



Den Geschmacksnerv getroffen: Die IPA-Biere liegen im Trend. GETTY IMAGES

Lager? Langweilig!

08/15-Biere haben es schwer. Konsumenten wollen vermehrt Bierspezialitäten wie (India) Pale Ale

VON ALEXANDRA FITZ

Früher bestellten Biertrinker eine Stange. Heute bestellen sie eine Bierspezialität wie India Pale Ale oder nur Pale Ale, um dann daran zu nippen und mit ihrer Begleitung darüber zu philosophieren. Bier ist nicht mehr nur Bier. Es ist salonfähig. Längst gibt es nicht mehr nur Wine-&Dine-, sondern auch Beer-&Dine-Abende. Die Konsumenten wollen mehr Geschmack, mehr Aroma, mehr Intensität. Und genau wie beim Essen und bei Weinen wollen sie wissen, woher das Bier kommt, was darin steckt, und darüber fachsimpeln. So kommt das Bier aus der Beizen-Festzelt-Ecke heraus und wird zum Genuss-Getränk. Dabei spielen die hopfenbetonten, obergärigen Sorten Pale Ale und India Pale Ale die Hauptrolle.

Die beiden Bierstile unterscheiden sich vor allem in Aroma und Alkoholgehalt. Pale Ale ist moderater gehopft, und bei der Mälzung wird Malz verwendet, der nicht so stark geröstet wird. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 5 und 6 Prozent. India Pale Ale, kurz IPA, ist stark gehopft. Es ist würziger, aromatischer, herber – und bitterer. Die Farbe ist ein bisschen dunkler, und der Alkoholgehalt liegt zwischen 6 und 7½ Prozent. Der Geschichte nach ist das Bier deshalb so



Intensiver Genuss: Schweizer Pale Ale und India Pale Ale.

stark gebraut, weil es im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kolonien bestimmt war. Das Bier musste eine sehr lange Seefahrt überstehen, daher musste es haltbar sein. Um die Umrundung Afrikas zu schaffen und geniessbar zu bleiben, war ein hoher Alkohol- und Hopfengehalt nötig.

«ES GIBT EINEN kontinuierlichen Trend vom Lager weg, hin zu geschmacksintensiveren Biersorten», sagt Philip Bucher, Geschäftsführer der Doppelu Brauwerkstatt in Winterthur. Und ein Pale Ale sei dabei eben der erste Schritt der Bierkonsumenten Richtung intensivere Sorten. Der Einsteiger in die Genuss-Biere sozusagen. Das intensivere India Pale Ale dann der zweite. Immer mehr grosse und kleine Brauereien in der Schweiz

springen nun auf diesen Zug auf und nehmen Pale Ale und India Pale Ale ins Sortiment auf.

Im Zusammenhang mit Bier hört man in letzter Zeit immer wieder den Begriff «Craft Beer». Damit gemeint ist das Bier von Brauereien, die viele verschiedene Sorten haben, die variieren, experimentieren – und «auch mal die Grenzen überschreiten», sagt Bucher. Seine Brauerei stellt unter der Linie «Chopfab» ein Pale Ale her und unter der Linie «Doppelu» ein India Pale Ale.

So ergeht es auch Felix Meier von Müller Bräu in Baden. 2012 hatte er die Idee, 2014 braute er den ersten Pale-Ale-Sud. «Diese Bierspezialität kommt in der Schweiz sehr gut an», sagt Meier. «Es ist unsere erfolgreichste neue Sorte in den letzten Jahren.» Zahlreiche Pale Ale haben

er degustiert. Es sollte nicht zu bitter sein, Meier wollte ein «mittelsüßes». Die Etikette mit dem Schiffskran soll an die Seefahrer erinnern.

ALS VORBILD FÜR VIELE gilt laut Bucher das amerikanische Pale Ale von Sierra Nevada: «Es ist eines der bekanntesten auf der Welt, hat den Pale-Ale-Standard geprägt und inspiriert daher sehr viele Brauer.» In den USA gibt es den Craft-Beer-Markt schon viel länger. In der Schweiz holt man langsam auf. Die Bierszene wird lebendig und kreativer.

