

Professionelle Bierverkostung

Wir haben bereits im ersten Modul unseren Bierverkostungsbogen vorgestellt. In diesem Modul gehen wir noch einen Schritt weiter und ergänzen den Verkostungsbogen um den Sensorikbogen. Mit beiden zusammen kannst Du alle Facetten eines Bieres festhalten und Dir damit selbst leicht eine kleine eigene Datenbank aufbauen, in der Du alle Deine verkosteten Biere sammeln kannst. Wenn Du später einmal – beispielsweise bei der Zusammenstellung einer Verkostung nachsehen willst, wie Du das eine oder andere Bier bewertet und beschrieben hast, kannst Du das dann ganz einfach mit Deiner persönlichen Bierbibliothek tun. Zudem werden wir im Foodpairing-Modul wieder darauf zurückkommen. Denn der Sensorikbogen bietet die perfekte Grundlage, um nach einer passenden Speise Ausschau zu halten. Mehr dazu erfährst Du dann im entsprechenden Modul.

Anwenden kannst Du Deine Kenntnisse in der Jury von Bierwettbewerben. Hier lohnt sich der Einstieg über kleinere, lokale Veranstaltungen, beispielsweise von Hobbybrauervereinen. Mit einiger Erfahrung kannst Du Dich an nationale Wettbewerbe machen, hier kann man sich zum Beispiel bei der Frankfurt International Trophy bewerben. Den Gipfel einer BeerJudge-Karriere stellen dann die großen Wettbewerbe da, wie Brussels Beer Challenge oder European Beer Star auf dne Fotos unterhalb.



Verkostungsbogen

Um Euch eine einheitliche und standardisierte Form für die Bewertung eines Bieres zu geben, haben wir unseren Bierbewertungsbogen entwickelt. Hierzu habt Ihr im Modul ein ausführliches Erklärungsvideo und zwei Beispielverkostungen, die Euch die Arbeit mit dem Bogen erläutern.

Bierbewertungsbogen © Markus Raupach, Deutsche BierAkademie GmbH, www.bierakademie.gmbh

Name Bier:	Stammwürze:	Probennummer:
Name Brauerei:	Bierstil:	Seminar/Verkostung:

Symbole: -- (Fehler, sehr schwach) | - (leichte Fehler, schwach) | o (ok, gut) | + (sehr gut) | ++ (außergewöhnlich)

Kategorie	Symbol	Punkte	Kommentar (Aromen, Fehler etc.)
1. Schaum/Farbe/Klarheit <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>			
2. Geruch <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
3. Fehler Geruch (nur -- - ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>			
4. Geschmack <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
5. Fehler Geschmack (nur -- - ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>			
6. Bierstil getroffen <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>			
7. Kreativität/Handwerkskunst <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
8. Gesamteindruck <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			

Gesamtnote:

Name Prüfer:

Grundsätzlich ermöglicht der Bogen eine einfache und schnelle Bewertung und gibt Euch gleichzeitig die nötige Struktur und Hilfestellungen für eine standardisierte Herangehensweise an die Beurteilung von Bier. Wir gehen dabei generell immer davon aus, dass wir ein gutes bis sehr gutes Bier im Glas haben und schauen dann, ob es objektive Gründe gibt, von dieser Wertung abzuweichen.

Im ersten Schritt verkostet Ihr Euer Bier in der bereits erklärten Reihenfolge:

Sehen – Riechen – Schmecken. Dabei achtet Ihr auf Euer „Bauchgefühl“ und den ersten Eindruck. Das Ergebnis schreibt Ihr in Form von Symbolen auf den Bogen:

Ein ++ für einen außergewöhnlich guten Eindruck, ein + für einen sehr guten und eine o, wenn es für Euch ok, aber nichts Besonderes ist. Solltet Ihr eher einen negativen Eindruck haben, notiert Ihr ein -, bei einem besonders schlechten Eindruck sogar ein --.

