



# Schmecken, riechen und bewerten

## Tasting, smelling and judging

### Meine Erfahrungen als Verkoster beim World Beer Cup<sup>SM</sup>

Der World Beer Cup ist in den letzten Jahren zu einer beeindruckenden Veranstaltung gewachsen.

Allein die Zahlen für 2016 lesen sich abenteuerlich: 6.596 Biere von 1.907 Brauereien aus 55 Ländern wurden an 3 Tagen von 253 internationalen Verkostern bewertet. Auch wenn das immer wieder belächelt wird – das Verkosten ist eine hoch spannende, aber auf Dauer durchaus fordernde Angelegenheit, die nicht nur reine Freude macht. Kategorien wie „Chili Beer“ oder „American Black Ale“ verlangen den Verkostern einiges ab. Aber auch in den vermeintlich einfacher zu bewertenden Kategorien ist Konzentration gefragt. Je weiter sich ein Bier im Wettbewerb im Feld nach vorne kämpft, umso schwieriger wird die Entscheidung über das Weiterkommen. In den Finalrunden ist die Qualität der Biere in der Regel so hoch, dass Nuancen über die Medaillentränge entscheiden.

Am Ende habe ich viele neue Eindrücke, Bekanntschaften und auch Erkenntnisse mit nach Hause genommen. Der Medaillenspiegel zeigt deutlich, dass die Größe einer Brauerei kaum eine Rolle für den Erfolg bei einem solchen Wettbewerb spielt. So hat beispielsweise ein kleiner Pub Brewer in der mit 275 Einreichungen populärsten Kategorie „American IPA“ allen anderen den Schneid abgekauft. Und auch die Herkunft der Brauerei sagt kaum etwas über die Erfolgsaussichten innerhalb einer landestypischen Kategorie aus. So wilderte dieses Jahr eine US-Brauerei im Revier der Kategorie „German-Style Pilsener“ oder eine koreanische Brauerei in der Kategorie „South German-Style Hefeweizen“. Für mich eine klare Zeichen: Herausragende Biere gibt es überall auf der Welt, man muss sie nur finden!

### My Experiences as Taster at the World Beer Cup<sup>SM</sup>

In recent years the World Beer Cup has grown to be an impressive event.

The figures alone for 2016 are awesome: 6,596 beers from 1,907 breweries in 55 countries were assessed for 3 days by 253 international tasters. Even though it is repeatedly derided, tasting is an extremely exciting but also after time a very challenging task that is not always pleasurable. Categories like "Chili Beer" and "American Black Ale" demand a great deal from the tasters. But even in what you would think are easy categories you really have to concentrate. The further a beer comes in the competition, the harder it is to decide how it is to progress. In the final rounds the quality of the beers is usually so high that mere nuances decide on the medal. In the end, I took home with me many new impressions, acquaintanceships and knowledge. The medal table shows that the size of the brewery hardly plays a role for success in such a competition. For example, a small pub brewer shook up all the others in the "American IPA" category, the most popular with 275 entries. Nor does the origin of the brewery have much to say about its prospective success in a country-specific category. This year, for instance, a US brewery won a medal in the "German-Style Pilsener" category and a South Korean brewery did the same in the "South German-Style Hefeweizen" category. This is a clear sign for me that there are outstanding beers throughout the world, you just have to find them!

Autor: Dr. Florian Schüll, HVG; Foto: Stefanie Pokorny

