

VERKOSTUNG

Andreas Biertests

In jeder Ausgabe bitten wir verschiedene Biersommeliers, drei ihrer Lieblingsbiere in Bier & Brauhaus vorzustellen. Dieses Mal haben wir Andrea Seeger gebeten. Bis 2015 war sie Vorstandsmitglied eines E-Commerce-Unternehmens. Heute betreibt sie mit der Craftbeer Lodge ein Bierfachgeschäft in der Innenstadt von Freiburg. Zudem führt sie Bierverkostungen durch und beliefert Gastronomiebetriebe.

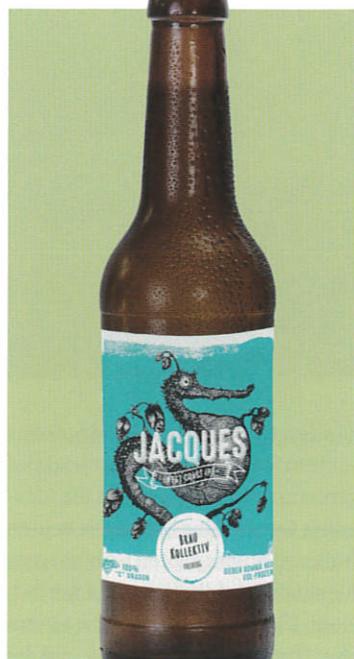
Braukollektiv Jacques

West Coast IPA

7,9 % ABV

Wir haben hier im Schwarzwald eine recht lebendige Craftbrauerszene mit hochwertigen und kreativen Bieren, von denen ich hier das Jacques vom Braukollektiv vorstellen möchte. Die vier Jungs vom Braukollektiv haben bereits ein Sortiment von über sieben Craftbieren entwickelt, die ihre unverkennbare hopfenorientierte Westcoast-Handschrift tragen. Durch die Serie zieht sich ein sympathisches Konzept mit gemalten Tierchen auf den stylischen Etiketten, die allesamt lustige Namen tragen, Hingucker sind und einen hohen Wiedererkennungswert haben.

Nachdem Dolly, das Schaf, das erste IPA in Freiburg und damit das Flaggschiff der hiesigen Szene war, folgt nun Jacques, das Seepferdchen, als Double Westcoast IPA. Die Brauer versprechen eine volle Hopfenladung der drei klassischen amerikani-



Fotos: Brauereien

schen C-Hops, Cascade, Chinook und Columbus, sowie der ergänzenden Hopfensorten Kristall, Nugget und Citra. Bernsteinfarben mit rötlichen Reflexen und einer weißen, feinen Schaumkrone funkelt es uns an und betört die Nase mit frischen, floralen, grasigen und fruchtigen Aromen – wobei warme Zitrusfrüchte und reife exotische Fruchtaromen im Vordergrund stehen. Aber was mir an Jacques besonders gut gefällt, sind die Harz- und Piniennoten, die das Profil des Bieres deutlich schärfen. Der Antrunk trägt die frischen Hopfennoten mit, die nun von einem schönen Malzkörper und einem samtig moussierenden

Mundgefühl ergänzt werden. Die üppigen 80 Bittereinheiten werden wunderbar vom Malzkörper und den 7,9 % Alkohol getragen, wobei Letztere nicht im Vordergrund stehen, sondern dem Geschmacksfeuerwerk seinen Rahmen geben. Der Nachtrunk beschert uns erwartungsgemäß einen deutlich bitteren und angenehm anhaltenden Abgang, der Lust auf den nächsten Schluck macht. Für mich ist es ein Bier mit deutlich ausgeprägter Westcoast-Hopfenbetonung und mit starkem Charakter, dem es dennoch gelingt, seine vielfältigen Eigenschaften ausgewogen zu balancieren. Jacques eignet sich hervorragend zu wirklich pikanten und scharfen Speisen oder als purer Genuss.

