

Holzfass in 60 Minuten

Vorab eine Warnung: Der folgende Text handelt von Panscherei. Nicht nur, aber auch von Bierpanscherei. Und ich bin selbst schuldig geworden.

Das kam so: Vor einigen Wochen hat mich ein Herr Lars Rominger kontaktiert, ein freundlicher Schweizer, der schon einmal den Titel „Innovativster Unternehmer der Schweiz“ gewonnen hat. Eine seiner Innovationen, so erzählte er mir, sei ein kleines Werkzeug, mit dem sich in 60 Minuten jeder Wein in einen Barrique-Wein veredeln lasse. Er sagte wirklich „veredeln“ – aber ich musste mangels Weinkenntnis absagen, leider nichts für mich. Bei Wein kenne ich mich ja nicht aus, bei Bier schon.

Ja, eben: Er wisse, dass sich Wein, selbst leicht fehlerhafter Wein, mit seinem „Barriqueur“ binnen einer Stunde zu einem edel wirkenden Getränk veredeln lasse. Und von mir wollte er wissen, ob das wohl auch bei Bier möglich sei. Immerhin ist ja bekannt, dass Holzfassreifung bei Bieren eine enorme Popularität erlangt hat, seit vor einem Vierteljahrhundert bei Goose Island ein Bourbon-Fass mit Stout gefüllt wurde. Die Idee wurde erst in den USA und dann weltweit mit Begeisterung aufgegriffen – leere Whisky-, Rum-, Cachaça- und natürlich auch Weinfässer werden inzwischen weltweit gehandelt, weil man darin Starkbiere zu interessanten und teuren Spezialitäten heranreifen lassen kann.

Und dann kommt da ein Herr Rominger mit seinem Barriqueur und will das im Handumdrehen machen, was anderswo Wochen und Monate dauert. Nun ist auf den ersten Blick klar, dass das ohnehin nicht bei jedem Bier geht. Sinn macht es allenfalls bei jenen Bierstilen, die man tatsächlich im Holzfass nachreifen würde – eben einem starken Ale oder Stout – und die nicht von vorneherein Holzfasscharakter haben wie ein Flanders Red oder ein Gueuze. Und natürlich müsste man an Biere denken, die durch „echte“ Holzfassreifung wirklich wesentlich teurer würden. Also ging ich zum Getränkehändler meines Vertrauens und kam mit je zwei Flaschen des „In Your Face“, einem West Coast IPA von Crew Republic, und des „Roundhouse Kick“, einem Imperial Stout derselben Brauerei, heim. Das Bier gekühlt und dann frisch drauflosprobiert: Man steckt das holzübelgroße Eichenholzstück auf einen Plastikstab und hält das Ganze dann in die Bierflasche. Vorsicht! Das beginnt sofort kräftig zu schäumen. Besser einen kräftigen Schluck abtrinken und dann den Stab immer wieder eintauchen und herausziehen, bis das Schäumen nachlässt. Dauerte beim IPA eine halbe Stunde, bis sich die Sache beruhigt hatte und man den nicht nur laut Beschreibung „oberflächenaktivierten Eichenzapfen“ und das Bier für den Rest der Zeit sich selbst überlassen konnte. Oberflächenaktiviert, das heißt nämlich auch, dass sich praktisch alles im Bier enthaltene CO₂ entbindet.

Beim Verkosten zeigte sich das IPA daher schal – sonst aber kaum unterscheidbar zur Referenzprobe: Hier hatte die Bittere des Hopfens ohnehin ihre Schuldigkeit getan, das Holz konnte nichts mehr dazu beitragen. Der Preis von 3,70 Franken je Anwendung wäre in diesem Fall verschwendet gewesen. Macht nichts, Herr Rominger hatte mir das Testset ja kostenlos überlassen.

Also mutig zur zweiten Probe geschritten: Das Imperial Stout ist ja schon vom Stil her voller, jetzt wusste ich auch schon, dass ich beim Eintauchen des Barriqueurs vorsichtig sein muss. Und tatsächlich: Hier hat das Eicheholz eine durchaus segensreiche Wirkung entfaltet. Das Stout hat zwar ebenfalls jegliche Spritzigkeit verloren, es hat aber den Holzgeschmack gut angenommen und ist runder, weicher und weniger geworden.

Apropos wenig: Den Effekt hat meine Frau dann auch bei einem Rotwein – einer Cuvée aus St. Laurent und Zweigelt – erzielen können. Wie gesagt: Es ist eine Trickserei, die man sich da antut – und es bleibt jedem überlassen, ob er oder sie daheim das Starkbier oder den Wein nachbessern will ...

