

Drinkability – Doemens Impulse 2020

AUF DIE HARMONIE KOMMT ES AN | Am **6. und 7. Februar 2020** gibt es die 3. Auflage der Doemens Impulse. Die 2018 neu ins Leben gerufene Veranstaltungsserie wurde mit den bisherigen Schwerpunktthemen „Craft- und Spezialitätenbiere“ (2018) sowie „Qualität – vom Kleinbrauer bis zum Millionenbrauer“ (2019) hervorragend angenommen. 2020 steht als Veranstaltungsmotto eine Frage im Raum: „Traditionelle Biersorten mit Charakter und Drinkability – ein Widerspruch?“ Im Gespräch erklärt Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner, wie es zu der Themenwahl kam und was für die Veranstaltung geplant ist.

Der Begriff „Drinkability“ hat sich in den letzten Jahren in der Braubranche schnell als Schlagwort etabliert. Warum?

Dr. Werner Gloßner: Die Drinkability hatte in der Braubranche schon immer eine hohe Bedeutung. Mit dem Aufkommen der sogenannten Craft Biere rückte der Begriff noch stärker in den Fokus der Diskussionen. Vor allem als Biere auf dem Markt kamen, die extreme sensorische Ausprägungen aufwiesen, z. B. bisher nicht gekannte Bitterwerte in einem IPA, starke Röstaromen in einem Stout oder Säure in einem Kriek-ähnlichen Bier und vieles mehr.

Das Problem: Sind derartige starke sensorische Eindrücke nicht mit anderen Sensorikeindrücken ausbalanciert, nimmt der Biertrinker dies als aufdringlich, als unharmonisch wahr, und es fehlt dann die Drinkability.

Das heißt, eine mangelnde Drinkability ist ein Problem der Craft Biere?

Gloßner: Nein. Ich kann mich gut an eine Radtour mit Freunden Mitte der 1990er-Jahre erinnern, als wir in einem Brauereigasthof Halt gemacht haben. Obwohl wir gut gegessen haben, obwohl alle Biertrinker waren, obwohl alle Urlaub und Zeit hatten, keiner mit dem Auto fahren musste,

hatte niemand von unserem Trupp sein Glas Bier ausgetrunken. Dieses damalige Märzen hatte eine mastige Süße und lag gefühlt wie ein Ziegelstein quer im Mund und man musste jeden Schluck nach unten drücken. Ein Problem der Unausgewogenheit, mangelnde Drinkability einfach!

Ist Drinkability ein Genussfaktor, also mehr als Sensorik?

Gloßner: Eine hohe Drinkability ist im Ergebnis die Lust, ein Glas Bier auszutrinken



Dr. Werner Gloßner

und ist die Lust auf das nächste Glas Bier. Dabei spielt der Biertyp keine Rolle, eine ausgewogene Ausbalanciertheit aller sensorischen Charaktereigenschaften eines Bieres erhöht den sensorischen Gesamtgenuss. Das ist wichtig bei den im Markt dominierenden Bierstilen wie Lager oder Pils. Dies ist aber mindestens genauso wichtig bei den Spezialbieren. Nur wenn es bei diesen Biertypen gelingt, den im Vordergrund stehenden Geschmackseindruck in die Gesamtsensorik einzubinden, nur dann wird trotz der Dominanz eines Faktors (wie die Bittere beim IPA, die Süße bei einem Tripel, die Röstaromen bei einem Schwarzbier, ...) eine Disharmonie und damit eine zu niedrige Drinkability vermieden.

Drinkability ist eigentlich ein subjektiver Eindruck. Wie lässt sich ein bestimmter Bierstil von vielen Konsumenten als harmonisch beurteilen und eine hohe Akzeptanz dabei erzielen?

Gloßner: Subjektiver Eindruck ist der falsche Begriff, denn das würde ja bedeuten, dass eine bestimmte Drinkability subjektiv unterschiedlich beurteilt würde. Subjektiv ist bei allen Menschen nur die Bereitschaft, sich auf bestimmte sensorische Charakteristika einzulassen. Aber selbst derjenige Konsument, der IPAs mit mehr als 60 Bittereinheiten mag, wird das zweite Glas nur dann gerne trinken, wenn dieses Bier ausbalanciert ist und die hohe Bittere geschickt in den Gesamtkörper eingebunden ist.

Man kann Drinkability nicht in einem Labor messen, aber die menschliche Sensorik ist die beste und, wenn sie geschult ist, auch die objektivste Analytik. Biertrinker beurteilen dann ein Bier als harmonisch und interessant, wenn das Bier ein eigenständiges Geschmacksprofil hat und im Geschmacksbild keine Disharmonien auftreten. In meinem oben aufgeführten Beispiel mit dem Märzen auf der Radtour ist es die zu dominante malzige Süße gewesen, die im Bier keinen

Doemens Impulse 2020Termin: **6. Februar** (ab 10.00 Uhr)/**7. Februar 2020** (bis 11.00 Uhr)Veranstaltungsort: Gaststätte Heide-
Volm, Bahnhofstraße 51, 82152 PlaneggIm Anschluss der Doemens Impulse
(7. Februar 2020 ab 11.30 Uhr): Grund-
steinlegung Neubau Doemens 2020

Weitere Informationen:

www.doemens.org

Konterpart auf Seiten der Bittere oder der Säure hatte und damit als unharmonisch, im Ergebnis als ein Bier mit niedriger Drinkability wahrgenommen worden war.

