



# SOUR Saure Biere? Sauerbiere!

*Eine Annäherung*

MARTINA TROTTMANN  
DIPLOM BIRSOMMELIÈRE

Tag 3 der Diplom Biersommelier-Ausbildung, Verkostung von belgischen Bierstilen; Wir erhalten eine Geuze, mein erstes Sauerbier überhaupt. Die handschriftlichen Notizen auf meinem Bewertungsbogen von damals beschreiben das Bier bezüglich Geschmack und Geruch als erfrischend säuerlich, würzig, sehr komplex, mit Noten von Citrus, Apfelwein und Leder. Die Lektion „beschreibe ein Bier immer positiv!“ hatten wir bereits am 1. Tag abgehalten. Ich weiss jedoch noch heute, wie gewöhnungsbedürftig die Geuze sich anfühlte. Beim Diskutieren in der anschliessenden Pause brachte es ein erfahrener Kurskollege und Hobbybrauer auf den Punkt: „Die meisten Sauerbiere sind keine einfachen Biere. Es braucht Zeit, den festen Willen zum Mögen-wollen und einen langen Atem, bis sie sich dir in all ihrer Herrlichkeit erschliessen. Aber bist du erst einmal auf den Geschmack gekommen, lassen sie dich nie wieder los, versprochen!“ Wie Recht er hatte!

## *Unser Geschmackssinn*

Bei Sauerbieren ergeht es den meisten Menschen wie mir damals. Kaum einer, der sich auf Anhieb in sie verliebt. Aber wieso? Bekannt sind fünf Geschmacksarten: süss, salzig, bitter, umami und eben sauer. Der Geschmackssinn ist ein Nahsinn, das bedeutet, der Sinnesindruck erfolgt erst unmittelbar am Körper, also auf der Zunge. Warum wir bestimmte Geschmacksrichtungen zunächst vorziehen, ist komplex. Wir werden darin von genetischen, kulturellen und sozialen Komponenten gesteuert. Evolutionsbedingt ist sauer kein positiver Geschmack. Damals in der Steinzeit warnte er uns vor unreifen Früchten (Bauchweh) und verdorbenem Essen (noch mehr Bauchweh). Dieser genetische Marker im Hirn lässt sich nicht so einfach ausradieren. Forscher haben herausgefunden, dass wir für uns neue Speisen oder Getränke im Minimum 10-15mal probieren müssen, bevor wir uns an sie gewöhnt haben. Bis zum „gerne-mögen“ ist es dann noch ein Stückchen weiter.

## *Saure Speisen*

Die Geschmacksrichtung sauer ist in der Küche allgegenwärtig. Saure Speisen werden oft als erfrischend, leicht, oder kühlend beschrieben. Sie setzen einen angenehmen Kontrapunkt zu pappig-süss oder fettig-schwer. Viele Gerichte werden erst durch ein paar Spritzer Zitronensaft oder Essig perfekt abgerundet. Sauer hat ausserdem die Eigenschaft, den Speichelfluss anzuregen. Da läuft dem Esser also das Wasser im Munde zusammen. Das Sprichwort „sauer macht lustig“ hat darin seinen Ursprung. Lustig bedeutete ursprünglich gelüstig, also Lust machen auf etwas. Eine Vielzahl saurer Lebensmittel ist uns sehr vertraut. Wir kaufen Sauerteigbrot, verfeinern mit saurer Sahne oder geniessen Sauerkraut und lieben Sauerbraten als Sonntagsmahl. Hingegen will niemand sauren Wein oder saure Milch trinken. Der grosse Unterschied liegt im Charakter der Säuerung. Ein saurer Wein ist ein unverkennbares Zeichen minderer Qualität und pasteurisierte Milch, die sauer geworden ist, eignet sich nicht



*Biersommelier-Weltmeister Olli Wesseloh und Mitarbeiter von Kiesbye`s Bierkulturhaus haben sichtlich Spaß mit der Himbeer-Berliner-Weisse*



mehr zum Trinken. Der Kohl hingegen wird durch Milchsäuregärung konserviert, der eingelegte Braten haltbarer und würziger gemacht. Das sind bewusst herbeigeführte Vorgänge zur Qualitätssteigerung.

### *Saure Biere*

Soziokulturell gesehen haben saure Biere einen schweren Stand. In weiten Teilen Süddeutschlands, Österreichs und der Schweiz gilt ein saures Bier als verdorben, ungeniessbar. Ganz klar, ein säuerliches Weizenbier ist nichts Erfreuliches, eine Berliner Weisse hingegen schon. Natürlicherweise mögen, tun wir nur, was wir kennen, womit wir aufgewachsen sind, was in unserer Umgebung häufig angeboten wird. Oder anders gesagt, wer als Kind an Opas Hefeweizen-Schaum nippte, wird als Erwachsener kein automatischer Berliner Weisse Fan.

### *Sauerbiere*

Wie bei sauren Speisen verhält es sich bei den Sauerbieren, - sie sind nicht sauer geworden, sondern sauer gemacht. Es sind eben keine sauren

Biere, sondern Sauerbiere! Man findet sie unter den alten Bierstilen. Einige waren sogar fast ausgestorben. In Deutschland heute wieder bekannt sind Berliner Weisse und Gose. In Belgien, dem Paradies für Sauerbierliebhaber, gibt es Sauerbiere mit so klangvollen Namen wie Lambic, Geuze, Kriek, Vlaams rood oder Oud bruin. Traditionell hergestellt, sind es kostbare Köstlichkeiten. Sie reifen jahrelang in Holzfässern und entwickeln sich anschliessend in der Flasche bis zur Vollendung. Im Grunde sind diese Biere lebendige Zeugen der alten Braukunst, Museumsstücke zum Anfassen, nein, zum Trinken! Als sie entstanden, konnte man noch nicht alle Brau- und Reifevorgänge wissenschaftlich erklären. Heute kann man es, weiss wie Brettanomyces und Lactobazillen den säuerlich-trockenen Charakter prägen. Man kennt die Bedeutung der Spontangärung und der Reifeprozesse im Holzfass. Man weiss, welche Fallstricke beim Brauen eines Sauerbieres auf einen warten, will man nicht die ganze Brauerei infizieren. Trotzdem umweht diese Biere ein Hauch Ma-

gie. Es ist grosse Braukunst. In den USA sind Sauerbiere schon längst mehr als ein Trend. Sie gehören in jedem Brewpub auf die Karte. Die Brauer spielen kreativ mit den Zutaten; Stachelbeeren, Quitten, Rhabarber, Gurke als Geschmacksgeber? Rotweinfässer zum Lagern? Joghurt zum Ansäuern? Alles kein Problem und die Leute lieben es.

Vielleicht täte eine Prise dieser Lockerheit bei der Annäherung an Sauerbiere gut? Nur nicht zu lange zögern, nur keine zu grosse Ehrfurcht. Einfach mal probieren, die Vielfalt geniessen und sich überraschen lassen, wie toll eine Gose im Sommer den Durst löscht, wie perfekt ein Kriek zu reifem Parmesan schmeckt oder wie wunderbar ein Oud bruin nach einer üppigen Mahlzeit passt.