Wichtig: Aktuell könnt Ihr mit den Feldern 3 und 5 für Bierfehler noch nichts anfangen. Das lernt Ihr noch in künftigen Modulen. Bis Ihr hier geschult seid, tragt bitte immer die Bestnote, also ein ++ in diesen beiden Feldern ein.



Im zweiten Schritt notiert Ihr in die Kommentarfelder Eure Wahrnehmungen:

Schaum/Farbe/Klarheit

Hier beschreibt man, was man sieht, also die Farbe des Schaumes (z.B. weiß, cremefarben, braun, getönt, beige, dunkelbraun, schwarz etc.), die Poren des Schaumes (feinporig, grobporig, gemischt etc.), die Farbe des Bieres (goldgelb, Ebenholz, Kaffee etc.) und die Klarheit des Bieres (glanzfein, leicht trüb, opal, opak etc.).

Geruch

Hier geht es um Eure Geruchseindrücke. Manchmal hilft es, vom Allgemeinen ins Spezielle zu gehen, also z.B. malzig, Karamell, Röstaromen, dunkle Beeren, Schokolade, Brotrinde usw. Bei einem eher hopfengeprägten Bier z.B. so: grün, grasig, Heu, Blumenwiese, Zitrus. Das ist alles Übungssache und eine Frage der Intensität der Bieraromen.

Geschmack

Hier solltet Ihr ein bisschen darauf achten, wie Euer Geschmackseindruck sich entwickelt. Das Bier kommt im Mund an, füllt dann den Mundraum, rinnt schließlich den Gaumen hinunter und hat dann einen Abgang, z.B. süß, Honig, Karamell, moussierend auf der Zunge, brotig, dezente Bittere, wärmendes Finale, lange anhaltende Bitter- und Alkoholnote.

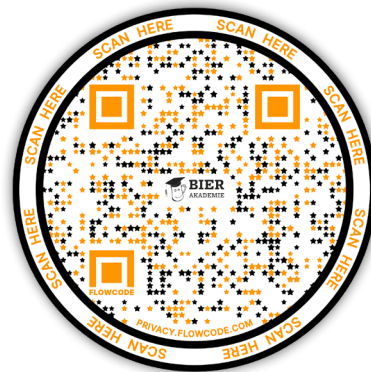
Bierstil getroffen

Hier geht es darum, ob das Bier typisch für den Bierstil ist, der auf der Flasche steht - und wie es z.B. in einem Wettbewerb gefordert ist. So kann ein Bier z.B. zu hell/dunkel, süß/bitter, karbonisiert/flach, alkoholisch/leer etc. sein. Am Ende dieser Unterlagen findet Ihr einen kleinen Überblick zu den wichtigsten Bierstilen. Wir empfehlen für eine vertiefte Lektüre die Bierstilguides der EBCU bzw. der BJCP:

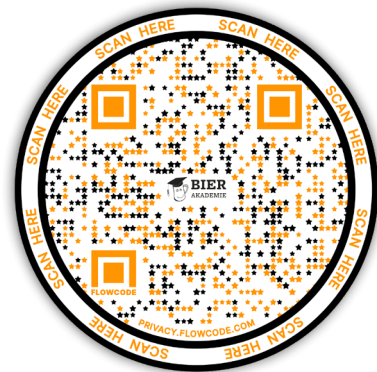
Das **BJCP** (Beer Judge Certification Program) ging aus US-Hobbybrauern hervor und ist heute eine weltweite Organisation.

www.bjcp.org

Die **EBCU** (European Beer Consumers Union) vereint die Bierverbraucherverbände aus ganz Europa. Der deutsche Verband ist die **GBCU**, zu finden unter www.gbcu.de.



