

BIER IM GEREDE

Bierdemokratie

25. Dezember 2009, 01:13



Ist es ein guter Wirt, so hat er auch beim Bier eine gewisse Auswahl.

Kann man sich darauf einigen, was für ein Bier man künftig trinken will, fragt Conrad Seidl

Bierkenner bestellen üblicherweise nicht "ein Bier", wenn sie in ein Lokal kommen - sie bestellen ja auch nicht "ein Essen", sondern sehen oder fragen nach, was der Wirt denn zu bieten hat. Ist es ein guter Wirt, so hat er auch beim Bier eine gewisse Auswahl: Das Allerwelts-Märzen sowieso, seit einigen Jahren hat sich auch das Weizenbier fest auf den Getränkearten etabliert, alkoholfreies Bier und der Saison entsprechend ein Bockbier werden wohl auch vorhanden sein. Womit sich schon abzeichnet, was man heute trinken würde. Aber was ist mit der Bierauswahl, die man in ein paar Monaten finden würde? Wer weiß jetzt schon, worauf er zu Ostern Appetit haben wird? Würde man da jetzt schon eine Bestellung aufgeben? Harald Schützinger, ein engagierter Heimbrauer aus dem Mühlviertel, hält das für durchaus möglich. Die Heimbrauer sind es ja irgendwie gewohnt, dass sie sich ein Braurezept herausuchen, das Bier brauen und dann wochenlang warten müssen, bis das Bier vergoren ist und sie kosten können, ob der Sud auch gelungen ist.

Bier ganz nach eigenem Geschmack

Schützinger wollte es aber umfangreicher angehen: Er hat mit ein paar Freunden die Homepage dasistmeinbier.at eingerichtet, auf der sich Bierfreunde ein Bier ganz nach eigenem Geschmack bestellen können. Soll es ein Helles, Dunkles oder ein Weizen werden? Soll es eher malzbetont oder eher hopfenbetont sein? In der ersten Abstimmungsrunde ergab sich: Es soll ein hopfenbetontes Helles sein.

Nächste Frage: Soll das Bier filtriert sein oder nicht? Und welche Hopfensorten sollen eingesetzt werden? Die Abstimmung ergab: Das Bier soll naturtrüb sein - und es soll von dem kräftigen Herkules-Hopfen die Grundbittere erhalten und von der neu gezüchteten Sorte Citra das Aroma erhalten.

Die nächste Abstimmungsrunde ergab, dass das Bier etwa 4,8 Prozent Alkohol haben soll und mit Pilsner, Wiener und Weizenmalz gebraut werden soll. Jetzt - in der aktuellen Abstimmungsrunde - geht es darum, ob das Bier mit einer untergärigen Lagerbierhefe oder mit einem obergärigen Hefestamm vergoren werden soll.

Gebraut werden soll dieses demokratisch bestellte Bier von Peter Krammer in der Brauerei Hofstetten, die eine hohe Spezialitätenkompetenz hat. Kosten kann man es dann zu Ostern. (Conrad Seidl/Der Standard/rondo/24/12/2009)

www.dasistmeinbier.at/voting/

© derStandard.at GmbH 2009 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.