

# Sensorische Zielsetzung: „Lust auf den nächsten Schluck“

**DRINKABILITY** | Fehlt es Bieren der Craft Szene generell an Drinkability? Diese generelle Unterstellung ist natürlich falsch, aber es lohnt sich dennoch, das Thema genauer unter die Lupe zu nehmen.

**BINNEN SEHR KURZER** Zeit hat sich die Bierlandschaft in den meisten Ländern der Welt aufgrund des Craft Bier-Booms dramatisch verändert. Die neue Vielfalt beschert dem Verbraucher nie gekannte Möglichkeiten der Abwechslung. Aber häufig führt die unübersichtliche Auswahl an vielen unterschiedlichen Bieren mit teils ungewohnten und fordernden sensorischen Erlebnissen auch zu Unsicherheit oder zu einer Enttäuschung, da sensorische Erwartungen nicht erfüllt werden.

Bei einer fehlenden Kommunikation mit dem Kunden, wie meist im Handel und häufig leider auch in der Gastronomie der Fall, kann dies schnell zu Missverständnissen bis hin zur Abkehr von der „neuen unbekannteren Vielfalt“ an Bieren führen. Ein häufig zitiertes Kritikpunkt an vielen „neuen“ Bierstilen der Craft Bier-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 der Sache 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.-Prozent 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 als auch deren Intensität und Zusammenspiel. 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-Wert von etwa 2,6 dem von Tafelessig entspricht. Weder Essig noch eine zehnpromtente Zuckerlösung alleine besitzen eine gute Drinkability – wohl aber Cola.

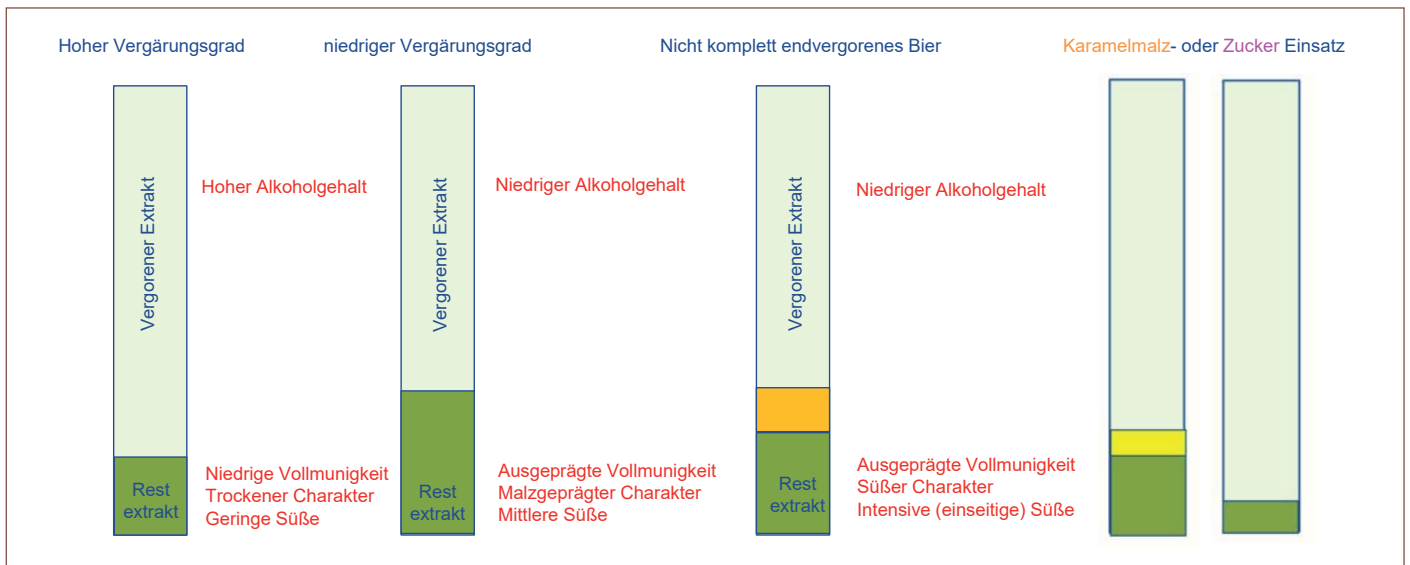
Ebenso leuchtet das Beispiel der Bittere im Bier ein: Nicht die Bittereinheiten allein sind ausschlaggebend, sondern deren Zusammenspiel mit der Süße und Säure sowie der Vielzahl von Aromen des Malzes, des Hopfens und der Hefe. Mit keiner auch noch so breit angelegten und ausgereiften Ana-