EBCU



BJCP

Kreativität/Handwerkskunst

Hier kann man einerseits die Kreativität des Brauers belohnen, wenn er z.B. sein Pils mit einem besonderen Hopfen gebraut hat, der auf der Flasche steht und der dann auch im Geruch und Geschmack gut rüberkommt. Wenn es allerdings so ist, dass der spezielle Hopfen auf der Flasche steht, aber man weder in der Nase, noch im Mund etwas davon merkt, dann kann man hier auch abwerten. Handelt es sich um ein „normales“ Bier, wie z.B. ein Dunkles, dann solltet Ihr eher auf die Handwerkskunst schauen - also: wie schön sind die Röstaromen eingebunden, wie gut ist die Kohlensäure balanciert, wie harmonisch klingt das Bier aus?

Wie Ihr seht, eine weitere Spielwiese, bei der Ihr durchaus auch individuelle Aspekte einfließen lassen könnt, wenn Ihr sie auch begründet!

Gesamteindruck

Hier ziehen wir quasi nochmal ein Fazit. Wie sieht es mit der Typizität des Bieres aus, wie ist die Balance zwischen Bittere, Süße, Alkohol und Kohlensäure, wie ist die Drinkability (würde ich es austrinken oder sogar noch eins bestellen?), wie ist mein Eindruck nach dem Trunk etc.?

Wenn Ihr Eure Notizen gemacht habt, dann vergleicht noch einmal Eure Symbole mit Euren Kommentaren. Manchmal ergeben sich durch die intensive Beschäftigung mit dem Bier neue Aspekte, weswegen Ihr eine Bewertung in die eine oder andere Richtung anpassen wollt.

Abschließend tragt Ihr dann für jedes Symbol die entsprechende Punktzahl in die Punkte-Spalte des Bogens ein. Die Anzahl der Punkte ist in der jeweiligen linken Spalte angegeben und bezieht sich immer auf die schlechteste bis zur besten Bewertung, also von links nach rechts. Für die erste Spalte seht Ihr beispielsweise die Angabe 0-3-6-8-9, was den Symbolen --, -, o, + und ++ entspricht. Habt Ihr hier z. B. ein +, dann tragt Ihr 8 Punkte ein.

Die **Gesamtpunktzahl** ist dann ein guter Indikator für die Qualität des Bieres. Ein Wert von über 94 Punkten entspricht einem echten Spitzenprodukt, zwischen 78 und 94 Punkten handelt es sich um ein gutes Bier.

Hier ein Beispiel für die Verkostung eines Kölschbieres:

Bierbewertungsbogen © Markus Raupach, Deutsche BierAkademie GmbH, www.bierakademie.gmbh

Name Bier:	Stammwürze:	Probennummer:
Name Brauerei:	Bierstil:	Seminar/Verkostung:

Symbole: -- (Fehler, sehr schwach) | - (leichte Fehler, schwach) | o (ok, gut) | + (sehr gut) | ++ (außergewöhnlich)

Kategorie	Symbol	Punkte	Kommentar (Aromen, Fehler etc.)
1. Schaum/Farbe/Klarheit <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>	+	8	Minimaler Schaum, der sich schnell auflöst, glanzfein, goldgelbe Bierfarbe
2. Geruch <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>	+	15	Keine intensiven Hopfenaromen, leicht heuige Noten, zurückhaltend, frisch
3. Fehler Geruch (nur -- - ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>	++	9	Kein Fehlgeruch erkennbar
4. Geschmack <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>	+	15	Zurückhaltende Süße im Antrunk, zart malziger Körper, leicht, angenehm prickelnd, dezente, moderate Bittere im Abgang
5. Fehler Geschmack (nur -- - ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>	++	9	Rund, harmonisch, keine Fehlgeschmäcker
6. Bierstil getroffen <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>	++	9	Bringt alles mit, was ein Kölsch mitbringen muss. Von Farbe bis zum Geschmack. Auch beim Alkoholvolumen in der Range.
7. Kreativität/Handwerkskunst <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>	+	15	Handwerklich überzeugend (bis auf den Schaum, der in meinem Glas wenig stabil und ausgeprägt war)
8. Gesamteindruck <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>	+	15	Ein gutes, in sich stimmiges Bier, in dem alle Komponenten ineinandergreifen. Erstklassige Drinkability, ein Bier, das der perfekte Gefährte für einen unkomplizierten Abend sein kann. Davon trinkt man gerne mehrere. Und wo muss dieses zutreffen, wenn nicht beim Kölsch?
Gesamtnote:		95	Name Prüfer:

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Verkosten und Erfahrung sammeln. Wenn Ihr Fragen dazu habt, meldet Euch einfach bei uns oder in der Facebook-Gruppe.



