

VHD-Verkostungsseminar 2017

„sehen - riechen - schmecken - fühlen“ - Bierverkostung

(Bilder zu dieser Veranstaltung sind auf maulachbraeu.de in dem Ordner "GALERIE" zu finden)

Michael Mihm / Markus Metzger

Wie schnell doch die Zeit vergeht. Am Samstag, 26. März 2017 war es wieder soweit: bereits zum vierten Male hatte der VHD e. V. in Kooperation mit der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart zu einem Verkostungsseminar eingeladen. Da das Seminar nur mit einer begrenzten Teilnehmerzahl möglich ist, hieß es schon kurz nach der Publikation des Termins auf den Haus- und Hobbybrauertagen in Herrieden: „Leider ausgebucht!“.

20 Interessierte, 18 davon Vereinsmitglieder, waren der Einladung der VHD e.V. gefolgt und nach Karlstadt gekommen. Am Vorabend trafen sich bereits viele der Teilnehmer in einem „Karschter“ Bierlokal und lernten sich bei verschiedenen Bieren und gutem Essen kennen bzw. tauschten sich aus.

Am Samstagmorgen pünktlich um 10:00 Uhr begann dann bei strahlendem Sonnenschein der ernste Teil des Wochenendes: Nach der offiziellen Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden der VHD Markus Metzger führte Seminarleiter Robert Pawelczak zunächst in die Vorgehensweise einer Bierverkostung nach den Vorgaben der DLG ein. Der Theorie folgte eine erste praktische Übung: Die Schulung der Geschmackssinne. Hier testeten die Verkoster, ab welchem Verdünnungsgrad sie in einer wässrigen Lösung Bittere, Süße oder Säure erkennen konnten.

Ebenfalls zum Training für die Geschmacks- und Geruchssinne, schlossen sich nun mehrere sogenannte Dreiecksproben an. Hierbei erhielt jeder Proband drei Gläser vorgesetzt. Jeweils in zwei Gläsern war das gleiche Bier eingeschenkt - im dritten Glas war ein Bier der gleichen Sorte aber einer anderen Brauerei enthalten. Es galt herauszufinden, welches Glas das mit abweichendem Inhalt war. Ein geübter Verkoster sollte diesen Test bestehen.

Nach dem Leistungstest bat der VHD-Schriftführer Michael Mihm als „Küchenchef“ - mit Unterstützung seiner Familie - zu Tisch. Ofenfrische Pizza aus einem fahrbaren Holzbackofen wurde zur Stärkung für den Nachmittag gereicht. Dazu konnten Biere von den verschiedensten fränkischen Brauereien genossen werden. Pizzen und Biere: Lecker, lecker!

Nach der Mittagspause wurde dem nächsten Schwerpunkt ausreichend Platz eingeräumt: dem Vergleich verschiedener Biersorten. Robert stellte die Merkmale der Biersorten jeweils am Beispiel eines typischen Vertreters dieser Sorte vor. Fast 40 verschiedene Biere kosteten trotz homöopathischer Dosen viel Kraft und führten manchen Teilnehmer an seine Grenzen. Eine vergleichende Bierverkostung entsprechend dem Verkostungsschema der jährlichen Haus- und Hobbybrauertage stand ebenfalls auf dem Programm. Die immer wieder eingestreuten Erläuterungen zum Thema „Geschmacksfehler im Bier und deren Ursachen im Brauprozess“ waren ebenfalls hoch interessant.

Als „Service-Team“ im Hintergrund lieferten unsere Mitglieder bzw. Vorstandskollegen Boris Dürr, Pascal Collé und Peter Goetz tatkräftige Unterstützung: die gebrauchten Gläser mussten gespült werden, die neutralen Verkostungsgläser mussten immer wieder mit den Bierproben gefüllt werden und das Brot und Mineralwasser zur Neutralisierung musste auch immer rechtzeitig nachgereicht werden.

Blätterteigstangen mit Käse und Kümmel sowie Schinkenteilchen wurden vom Küchenteam immer wieder aus dem noch warmen Backofen als kleine Stärkung angeboten.

Voller Stolz nahmen die erfolgreich geschulten VHD-Bierverkoster am Abend ihre Urkunden (mit dem Brauer-Emblem als Wasserzeichen) von Organisator Markus Metzger entgegen. Während das Serviceteam die Schulräume wieder auf Vordermann brachte, konnten die Teilnehmer ihre zuvor verkosteten Biersorten noch einmal gezielt auswählen und genießen.

Allen Teilnehmern sei Dank für ihr großes Interesse gesagt. Ein besonderer Dank gebührt dem Verkostungsleiter Robert Pawelczak, sowie Markus Metzger und der Schulleitung, die durch ihr Engagement das VHD-Verkostungsseminar 2017 erst möglich gemacht haben. Ein Bierglas mit eingraviertem VHD-Logo und mit Namenszug „Robert“ erhielt der Seminarleiter für sein großes Engagement.

Nach dem Verkostungsseminar ist bekanntlich vor dem Verkostungsseminar. Gemäß dem mittlerweile eingespielten Turnus wird voraussichtlich 2019 das nächste VHD-Verkostungsseminar stattfinden.