

Bierbeschau in früheren Zeiten

Auszug aus:

"Königlich Bayrisches Kreis-Amtsblatt von Mittelfranken"

No. 11 - Ansbach, den 6. Februar 1856

Anleitung für die Bierbeschauer, Bierkieser

§ 1

Die Bierbeschauer, Bierkieser, haben die Aufgabe, das Bier in den Schenklokalen zu besichtigen und mit Hilfe der Geschmackswerkzeuge (Zunge und Gaumen) zu prüfen, um dadurch der Polizeibehörde ein gewissenhaftes, fachverständiges Gutachten über die Güte und soweit es zugleich möglich ist, im Allgemeinen auch über den Gehalt (ob leicht oder schwer?) des verkosteten Bieres an die Hand geben zu können.

§ 2

Es wird hierzu erfordert:

- a) dass die aufgestellten oder nach Bedarf verwendeten Männer rechtschaffen, im Brauwesen erfahren und körperlich gesund seien;
- b) dass dieselben zur Vornahme einer Bierbeschau Ihre Geschmackswerkzeuge rein und unverdorben mitbringen und während der Bierbeschau auch so Erhalten.

§ 3

Zur Vornahme einer Bierbeschau haben die dazu befähigten Männer folgende Regeln zu beachten:

- a) Sied dürfen durchaus keine Speisen genossen haben, welche Durst erregen - keinen Käse, keinen Hering, keinen Schinken, kein gesalzenes oder mit Kümmel bestreutes Brot, u.s.w. - ebensowenig dürfen Sie süße Speisen genossen haben;
- b) Sied dürfen nicht Tabak geraucht haben;
- c) Sied dürfen Tags vorher in keiner Weise unmäßig gelehrt haben;
- d) es darf ein Mann in einem halben Tage nicht mehr als sechs Biere durch den Geschmack prüfen, "kiesen".

§ 4

Bei der Bierbeschau selbst haben die dafür aufgestellten Männer zuerst zur vollständigen Reinigung des Geschmackes ein mäßiges Stück Brot, aber ohne Salz und ohne Kümmel zu genießen, - dann in den Schenk- oder Lagerkellern das Bier in einem von außen und innen reinlichen Glase zu empfangen, dasselbe zuerst zu besichtigen und hernach zu verkosten.

§ 5

Bei der Besichtigung der Biere hat der Bierbeschauer zu beachten:

- die Farbe der Biere, ob hell- oder dunkelweingelb, bräunlich oder braun?
- die Sauberkeit, ob klar oder unklar, und in letzterem Falle, ob staubig oder trübe?
- den Glanz, ob glänzend oder glanzlos?
- den Schaum, obschäumend oder nicht schäumend, und in ersterem Falle, ob der Schaum dick oder dünn oder großblasig ist?

Gleichzeitig ist hierbei auch der Geruch der Biere zu beachten, ob er von guter oder fehlerhafter Gärung zeigt, weinicht oder hefeartig oder säuerlich ist? Dies gibt sich

deutlich zu erkennen, wenn man das Bier im Gefäße eine kurze Zeit auf einen normalen Ofen oder in warmes Wasser stellt und bis auf 25 bis 30° R warm werden lässt.

§ 6

Beim Verkosten (Kiesen) soll das Bier nicht unter 7° R und nicht über 13° R warm sein. Der Bierkieser hat davon einen Mund voll zu nehmen, in geschlossenem Mund zu behalten, mit der Zunge an den Gaumen zu reiben und dabei auf die Empfindungen zu merken, die er verspüren wird. Sobald er über die Beschaffenheit des Bieres urteilsfähig ist, hat er dasselbe auszuspucken.

§ 7

Gutes wohlvergorenes und gut aufbewahrtes Bier bewirkt bei solcher Prüfung schnell im Gaumen kitzelnde (prickelnde) Empfindung, welche von der durch die Mundwärme ausströmende Kohlensäure herkommt; - dieser folgt dann an den Zungenrändern merkliche Wärme nach, die sich bald über den ganzen Gaumen ausbreitet, und zwar um so stärker, je mehr Weingeist ein Bier in sich führt, - endlich schlägt sich auf dem rückwärtigen Zungenende eine Bitterkeit nieder, die besonders bei dunklen Bierarten um so stärker ist, und wenn sie dem Geschmack einer stark gebräunten Brotrinde gleichkommt, nicht vom Hopfen, sondern vom gebräunten Malz herkommt.

Eine zähe schleimige Empfindung erregen die lange gesottenen viel Malzgummi führenden "dicken" Biere, welchen die "feinen" mehr Weingeist führenden Biere gegenüberstehen.

§ 8

In dem Maße, als diese Eigenschaften mehr oder minder hervortreten, werden die Biere als "tarifmäßige starke", "schwere tarifmäßige" - oder als "dünne, leichte" erklärt, und die letzteren zur genauen Gehaltsprüfung an eine höhere Behörde gebracht.

§ 9

Biere, welche die Kohlensäure und die damit verbundenen Geschmacksempfindung, sowie das Perlen und der dicke Schaum fehlen, heißen "schaal", welche Eigenschaften von verschiedenen Ursachen herrühren kann und nicht immer auf ein Verdorbensein des Bieres schließen lässt. Da eine Wiederbelebung solcher Biere durch eine erregte Nachgärung in manchen Fällen noch möglich ist.

§ 10

Ebenso sind trübe Biere, wenn sie sonst noch guten Geschmack und Geruch besitzen, nicht immer als verdorben zu betrachten, indem auch diese sich häufig nach einiger, zuweilen langer Zeit, wieder klären.

§ 11

Alte starke Biere nehmen gewöhnlich einen säuerlichen Geschmack an, der von Bierkennern sogar geliebt - wohl aber zu unterscheiden ist, von der verderblichen sauren Gärung, bei welcher das Bier auch immer schaumlos, glanzlos, nicht fetten auch trübe wird und besonders beim Gewärmten durchdringend säuerlich riecht.