Name Bier:	Stammwürze:	Probennummer:
Name Brauerei:	Bierstil:	Seminar/Verkostung:

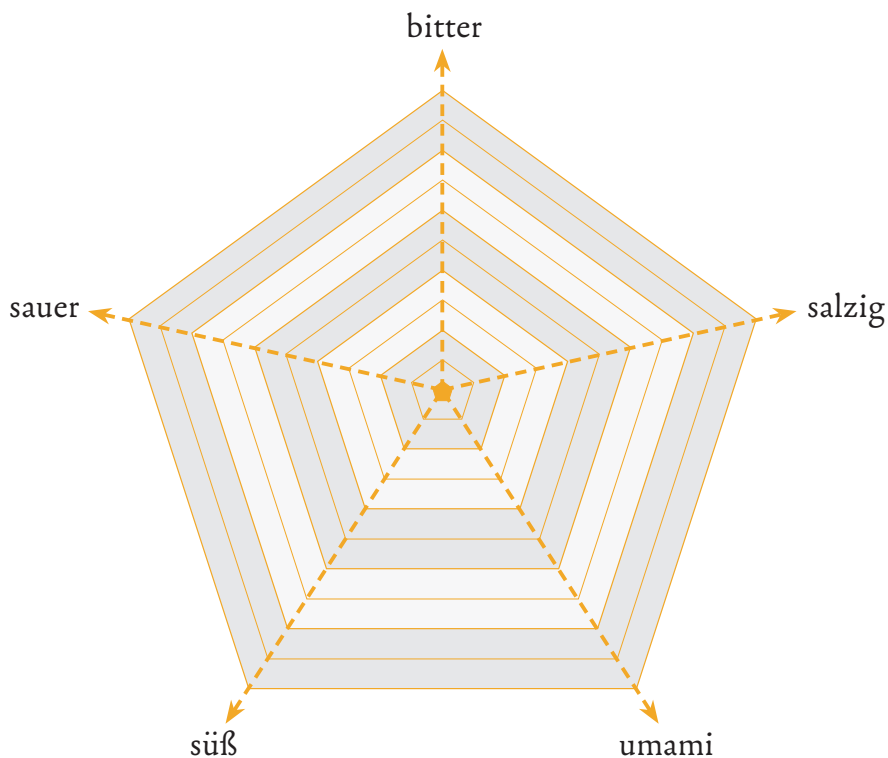
Symbole: -- (Fehler, sehr schwach) | - (leichte Fehler, schwach) | O (ok, gut) | + (sehr gut) | ++ (außergewöhnlich)

Kategorie	Symbol	Punkte	Kommentar (Aromen, Fehler etc.)
1. Schaum/Farbe/Klarheit <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>			
2. Geruch <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
3. Fehler Geruch (nur -- - ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>			
4. Geschmack <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
5. Fehler Geschmack (nur -- - ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>			
6. Bierstil getroffen <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>			
7. Kreativität/Handwerkskunst <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
8. Gesamteindruck <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			

Gesamtnote: Name Prüfer:

Sensorikbogen

Der zweite Teil Eurer Verkostungsnotizen besteht aus dem Sensorikbogen. Hier könnt Ihr Eure Eindrücke aus Geruch und Geschmack noch genauer festhalten. Wir unterscheiden hier beim Geschmack die fünf Grundgeschmacksarten, die in Bier in der Regel vorkommen können (fetten Geschmack haben wir noch bei keinem Bier erlebt):

