

Gerste ist nicht gleich Gerste

Der durchschnittliche Biertrinker weiß über Malz allenfalls, daß es im Reinheitsgebot erwähnt ist – und selbst das stimmt nicht: Im Urtext von 1516 ist Gerste genannt, also jenes Getreide, aus dem durch Ankeimen und wieder Trocknen das für die meisten Biere gängige Malz entsteht. Nur Kenner haben sich schon einmal näher damit befaßt, daß man aus Gerste Pilsner und Wiener, Münchner und Karamellmalze machen kann, daß es Sauer-, Röst-, Farb- und Rauchmalze gibt sowie Röstgerste, die aus unvermälztem Getreide hergestellt wird und etwa den Stoutbieren ihren trockenen Kaffeegeschmack gibt. Daß Malz verschiedene Geschmäcker ergibt – süß, fruchtig, kakaoartig, kaffeeig – und das Zusammenspiel von Malz und Hefe (die die Malznoten erst richtig zur Geltung bringt) wird am Tresen kaum je diskutiert.

Daß die Differenzierung noch weiter geht, ist mir durch Sabine Weyermann, der sympathischen Malzmeisterin und Mälzereibesitzerin aus Bamberg, klar geworden. Sie hat zu einer besonderen Verkostung geladen: Verglichen wurden vier nach exakt dem gleichen Rezept gebraute Biere; einzig die Gerstensorte, die Grundlage des Malzes ist, war unterschiedlich. Ob man es wirklich schmecken kann, welches Korn das Ausgangsmaterial für das jeweilige Bier ist, das konnte ich – mangels Vergleichsmöglichkeit – bisher nicht mit Bestimmtheit sagen.

Einer der bedeutendsten Bier-Gourmets der USA, Braumeister Garrett Oliver von der Brooklyn-Brewery in New York, konnte das auch nicht.

Kurz nachdem er sein neues Buch „The Brewmaster’s Table“ vorgestellt hatte, startete er im Internet eine Diskussion darüber, ob nicht die Gerstensorte einen entscheidenden Einfluß auf den Malzgeschmack haben könnte. Und wenn ja: Wie die Malzaromen wohl von der Gerstensorte beeinflusst würden.

Bei Weyermann wurde also die Probe aufs Exempel gemacht: Basis für die vier gleich gebrauten Biere war immer helles Pilsner Malz (das 90 Prozent der Malzschüttung ausmachte). Hergestellt war das Malz sortenrein aus den in Bayern gängigen Sorten Scarlett, Barke, Alexis und Steffi. Das Braurezept war, wie gesagt, völlig gleich: Also frisch das erste der Biere verkostet: In der Blindverkostung wußten wir natürlich nicht, worum es sich gehandelt hat, nur daß es süßlich gerochen hat, auch im Geschmack fruchtig-süß mit einem leichten Melonenton war und eine im Nachtrunk etwas hängende Bittere gezeigt hat, das war recht deutlich wahrzunehmen. Vom Charakter her hat das am ehesten an ein etwas zu stark gehopftes amerikanisches Lager erinnert.

Anders das Bier Nummer 2: Hier war – neben einer guten Balance von Malz und Hopfen – ein säuerlicher Ton zu spüren; vor allem aber jener butterig-ranzige Beigeschmack, der Diacetyl kennzeichnet. Das ist ein Gärungsnebenprodukt, das in vielen böhmischen Bieren vorkommt und geradezu sortentypisch für böhmisches Pils ist. Ist’s ein Ausreißer, daß dieses Bier so anders schmeckt?

Die Antwort ergibt sich beim dritten Bier fast von selber, denn auch dieses ist wieder deutlich anders: Es hat eine leicht grasige Nase, schmeckt sehr balanciert, in den Malztönen schmecke ich einen Hauch von Hagebutte, die Bittere ist unaufdringlich – ein nahezu perfektes bayerisches Helles.

Schließlich die vierte Probe: Sie ist fast schon pilsartig, die Bittere tritt deutlich hervor, ist aber mit dem Malzcharakter wohl ausgeglichen. Im Malzgeschmack ist ein leicht nussiger Ton dabei, was dieses Bier zu meinem Favoriten macht.

Man kann also doch schmecken, welches Korn im Bier ist – und wer auf eine spezielle Gerstensorte kalibriert ist, könnte diese sogar herauschmecken. Aber auch eine weniger geschulte Zunge kann Unterschiede entdecken. Gelegenheiten dazu gäbe es genug. Wenn die Brauereien ein bißchen genauer sagen würden, was sie uns da eigentlich brauen. □