Ist Drinkability damit eine Frage des Rezepts?

Gloßner: Nein, das ist bei Weitem zu kurz gesprungen. Drinkability ist ein komplexes Ergebnis aus dem verwendeten Rohstoffmix, aus dem Hefestamm, aus vielen technologischen Parametern entlang der gesamten Braukette. Der Brauer mit seinem Können hat einen ganz entscheidenden Einfluss, aber last but not least spielen die Einflussfaktoren nach der Brauerei, z.B. Temperatur, Licht und Zeit, ebenfalls eine wichtige Rolle.

Wie kann man die Drinkability optimieren? Bietet Doemens hier Hilfestellungen an?

Gloßner: Doemens bietet entlang der gesamten Prozesskette in der Brauerei Beratung. Dabei haben wir Spezialisten mit einem breiten Praxishintergrund, die sensorisch hervorragend geschult sind und eine weitreichende, vielseitige Expertise mitbringen.

Für einen externen Berater gibt es dabei zwei unterschiedliche Handlungsansätze. Der erste Ansatz ist natürlich die Unterstützung bei der Entwicklung neuer Sorten oder dem erstmaligen Einbrauen von Spezialbieren. Der zweite Ansatz ist in vielen Betrieben fast noch wichtiger: die ständige Optimierung des bestehenden Sortimentes.

Das Problem bei vielen Braumeistern ist die eigene Betriebsblindheit. Eine abnehmende Drinkability ist in der Regel ein schleichender Prozess, der häufig von den Verantwortlichen in der Qualitätssicherungskette nicht so wahrgenommen wird. In der Brauerei merken sie oft nicht mehr, dass Biertrinker und Liebhaber dieser

Marke früher gern noch ein weiteres Glas bestellt haben und heute spätestens beim zweiten Glas Schluss ist. Braumeister, die diesem Prozess vorbeugen wollen, holen in regelmäßigen Abständen externe Berater ins Haus, um genau diesen externen kritischen Blick zu gewährleisten.

„Traditionelle Biersorten mit Charakter und Drinkability – ein Widerspruch?“ lautet das Motto der Doemens Impulse 2020. Was steckt dahinter?

Gloßner: Viele Brauer wissen um das Problem einer zu geringen Drinkability und steuern vorsichtshalber leider ihre Biere so, dass diese einen sehr/zu schlanken Körper und kein hervorstechendes Charakteristikum mehr haben. Die Gefahr ist dann natürlich, dass zwar die Drinkability nicht eingeschränkt ist, aber die Biere langweilig, ausdruckslos und vom Biertrinker als beliebig wahrgenommen werden. Dieses Problem wollen wir in den Doemens Impulsen 2020 aufgreifen. Wir wollen thematisieren und von verschiedenen Perspektiven aus aufzeigen, dass sich ein charaktervolles Geschmacksprofil und hohe Drinkability nicht ausschließen – und das bei traditionellen, aber auch bei Craft Bieren.

Welches Ziel verfolgen Sie generell mit dem Veranstaltungskonzept?

Gloßner: Wir wollen in unserer jährlichen Veranstaltung ein zentrales Thema der

Brauer aufgreifen und von unterschiedlichen Perspektiven aus beleuchten. Das war 2019 das Thema Qualität, übrigens eine Veranstaltung, die von den Zuhörern hervorragend bewertet worden ist. Und 2020 gehen wir das Thema Drinkability an, auch ein Thema, das alle betrifft.

Was ist neben den Vorträgen bei den Doemens Impulsen 2020 geboten?

Gloßner: Wir wissen natürlich, dass zu einer guten Veranstaltung nicht nur gute Vorträge gehören, sondern auch lebhaftes Diskussionen bei einem guten Bier, eben das eigene Netzwerk pflegen. Das wird natürlich am Donnerstagabend gewährleistet, eingebettet in interessante Verkostungsstationen.

Der Abschluss ist dieses Jahr etwas Besonderes: die Grundsteinlegung für den Neubau.

Der Neubau Doemens 2020 ist am Laufen, wir haben begonnen. Und deshalb sind wir sehr stolz, gemeinsam mit den Gästen der Doemens Impulse und mit Vertretern aus der Politik die Grundsteinlegung zu begehen. Man kann dort auf dem Grund der Baugrube einen guten Überblick über die Dimensionen der Baustelle gewinnen, ein mehr als würdiger Abschluss der Doemens Impulse bei einem Bier und etwas zum Essen.

*Das Interview führte Andreas Hofbauer,
Doemens Academy, Gräfelfing.*