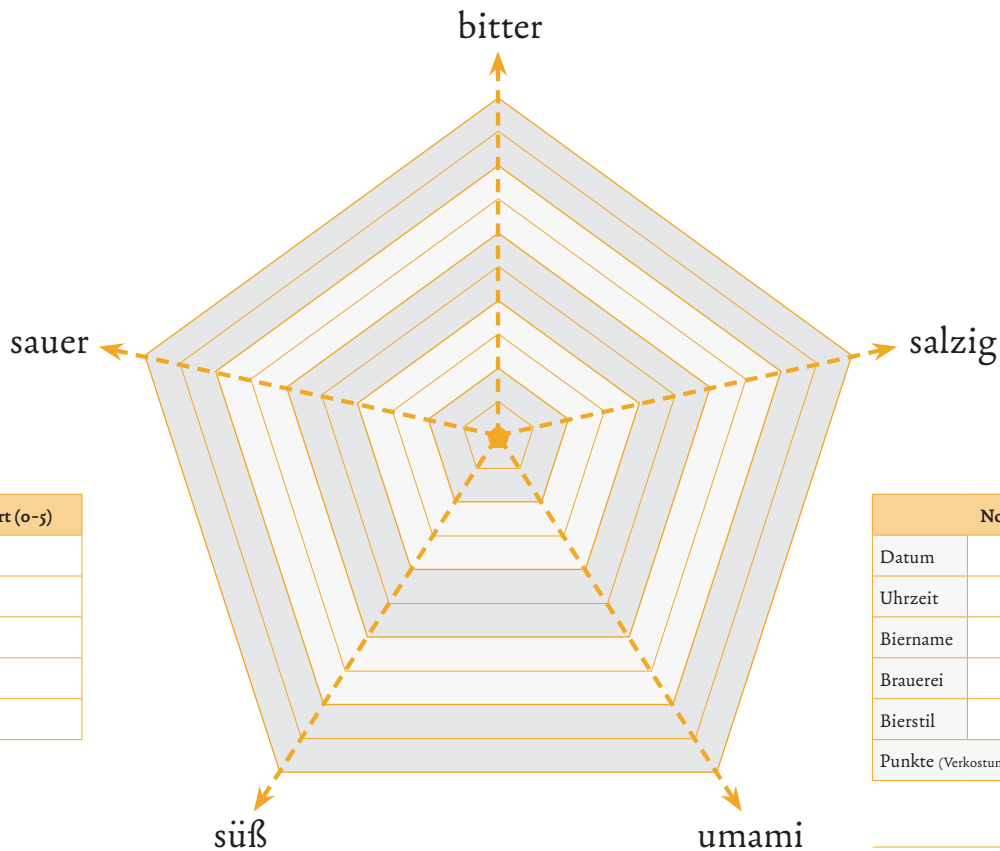


Verkostet das Bier und überlegt Euch, wie intensiv Ihr die fünf Grundaromen wahrnehmt und versucht, die Intensität auf einer Skala von 0 bis 5 einzuordnen. Dabei sind halbe Schritte erlaubt, also zum Beispiel 2,5. Wenn Ihr dann einen entsprechenden Punkt setzt, könnt Ihr am Ende ein Spinnennetz-Diagramm Eures Bieres zeichnen (siehe Seite 11).

Der weite Schritt betrifft das Aroma, also die Kombination aus orthonasalem und retro-nasalem Riechen. Eure Eindrücke könnt Ihr in acht verschiedene Kategorien einteilen und auch wieder in einer Skala von 0 bis 5 wiedergeben. Das Ergebnis liefert Euch ein Aromadiagramm Eures Bieres (siehe Seite 11). Die Diagramme werden beim Foodpairing wichtig.

