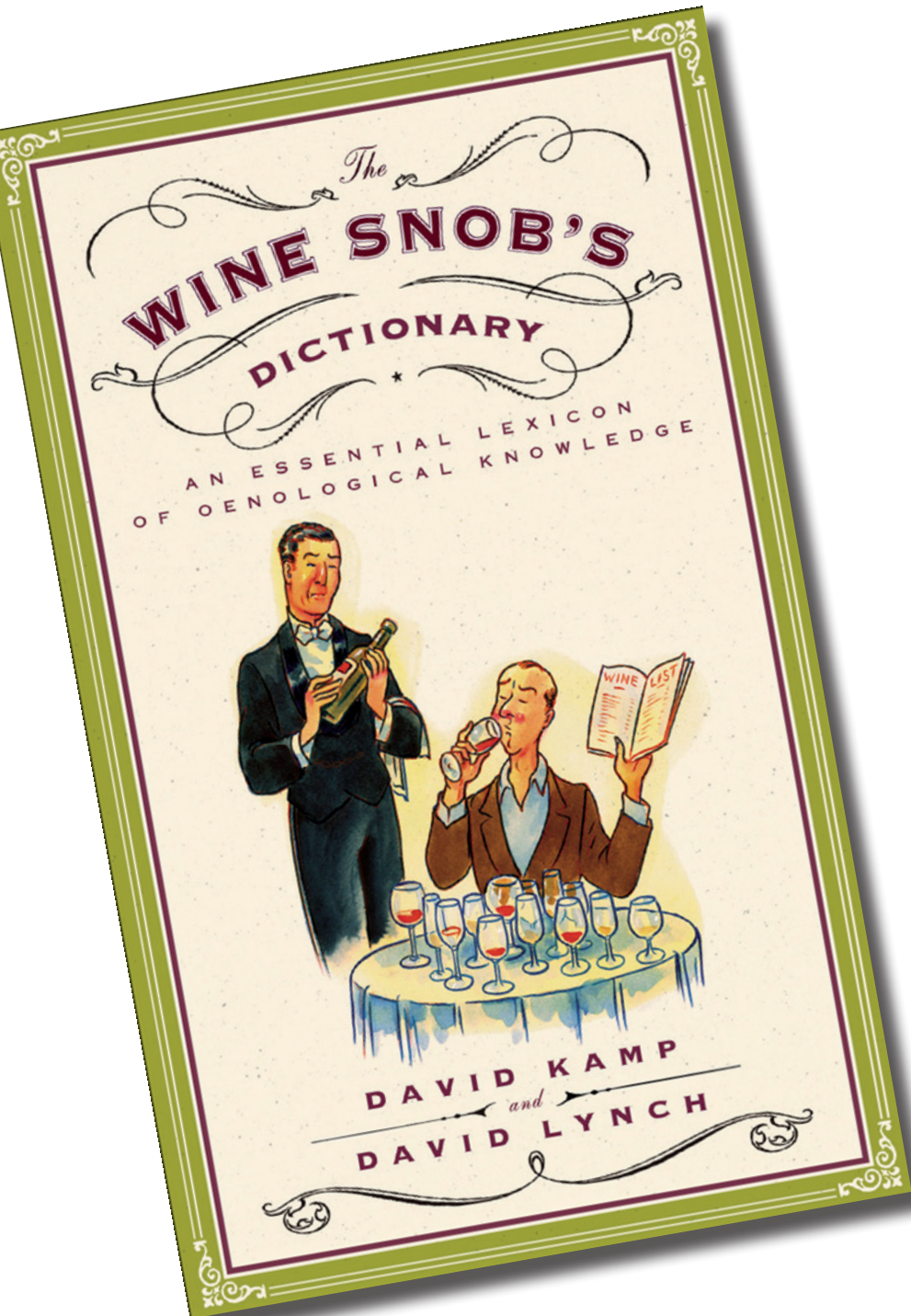


WEINSNOBS VS. BIERSNOBS

ODER DIE EWIGE DISKUSSION ÜBER DIE EXKLUSIVITÄT DERER PRODUKTE.



E gibt sie schon seit Hunder-
ten, wenn nicht sogar schon
Tausenden von Jahren – die
Weinsnobs. Der Biersnob, ist
dagegen eine Neuerscheinung
auf der snobistischen
Weltbühne. Was ist eigentlich
ein Snob? Vielen von uns wird
der Snob eher unter Fatzke,
feiner Pinkel, Lackaffe oder Schnösel be-
kannt sein, doch um ganz genau zu sein, ist
es jemand, der sich durch zur Schau getra-
gene Extravaganz den Schein geistiger, kul-
tureller Überlegenheit zu geben sucht und
nach gesellschaftlicher Exklusivität strebt
(www.duden.de). Seit Langem frage ich
mich, ob es eines Snobs in der (Getränke-)
Welt überhaupt bedarf? Sollte nicht der Ge-
nuss und die Vorliebe eines jeden Individu-
ums im Vordergrund stehen anstatt hier sinn-
lose Diskussionen zu führen, ob dem dieses
oder jenes, das bessere, oder aber auch das
exklusivere Produkt von beiden ist?

