im Vordergrund. Als Beispiele hierfür seien erwähnt:

- die Süße bei einem bayerischen Dunkel,
- die Fruchtigkeit bei einem Weißbier,
- die Röstaromatik bei einem Stout,
- die Bittere bei einem IPA,
- die Säure bei einer Geuze oder
- der Alkohol eines Barley Wines.

Hierin liegt wahrscheinlich der tiefere Grund des anfänglich zitierten Missverständnisses sowohl der Konsumenten als auch teilweise der Brauer.

Viele Verbraucher gehen an jedes Bier mit der Erwartungshaltung ihres gewohnten sensorischen Gleichgewichts eines Lagers und sind durch die Betonung einer einzelnen sensorischen Komponente anfänglich überfordert. Ebenso unterschätzen viele Brauer die Wichtigkeit der Drinkability, die sich bei einem Spezialbier erst durch eine harmonische Einbindung der jeweils extra betonten Komponente ergibt.

Die Zielsetzung sollte immer darin bestehen, trotz der einseitigen Betonung eine Harmonie durch geschickte Kombination aller übrigen sensorischen Eindrücke herzustellen. Hierfür muss vor Braubeginn ein exakt durchdachter Plan vorliegen, der weit über die reine Rezeptur hinausgeht und ebenso technologische Aspekte miteinbezieht. So sollte zum Beispiel die Kunst des Brauers bei einem hopfenbetonten Stil wie einem IPA darin bestehen, die Bittere in den Vordergrund zu stellen, ohne unharmonisch, aufdringlich oder einseitig zu erscheinen. Grundvoraussetzung hierbei ist natürlich eine perfekte Qualität der Bittere, die weder hart noch kratzig sein darf.

Wichtig ist darüber hinaus einen Ausgleich über die Faktoren Süße, Vollmundigkeit und Aromen von Hopfen, Malz und Hefe zu erreichen. Diese, zwar ausbalancierte, aber von der Intensität lebende Charakteristik wird im Gegensatz zu einem Lager durch eine höhere Viskosität positiv beeinflusst. Dies ergibt ein eher vollmundiges und befriedigendes Mundgefühl, das ebenso zum Weitertrinken anregt wie bei einem schlanken und durstlöschenden Lager, weil es das „Belohnungsprinzip“ bedient.

In gleicher Weise sollten bei allen Spezialbier-Stilen die jeweils dominierenden Komponenten wie Süße, Säure, Fruchtigkeit Röstaromatik usw. perfekt eingebunden sein, um eine Einseitigkeit, Disharmonie oder Langeweile zu verhindern, und dadurch eine hohe Drinkability zu erzielen. □

## Doemens Impulse 2020 – Drinkability

Die praxisbezogene Fachtagung mit dem Motto „Traditionelle Biersorten mit Charakter und Drinkability – ein Widerspruch?“ richtet sich an alle in der Braubranche. Exotische Spezialitäten, aber auch traditionelle Märzen, Böcke oder Dunkle werden beliebter. Aber sind die Verbraucher tatsächlich zufrieden, möchten sie immer nach dem ersten Glas am liebsten das nächste bestellen. Das Brauen dieser Biere, der Rohstoffmix, viele technologische Parameter in der Brauerei aber auch die Behandlung der Biere nach der Brauerei haben einen entscheidenden Einfluss auf die Sensorik. Die Herausforderung ist, Biere auf den Markt zu bringen, die ein eigenständiges Profil haben und beim Konsumenten Lust auf den nächsten Schluck machen. Die „Drinkability“ spielt eine sehr wichtige Rolle.

Wie traditionelle Biersorten mit Charakter und einer ausgeprägten Drinkability beim Verbraucher punkten können, darauf gehen die Doemens Impulse 2020 in zahlreichen Facetten und Hilfestellungen ein.

### Termin:

6. Februar (ab 10:00 Uhr)/7. Februar 2020 (bis 11:00 Uhr)

Im Anschluss der Doemens Impulse (7. Februar 2020 ab 11:30 Uhr):  
Grundsteinlegung Neubau Doemens 2020

### Veranstaltungsort:

Gaststätte Heide-Volm, Bahnhofstraße 51, 82152 Planegg

Weitere Informationen: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

### Dr. Michael Zepf

Mitglied der  
Geschäftsleitung  
Doemens –  
Geschäftsbereich  
Genussakademie  
([www.doemens.org](http://www.doemens.org))