Stone Cali-Belgique IPA

IPA

6,9 % ABV

Das Cali-Belgique IPA von Stone ist kein herkömmliches IPA, und eigentlich sollte man es im Vergleich zum klassischen Stone IPA verkosten, denn was dieses Bier besonders macht, ist die Verwendung einer belgischen Hefe. Beiden Bieren ist die amerikanisch hopfige Ausprägung eigen, die durch die typischen Hopfensorten Columbus, Centennial und Chinook entsteht. Auch die weiteren Parameter wie Stammwürze, Alkoholgehalt und IBU sind bei beiden IPAs identisch. Im Vergleich zu seinem amerikanischen Zwillingbruder entwickelt sich das Cali-Belgique IPA dann aber buchstäblich in die Richtung belgischer Kultur – nämlich einer belgischen Hefekultur. Sehr spannend also, um die Auswirkungen verschiedener Hefesorten auf den Geschmack zu demonstrieren.

Das Cali-Belgique leuchtet hellgelb mit einer weißen Schaumkrone und begrüßt uns direkt mit seinem



unverkennbaren belgischen Akzent. So dominieren würzige belgische Aromen, die an reife Früchte von Bananen und Aprikosen erinnern. Geschmacklich lassen sich dann aber beide Welten ausmachen: die zitronigen und harzigen Noten des amerikanischen Hopfens, die sich mit den süßen, tropischen und würzigen Hefearomen vereinen. Der Abgang mutet leicht pfeffrig an und führt uns die 77 IBU nochmals deutlich vor Augen. Ein spannendes Bier, das seine beiden Geschmackswelten deutlich herausstellt, dem es aber auch gelingt, sie harmonisch zusammenzuführen. Entsprechend lassen sich Speisen kombinieren, die jeweils einen Kontrast zur einen oder anderen Seite bilden, zum Beispiel würzige südamerikanische Speisen oder ein fruchtig-süßes Dessert.

Bemerkenswert ist, dass Stone Berlin nur in Dosen abfüllt, so auch das Cali-Belgique. Damit zeigt sich Stone als einer der Trendsetter der Craftbierszene, denn Dosen sind, sofern sie recycelt werden, umwelt-

verträglicher als Flaschen. Zudem unterstützen sie durch die Lichtundurchlässigkeit maßgeblich die Haltbarkeit des Bieres.

Harviestoun Old Engine Oil Engineer's Reserve

Imperial Porter

9 % ABV

Das Harviestoun Old Engine Oil Engineer's Reserve ist der große Bruder des regulären Old Engine Oil. Es wurde extra für den amerikanischen Markt eingebracht, da dort nach einer höherprozentigen Version verlangt wurde. Nachdem das Old Engine Oil mit seinen 6 % ABV bereits ein sensationell leckeres Bier ist, wird es durch die Engineer's Reserve nochmals an Geschmacksintensität getoppt.

Ins Glas ergießt es sich tatsächlich in der Farbe von altem Motoröl und wird seinem Namen damit absolut gerecht. Die beige Schaumkrone ist erwartungsgemäß reduziert. Als Imperial Porter ist es nahezu undurchsichtig schwarzbraun. Schon der Geruch betört mit intensiven

Kaffee- und Schokoaromen, die sich im Antrunk wunderbar moussierend fortsetzen, während ein feines Prickeln die Zunge umspielt. Es gesellen sich nussige Noten und eine malzige Süße dazu, die an getrocknete Datteln erinnert. Im Vordergrund bleiben die Aromen von Mokka und zarter Bitterschokolade. Ein röstmalziger Abgang mit Lakritznoten lässt den Genuss schön nachklingen. Trotz seiner 9 % wirkt das Bier nie alkoholisch. Man kann es fein zu Desserts kombinieren. Ich bevorzuge es allerdings solo als Digestif oder als Absacker nach einem schönen Abend – ein Bier, mit dem man buchstäblich herrlich versacken kann.

Gerade in der Winterzeit schätze ich englische malzorienteerte Biere sehr, Biere, die wie für diese Jahreszeit gemacht zu sein scheinen. Dabei ist das Old Engine Oil der Grundstein für die fassgereiften Biere der Ola Dubh-Reihe der Brauerei – schottische Black Ales in schottischen Whiskyfässern gereift: eine perfekte Kombination! Gegründet 1983, wurde Harviestoun 2006 von der Caledonian Brewery übernommen, von der eine Gruppe regionaler Brauer Harviestoun zwei Jahre später wieder zurückkaufte – kurz bevor die Caledonian Brewery von Scottish & Newcastle übernommen wurde.

ANDREA SEEGER



Foto: privat