**Autor:** Dr. Michael Zepf, Leiter der Genussakademie, Doemens e.V., Gräfelfing

Sich öffnende oder schließende Glaslinien beeinflussen die Fließgeschwindigkeit des Bieres





### Vergleich Vergärungsgrad, Restextrakt, Alkohol und Sensorik

lytik 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 deren Charakter ist. Bei geringeren Vergärungsgraden steigt der Restextrakt, und somit nehmen auch die Süße und Vollmundigkeit zu. Gleichzeitig verringert sich der Alkoholgehalt. Umgekehrt steigen 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 Süße 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 ge-

worden sind und daher nicht mehr knusprig, werden von jedem als „geschmacklich“ fehlerhaft bezeichnet und nicht weiter verzehrt, 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.

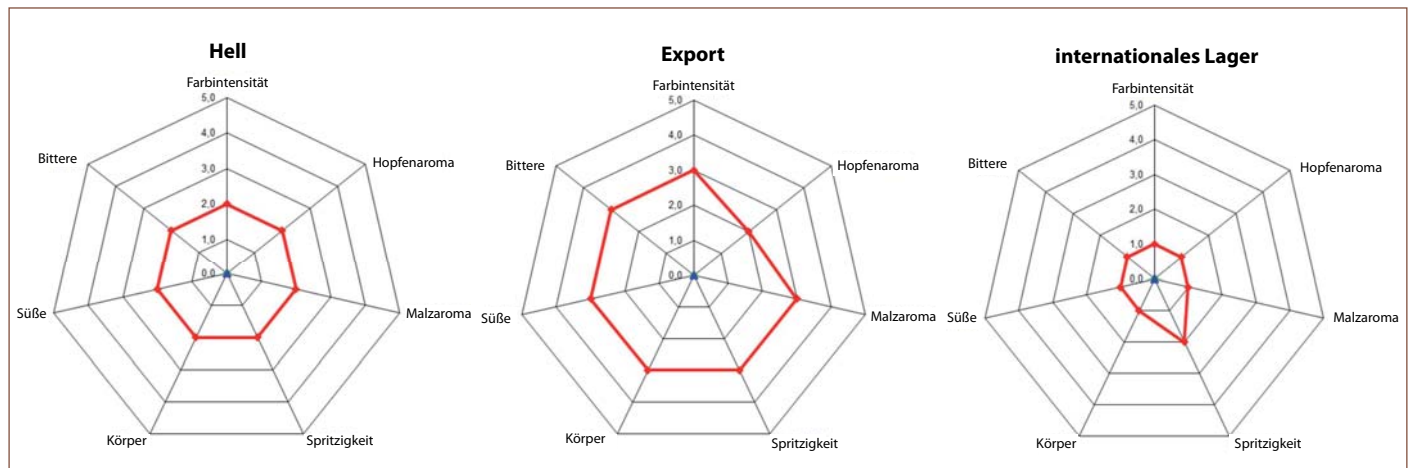
Die Bandbreite der CO<sub>2</sub>-Gehalte bei verschiedenen Bierstilen ist sehr unterschiedlich von 2,5 g/l bei klassischen Stouts bis zu 9 g/l bei belgischen Spezialbieren. Neben der Menge an CO<sub>2</sub> ist insbesondere deren Einbindung entscheidend für das Mundgefühl und die Drinkability. Neben CO<sub>2</sub> hat die Viskosität des Bieres einen entscheidenden Einfluss auf das Mundgefühl. Hauptsächlich Verursacher der Viskosität ist der Restextrakt und das von der Hefe gebildete Glycerin. Obergärende 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 – Frischeindruck