Auch im Zürcher Bierspot «The International Beer Bar», wo 50 verschiedene Spezialitäten aus Europa und 50 aus der Schweiz angeboten werden, ist IPA eine wichtige Sorte. «Eigentlich stehen Schweizer nicht auf bitteres Bier», sagt der Chef Christian Langenegger. Doch das ändere sich nun. Die Gäste, die in seiner Bar nach IPA fragten, hätten es auf Reisen getrunken und interessieren sich allgemein für die Craft-Bewegung.

Ein IPA ist nicht zum Runterkippen gedacht, man trinkt eines oder zwei davon. Wenn das Bier selbst schon so aromatisch ist, was passt dann dazu? Laut diversen Brauern würziges Essen, Mexikanisch und Indisch etwa. Meier von Müller Bräu schwört auf die Kombination mit dem englischen Blauschimmelkäse Stilton.

ENTKORKT

DIE WEINE DES METZGERMEISTERS

Als Metzger hat sich der Zürcher Ex-Banker Patrick Thalmann bisher nicht versucht, wohl aber als Winzer. Und das mit beachtlichem Erfolg. Denn der joviale Lebemann versteht etwas von Marketing. Das beginnt schon mit dem Namen seines Betriebs, der nach seiner Meinung zwar «noch kein Weingut, aber auf dem Weg zu einem» ist.

2009 habe das Ganze in einer kleinen Doppelgarage im Zürcher Weinland begonnen, sagt der erfolgreiche Quereinsteiger, doch schon 2010 habe man aus Platzmangel in eine leer stehende Metzgerei mit noch intakten Kühlräumen umziehen müssen. Von daher rührt der für ein Weingut eher seltsame Name «Winzerei zur Metz», zu dem sich später das Logo mit zwei gekreuzten Hackbeilen gesellte. Maskottchen des Betriebs ist ein fettes Schwein, zerlegt in die besten Fleischstücke. Das Bild zierte die Etikette all jener Weine, die speziell gut zu einer feinen Wurst oder einer deftigen Metzgeresse passen.

Leit- und Liebessorte von Burgunder-Liebhaber Patrick Thalmann ist der Pinot noir, den er gleich in drei verschiedenen Varianten präsentiert. Das Traubengut stammt aus einigen der besten Lagen in Benken ZH und wird unter Aufsicht eines Önologen verarbeitet und anschliessend in burgundischen Pièces mit 228 Liter Inhalt ausgebaut.

Unbestrittener Spitzenwein ist der noch etwas ungehobelte, aber vielversprechende Borstig' Kerl 2013 («der Grosse mit dem schwarzen Schwein»), der erst im nächsten Frühjahr und nur in Magnum-Flaschen auf den Markt kommt (17,5 Punkte, Fr. 90.–). Ihm zur Seite gesellt sich der leichte, trinkige Junior 2013 («der Kleine vom Grossen mit dem roten Schwein»), der sich trotz unverkennbarer Holzprägung wesentlich weniger borstig gibt als sein Vorbild (16,5 Punkte, Fr. 22.50). Dazwischen steht der zunächst unnahbare, erst zum Essen sich öffnende *R* 2013 (*R* für Reserve), der vor allem für die Gastronomie gedacht ist und jetzt auf den Markt kommt.

ANDREAS KELLER



DER WEIN,

R 2013

Produzent: Winzerei zur Metz, in Zürich

Herkunft: Zürcher Weinland

Appellation: Schweizer Landwein

Rebsorte: Pinot noir

Beste Trinkreife: jetzt bis 2020

Passende Gerichte: Alles vom Schwein

Bewertung: 17 Punkte

Bezugsquelle: Winzerei zur Metz, Zürich, Tel. 079 690 99 50, shop-ping@winzerei-zur-metz.ch, Fr. 29.50

INSERAT

WIR LIEBEN WINTERSPORTLER

GSTAAD
MOUNTAIN RIDES

*Rabatt abhängig von Saisonzeit und Kaufdatum, gültig bei Onlinekauf von Tagedickets für das Schneesportgebiet Gstaad Mountain Rides. Nicht gültig vom 21.12. – 10.01., 06.02. – 06.03. und 24.03. – 28.03.

Jetzt online buchen und von bis zu 30 % Rabatt profitieren! shop.gstaad.ch*