

Bier im Weinglas: Abend mit Aha-Effekt

Selbst die, die gern mal eine Halbe trinken, bekamen bei der virtuellen Bier-Verkostung von Round Table 235 Amberg-Sulzbach ganz neue Einblicke. Sie wissen jetzt auch, was ihre Duschwand mit einer schönen Schaumkrone zu tun hat.

Von Heike Unger

Amberg. Benefiz-Bier-Verkostung trotz Corona-Ausgangssperre und Abstandsregel? Kein Problem. Organisiert von Round Table 235 Amberg-Sulzbach trafen sich am Unsinnigen Donnerstag 560 Neugierige in der Küche von Grögötz-Weißbir-Musiker Florian Gröninger. Am Holztisch vor dem grünen Kachelofen saßen, mit Abstand, tatsächlich nur der Hausherr und der Kastler Biersommelier Sebastian Lang. Alle anderen Teilnehmer waren per Video-Konferenz zugeschaltet.

Zu vielen Bierfreunden aus dem Raum Amberg-Sulzbach gesellten sich weitere aus der ganzen Republik und darüber hinaus – im begleitenden Chat tauchten unter anderem Grüße aus Essen, Wolfsburg, dem Zillertal, ein „Moin“ aus Hamburg und ein „Grüezi“ aus Ermatingen in der Schweiz auf. Alle erlebten einen munteren Plausch rund ums Bier mit zwei Experten, die sich als kongeniales, höchst unterhaltsames Moderatoren-Duo entpuppten: Der eine, Sebastian Lang, ist als Biersommelier ein Fachmann zum Thema, der andere als Musiker irgendwie auch.

3920 Biere probiert

Dass beide ganz einfach gern ein Bier trinken, ist eh klar. Das haben sie mit vielen ihrer virtuellen Mittrinker gemeinsam, wie die Kommentare im Chat zeigten: „Is des a Problem, wenn die Flaschn scho laar san?“ scherzte etwa einer, bevor es richtig losgegangen war. Philipp Vieracker, der Round-Table-Repräsentant dieses Abends, hatte es ausgerechnet: Exakt 3920 Biere wurden bei diesem Event probiert. Das war der Gag bei dieser Videokonferenz: Nicht nur Bemerkenswertes über heimische Biersorten hören, sondern sie auch wirklich schmecken – dafür hatten die Tabler 560 Holzkisten mit je sieben Bieren, Wurst, Kas und Griebenschmalz verschickt. Einige Kehlen blieben trotzdem trocken. Zu Vierackers Bedauern hatte die Post hier „dazwischengefunkelt“.

Diejenigen, die ihr Paket rechtzeitig bekommen hatten, bekamen erst einmal Nachhilfe im richtig Trinken: Auch wenn manche der Test-Biere „wahnsinnig gut aus dem Masskrug schmecken“ würden, empfahl Sebastian Lang ein Weißweinglas: Es kommt mit seiner Form dem Degustationsglas der Profis nahe und lässt das „maximale Aroma“ des Bieres schmecken. Und riechen. Denn auch wenn die Ersten nach 20 trockenen Einstiegs-Minuten schon ungeduldig waren, hieß es zuerst: Bewusst einschenken (Lang: „Bei mir heißt das reinstürzen“), dann erst einmal anschauen („No ned trinken“) und den „tollen Glanz bewundern“, dann „Augen zu“ und riechen – und dann endlich „retronasal genießen“.

Trinken will gelernt sein

Das fachchinesische Zauberwort beinhaltete eine weitere Profi-Lektion: Einen ordentlichen Schluck nehmen, aber nicht gleich trinken, sondern im Mund behalten, um dem Geschmack nachzuspüren, dabei weiteratmen, dann schlucken, dabei ausatmen und so dem Aroma im Abgang nachspüren... Für den Laien nicht ganz einfach, klappte



Alles bereit für die virtuelle Bierverkostung von Round Table 235 Amberg-Sulzbach am Unsinnigen Donnerstag am Esstisch daheim. Der Erlös des Events geht an einen guten Zweck.

Bild: Alexander Unger



Biersommelier Sebastian Lang (links) plaudert mit Kult-Musiker Florian Gröninger in dessen uriger Küche über regionale Bier-Spezialitäten.

Bild: Alexander Unger

im Lauf des Abends mit steigendem Alkohol-Konsum immer besser. Auf einmal war deutlich schmeckbar, dass die Zungenspitze die Süße aufdeckt, auf dem Weg durch den Mund bis in den Rachen saure oder salzige Noten auftauchen „und dann hint' nach das Bittere“. Das hatte fast schon etwas Lyrisches, das per Frage im Chat ganz trocken in Prosa verwandelt wurde: „Des Dorfner is scho leer – derf ma a Märkl dazwischentrinken?“

Derfad ma scho. Aber besser war es, mit dem Märkl bis zum Schluss zu warten: Den Doppelbock hatte Lang bewusst ans Ende seiner wohlüberlegten Reihenfolge platziert, um auch den weniger kräftigen Nuancen der leichteren Biere eine Chance zu geben. Für den nötigen Abstand zwischen den Testschlucken sorgten die mitgelieferte Brotzeit und die Gesangs- und Quetschn-Einlagen von Gstanzl-Experte Florian Gröninger.