Aromen	Intensität markieren										Wert (0-5)
Reife Früchte, Südfrüchte, Apfel											
Schwefel, Lauch, Zwiebel											
Blumen, Blüten, Pfeffer											
Zitrone, Orange, Mandarine											
Kräuter, Holz, Harz											
Mandel, Vanille, Rauch, Honig											
Nelke, Zimt, Muskat											
Karamell, Schokolade, Nuss, Kaffee											

Geschmack



Geschmack	Wert (0-5)
süß	
sauer	
bitter	
salzig	
umami	

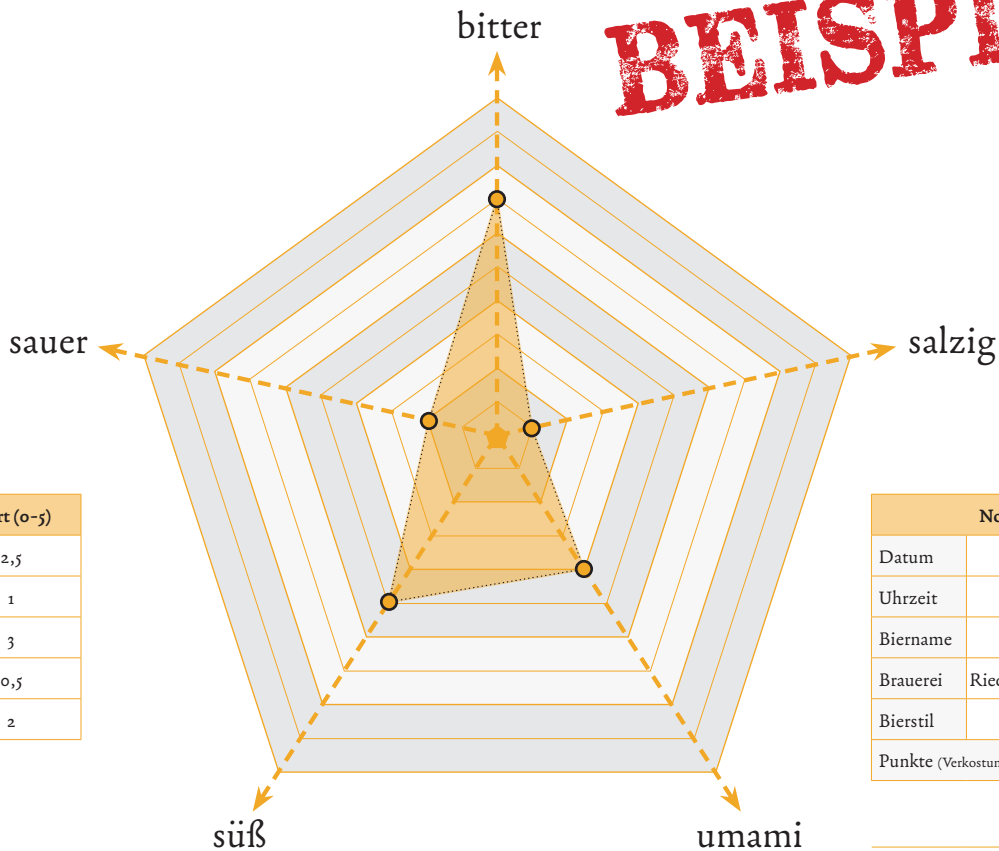
Notizen		
Datum		
Uhrzeit		
Biername		
Brauerei		
Bierstil		
Punkte (Verkostungsbogen)		

Aromen

[illegible]

Geschmack

BEISPIEL



Notizen	
Datum	29.03.2021
Uhrzeit	12.15
Biername	Dolden Dark
Brauerei	Riedenburger Brauhaus
Bierstil	(Strong) Porter
Punkte (Verkostungsbogen)	93

Aromen

Aromen	Intensität markieren	Wert (0-5)
Reife Früchte, Südfrüchte, Apfel		1
Schwefel, Lauch, Zwiebel		0
Blumen, Blüten, Pfeffer		0,5
Zitrone, Orange, Mandarine		1
Kräuter, Holz, Harz		2
Mandel, Vanille, Rauch, Honig		4
Nelke, Zimt, Muskat		3
Karamell, Schokolade, Nuss, Kaffee		4,5