Die ewige und anhaltende Diskussion zwi-
schen Experten ist, wenn man sie genau-
er betrachtet, eine auf Subjektivität und
schlechten Argumenten basierende. Beide
Seiten argumentieren ausschließlich zu-
gunsten ihrer Standpunkte und Parteien,
ohne jedoch festzustellen, dass dem die
nötige Basis einer Diskussion fehlt. Erin-
nert mich irgendwie an die endlosen politi-
schen Debatten, deren Ziel es ist, eine Zusam-
menarbeit und einen gemeinsamen Kon-
sens zu verhindern, um sich unnötig in die
Haare zu kriegen. Mal ehrlich, auf welchen
Kriterien ist den dieser Dialog überhaupt
aufgebaut? Hier einige Beispiele: Das Alte-
rungspotenzial - ein Indikator für Qualität?
Manchmal ja und manchmal nein. Aber ist
Wein deswegen besser als Bier? Nein, denn
in der Weinwelt wird doch immer wieder
argumentiert, dass ein alter Wein nicht un-
bedingt besser sein muss als ein junger. Das
gleiche trifft auf die Wertigkeit der Produkte
zu, denn ein alter Wein ist nicht unbedingt
besser als ein junges Bier. Die Menge der
Zutaten beziehungsweise die Komplexität
des Arbeitsprozesses grundsätzlich benö-
tigt Bier mehr Zutaten als Wein. Dies macht
Bier aber keineswegs besser als Wein. Das
Argument, dass Wein (meistens) weniger



„Die ewige und anhaltende Diskussion zwischen Experten ist eine auf Subjektivität und schlechten Argumenten basierende.“



nischen Frankreich und die Habsburger Spaniens, Weinsnobs der ersten Stunde, propagierten Wein als das Getränk für die Elitären und Bier für das Bürgertum und schlichtweg dem Pöbel. Man sollte dabei aber nicht außer Acht lassen, dass das Bürgertum und das einfache Volk immer schon sowohl Bier als auch Wein konsumierten. Die Aristokratie in Österreich-Ungarn, Deutschland, Belgien, Holland und Britannien hatten nicht nur die feinsten Jahrgänge in den Kellern, sondern auch eine erstaunliche Menge an Bier und deren Spezialitäten, für sich selbst, deren Gästen und Angestellten, gelagert.

sowie Weinen und Bieren, die mit Eichenholz (Toasting) behandelt wurden. Das gleiche trifft auf Fruchtnoten zu. Kirsche zum Beispiel findet man in flämischen roten und braunen Ales. Dieses Spielchen könnte man endlos weiter treiben, ohne jedoch zu einem eindeutigen Ergebnis zu kommen.

Die Sortenvielfalt

Das Resultat der Braumeister ist durchwegs erstaunlich - der Biertrinker kann aus circa 100 verschiedenen Stilarten, Geschmäckern und Farben wählen. Trifft dies auch, abgesehen von den Traubensorten, auf Wein zu? Irrelevant, auch hier gibt es gute und schlechte Produkte sowie Produzenten.

Bier vs. Wein vs. Food

Keines der beiden Produkte verfügt über entscheidende Vor- oder Nachteile, um diese (nicht) mit unterschiedlichen Speisen und Küchenstilen zu paaren. Vielmehr haben beide Qualitäten, derer es Geschick, Wissen und Experimentierfreudigkeit bedarf, um die passenden und Genuss versprechenden Kombinationen zu finden. Zur Freude des Biertrinkers gibt es immer mehr Gäste und einige wenige Restaurateure, die sich wieder darauf besinnen, dem Getränk Bier einen höheren Stellenwert einzuräumen. Wenn man Glück hat, gibt es sogar Degustationsmenüs, die mit (Spezialitäten-)Bieren angeboten werden. 🍷

Zusatzstoffe braucht als Bier, ist aber auch kein Kriterium, da ein komplexer Arbeitsprozess nicht gleichzusetzen ist mit der schlussendlichen Aromenvielfalt und dem Geschmack. Bier und Wein gleichermaßen können beziehungsweise könnten unter Zuhilfenahme von endlosen chemischen Zusätzen erzeugt werden. Dies kann dazu führen, dass die Endprodukte charakterlos sind und auch dementsprechend schmecken. Andererseits können Wein sowie Bier durch ihre Einfachheit überzeugen und dadurch sehr komplex sein.

Die Aromenvielfalt

Bier und Wein haben die gleiche Aromenvielfalt. Keineswegs sprechen wir hier von Tanninen, Zucker und Säure. Welches Aroma, außer vielleicht Petroleum, kann eindeutig nur einer Seite zugeordnet werden? Mir ist keines bekannt, was aber nicht heißen möge, dass ich nicht bereit bin, eines Besseren belehrt zu werden. Brioche und Malz- Aromen findet man zum Beispiel in Bier und Wein (Schaumwein, Sherry und anderen oxidativ ausgebauten Weinen). Rauchige Aromen findet man in Rauchbier

Die geschichtlichen Hintergründe

Wein verdient keineswegs höhere Wertschätzung als Bier und umgekehrt – Fakt ist indes, dass Bier sowie auch Wein landwirtschaftliche Produkte sind und vermutlich eine der ersten, der Zivilisation, bekanntesten waren. Die regierende Elite im napoleo-

ONLY *Premium* FOOD

Kroeppek Sepia Kroeppek Roter Curry Kroeppek Wasabi

NEU

www.o-p-f.com • Fon +49 (0)2132 998 890