Spätestens da hätten sich manche der Nicht-Oberpfälzer Untertitel gewünscht. Ging dann aber auch so, mit jedem weiteren Schluck Bier besser und zuweilen auch mit Missverständnissen, die bei den Dialekt-tüchtigen für extra Unterhaltung sorgten. Etwa eine Bewertung des Biersommeliers zur Graf-Gebhard-Weißen. Bei dem „kriegt a Frucht-fotzn“, lautete das euphorische Urteil zur Fruchtigkeit. Was einige Nicht-Oberpfälzer im Chat missverständlich erröten ließ, bis die Experten aufklärten, dass es sich bei dem vermeintlich unziemlichen Ausdruck einfach um einen Schlag handelt, der sich zwischen Watschen und Schelln verorten lasse.

Zu lernen gab's viel an diesem bemerkenswerten Abend. Nicht nur sprachlich und geschmacklich. Auch ganz lebenspraktisch. Denn der Biersommelier wusste natürlich auch, warum die von ihm so beschwärmte prächtige Schaumkrone nicht jedem beim Einschenken ge-

MEINUNG



Von Heike Unger

Kontakt: heike.unger@oberpalzmedien.de

Ein Prost auf die Region!

Jeden Tag hört man neue Klagen darüber, was alles nicht geht wegen Corona. Da ist es einfach wunderbar, wenn mal jemand nicht jammert, sondern zeigt, was trotzdem geht. Dass man nebenbei daran erinnert wird, wie nah das Gute liegt: Umso besser. Ein Prost auf Round Table und die regionalen Brauer!

lingen wollte: Die Tenside sind schuld daran. Diese Schaumvernichter stecken im Spülmittel, weshalb man Bierglas und auch Masskrug niemals damit reinigen sollte, lautete der fachkundige Tipp. Versehen mit der Zugabe, das Spüli stattdessen lieber zum Putzen der gläsernen Duschwand herzunehmen, weil es hier eine willkommene Flecken-abwehrende Wirkung hat.

Allein dafür hätte sich der Abend schon gelohnt. Noch mehr aber, weil er eindrucksvoll zeigte, wie groß die Bier-Vielfalt aus regionaler Produktion im Raum Amberg-Sulzbach ist. Der kann laut Experte Sebastian Lang mit 80 verschiedenen Bierstilen glänzen, weshalb er am Ende auch einen leidenschaftlichen Appell in die virtuelle Runde schickte: „Kauft's eure Biere in der Region und unterstütz't eure Brauer – sonste haben wir in ein paar Jahren kein lokales Bier mehr.“ Und das, das wissen die Verkoster jetzt, wäre wirklich jammerschade.

Weitere Bilder und ein Video: www.onetz.de/3178687



Wer den vollen Geschmack will, trinkt Bier im Weinglas.

Bild: Alexander Unger

HINTERGRUND

So schmeckt die Region

Sieben Biere aus sieben Brauereien aus Amberg und dem Landkreis: Anmerkungen von Biersommelier Sebastian Lang:

Schlossbrauerei Hirschau – 1812 Original: Vollbier mit voller, malzaromatischer Fülle aus einer Brauerei mit über 200 Jahren Familien-Kontinuität („Der junge Brauer Sebastian Dorfner hat unheimlich Bock auf Bier“).

Brauerei Sterk Raigering – Hanf & Hopfen: Craftbier mit Hanf; unfiltriert, grasig-nussig; Brauer Martin Sterk ist „mit Leidenschaft in fünfter Generation“ aktiv.

Brauerei Winkler – Helle Freude: klassisches Helles, vollmundig, mit absoluter Zitrusnote, kalt gehopft; Max Winkler braut dort, wo schon vor 500 Jahren gebraut wurde; Lang: „Man kann davon ausgehen, dass das Winkler das älteste Weißbier ist“ (Weißbier-Privileg des Winterkönigs).

Fuchsbeck Sulzbach-Rosenberg – Export: kräftig, vollmundig, mit klarem Malzcharakter, aber nicht röstig; die Brauerei stand mangels Nachfolger Anfang der 2000er vor dem Ende, bis Bräu Armin Ertl übernahm („Er lebt das Bier“).

Kummert Bräu Amberg – Hausbier: dunkles Zoigl mit röstigem Charakter und toller Fruchtigkeit; Bräu Franz Kummert hat sein Sudhaus im Wirtshaus, sein Uropa hat 1927 mit Weißbier begonnen.

Sperber-Bräu Sulzbach-Rosenberg – Graf-Gebhard-Weiße: schlank und erfrischend, interessant, mit viel Säure („A Frucht-fotzn“).

Freudenberger – Märkator: dunkler Doppelbock mit Charakter und 9 Prozent Alkohol; Alwin Märkls Brauerei geht auf 1466 zurück („da gibt's das Reinheitsgebot noch nicht“). (eik)