Ein entscheidender Einfluss auf die Bereitschaft zum Weitertrinken eines Bieres ist der Frischeindruck, der sich im Antrunk und insbesondere im Nachtrunk zeigt. Ty-



Glas mit und ohne Rollrand: ein kleines Detail mit großer Wirkung



Typische Sensorik klassischer Lagerbierstile: harmonische Ausgewogenheit

Die sensorische Alterungskomponenten zeichnen sich zum einen durch Aromen aus, die den Süße-Eindruck verstärken und damit die bereits angesprochene Ratio negativ beeinflussen. Des Weiteren wird der Eindruck der Bittere durch oxidierte Polyphenole kratziger. Fruchtige 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 Biertyp – 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 der erhofften bessernden Robustheit des Glases einen Rollrand, der bei allen Bierstilen der Drinkability entgegenwirkt. Deutlich besser

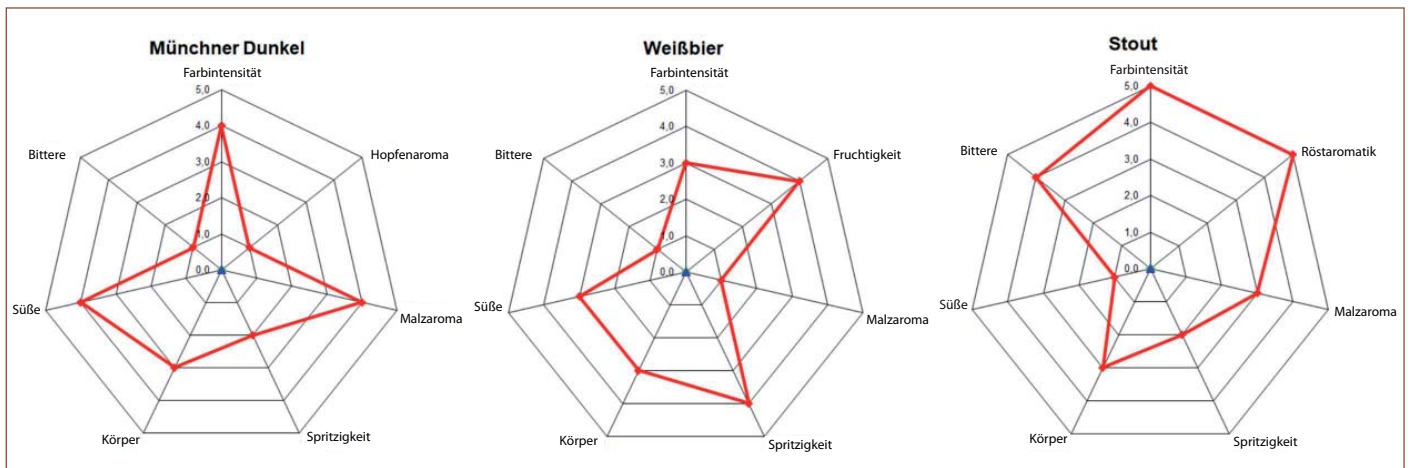
wäre ein glatter Glasrand, der das Bier verwirbelungsfrei auf die Zunge gleiten lässt. Es wäre deshalb für die Braubranche und die Gastronomie interessant zu berechnen, ob ein Investment in teurere Gläser sich durch einen gesteigerten Bierkonsum amortisieren würde ...

### ■ Verschiedene Sichtweisen bei unterschiedlichen Bierstilen

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

Die Zielsetzung bei einem filtrieren hellen Lagerbier für eine gute Drinkability besteht darin, alle Flavour-Eindrücke in ein Gleichgewicht und in 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 Gleichgewicht 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 sollten 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“ Craft Bier-Stilen ist die



**Typische Sensorik klassischer Spezialbiere: die deutliche Herausstellung eines sensorischen Merkmals bei gleichzeitiger Balance**

Zielsetzung jedoch eine andere: Es steht in der Regel eine sensorische Komponente im Vordergrund. Als Beispiele hierfür seien erwähnt: die Süße bei einem bayrischen 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 das reine Rezept hinausgeht und ebenso technologische Aspekte miteinbezieht. So sollte z. B. 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 es

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. ■