

# GENUSS **bier.pur**



€ 5.50  
03/2013

Menschen *Biere* Attraktionen

www.bierpur.at

## Frühling

... für die Nachhaltigkeit  
Solarenergie in Göss

## Sommer

Braukulturwochen in  
Ottakring: Eine heiße Sache

## Herbst

Eine Jahreszeit und ihre  
Biere – verkostet und bewertet.

## Winter

Und Madrid? Die lebendige  
Bierszene der Metropole.

## Biersommelières im Einsatz für

- › Vielfalt
- › Bierkultur
- › Food-Pairing
- › Fassbierqualität

Aktuelles Kursangebot: [http://bit.ly/bierserver\\_biersommelier](http://bit.ly/bierserver_biersommelier)



Ab Seite 10: Herbstbiere im Test



# proBIer! – das Buch

255 österreichische Biere aus Groß-, Klein- und Hausbrauereien –  
Martin Voigt hat sich in seinem „proBIER!“ Buch der Herausforderung gestellt.

**W**as für eine Mission! Martin Voigt hat sich in seinem Buch „proBIER!“ einiges vorgenommen – und auch gehalten. Der Autor zu seiner Arbeit:

*Eigentlich gab es nie das feste Vorhaben, ein Buch zu schreiben. Vielmehr war es bei mir eine Entwicklung, bei der das Buch dann als letzter Schritt stand. Ich hatte 2011 für eine Bierwebseite einen „Adventskalender“ gemacht. Das kam offensichtlich gut an, aber eine Fortsetzung war damals nicht geplant. Kurz vor dem Wiener Bierfest 2012 kam die Nachfrage, ob ich so etwas nicht wieder einmal machen wolle. Passend zur Jahreszeit war schnell die Idee eines „Radlertests“ geboren und wurde wieder begeistert aufgenommen. Ich bekam beispielsweise den Anruf des Marketingleiters einer mittelständischen Brauerei. Diese hatte gerade selbst eine mit meinen Testergebnissen nahezu deckungsgleiche Marktstudie zum Thema Radler gemacht. Er fragte mich schließlich, ob ich das nicht als Radlerbeft rausbringen wolle? Ich verneinte, denn es sollte ja eigentlich nur ein Spaß für mich gewesen sein.*

*In den nächsten Wochen ertappte ich mich immer wieder selbst dabei, wie ich angefangen hatte mir nun auch zu normalen Bier-Notizen zu machen. Irgendwann kam die Frage auf, ob ich mich nicht auf eine Bierreise durch Österreich begeben und die Erlebnisse zusammenfassen sollte. Bei meinen Notizen waren bereits so viele Biere zusammen gekommen, dass es fast schade gewesen wäre, nichts daraus zu machen. Und nun kam der bereits erwähnte „letzte kleine Schritt“: Es wird doch ein Buch.*

*Von geschätzten 1.000 Bieren hierzulande sind es letztlich 255 im ersten Buch geworden. Und ich bin schon ein wenig stolz darauf, dass es bei der Arbeit daran sehr viele positive Rückmeldungen von Braumeistern und Brauereien gegeben hat, die mich in meinem Vorhaben bestärkt haben.*

*Meine Intention war es auch, den Lesern klarzumachen, woher eigentlich die unterschiedlichsten Geschmäcker bei Bier kommen können. Ich wollte eine Erklärung dafür liefern, warum Biere überhaupt „verschieden“ schmecken können.*

*Gerade viele Hopfensorten aus Übersee sind sehr gut geeignet, dem „normalen Biertrinker“ mit einem Schluck klarzumachen, dass es deutlich mehr geschmackliche Nuancen gibt als ihm bisher bekannt ist. Dies ist auch wie ein Schlüssel zur Frage, warum IPAs fast schon synonym mit Craftbier verwendet werden. Sie sind*

*schlicht für viele Bierliebhaber, die einfach nur Spaß am Bier haben und ohne sensorische Ausbildung sind, der Einstieg in die neue Geschmackswelt. Und das erste IPA vergisst man einfach nicht.*

*So mag es auch für Sommeliere befremdlich sein, wenn in den Verkostungen nur mein Eindruck vorkommt. Es ist eben keine klassische Verkostung, sondern nur mein persönlicher und höchst subjektiver Eindruck. Ich möchte damit den Leser ermutigen, eigene Erfahrungen zu machen und vielleicht neben meine zu stellen. Schon könnte sich ein spannendes Gespräch entwickeln, bei dem wir beide bereits etwas haben, worum es mir geht: einen eigenen guten Geschmack.*

*Mit diesen Solo-Kostnotizen bin ich ja auch nicht alleine. Gerade in der Bierbloggerszene sind die meisten Kostnotizen nicht das Ergebnis einer Gruppenverkostung, sondern meist auch individuellste Eindrücke. Und das ist auch gut so, denn es löst in mir ein: „Wow, dem hat ein Bier aber gut geschmeckt, das muss ich auch mal probieren.“ – oder ein: „Echt? So schlecht war das doch gar nicht als ich das getrunken habe. Muss ich nochmal verkosten.“ – aus. Natürlich habe ich irgendwann meine Ergebnisse auch einmal mit Bewertungsportalen im Netz verglichen. Meine sensorischen Eindrücke lagen kaum daneben und auch bei solchen Portalen ist es wie immer eines: Geschmacksache!*

*Auch wenn ich kein Biersommelier bin – was nicht ist kann ja noch werden – so habe ich großen Respekt vor deren Schaffen und Können. Mit meiner Herangehensweise komme ich eben nur aus der anderen Richtung. So mag man mir bitte vielleicht manches entstandene Missverständnis auch verzeihen. Letztlich haben wir mit „gutem Bier“ aber das gleiche Ziel.*

*Neben dem Buch möchte ich meinen Blog „probier.at“ in der heimischen Bierwelt weiter etablieren. Auch die Idee mit Videos bei „probier.tv“ ist ja grundsätzlich nicht neu – ich möchte so aber die Möglichkeit bieten, Bierinteressierte dahin mitzunehmen, woher die Biere kommen. Brauereien und Braumeister bekommen so auch ein Gesicht für den Konsumenten. Diesen Mehrwert möchte ich mit „probier.tv“ erzeugen. Mein letzter Beitrag über die Eröffnungsfeier des neuen Standorts des Brauhaus' Gusswerk hat so innerhalb kürzester Zeit viele positive Resonanz erfahren. Daneben werde ich aber sicher nicht vergessen, neue aber auch bekannte Biere zu verkosten und in alter Buchmanier vorzustellen.*