



<http://www.weser-kurier.de/Artikel/Region/REGIONALE-RUNDSCHAU/457326/Der-Mann%2C-der-den-Gerstensaft-stachelt.html>

**Bier-Sommelier Guide Grote zu Gast im Landhaus Osterholte / "Ein hopfiges Feuerwerk"**  
- 04.10.2011

## Der Mann, der den Gerstensaft stachelt

Von Sascha Rühl

Syke-Osterholz. "Wollen Sie mitprobieren?", fragt Guido Grote Besucher des Tages der Regionen im Landhaus Osterholte. Diese lassen es sich nicht nehmen und erhalten am Sonntag schon vor dem ersten Schluck eine Einweisung in den Biergenuss. "Zuerst schwenkt man das Glas, um das Aroma freizusetzen, dann nimmt man einen Schluck und atmet durch die Nase aus", erklärt der Bier-Sommelier.

Empfehlen

0

Das probierte Bier ist "Mein Nelson Sauvign" von Grotes Arbeitgeber, der Brauerei Schneider Weisse. Abgefüllt ist es für Bier untypisch in einer Weinflasche. "Dieses Bier enthält Hopfen aus Neuseeland und erhält so ein sehr beeriges Aroma", beschreibt Grote. Das nach dem Trinken anschließende Ausatmen durch die Nase ("renasal") sei wichtig, da sich lediglich vier Geschmacksstoffe auf der Zunge bemerken lassen, nämlich süß, salzig, bitter und sauer. Die Nase habe hingegen 20000 Rezeptoren.

Nach der Verköstigung führt er den Gästen das sogenannte Bierstacheln vor. Ein weiteres Bier, das Auventus, findet seinen Weg in bereitgestellte Gläser. Nun erhitzt Guido Grote eine Metallstange mit Hilfe eines Bunsenbrenners, bis sie glüht. Sobald sie in eines der Gläser gehalten wird, bildet sich Schaum. "Beim Stacheln wird in diesem Weizenbockbier der Restzucker karamellisiert, was sich sofort im Geschmack bemerken lässt", behauptet Grote und liefert nach einer kurzen Anleitung zum richtigen Trinken den geschmacklichen Beweis. Das kalte Bier findet durch den warmen Schaum hindurch den Weg in die Kehlen der Gäste, die durchweg begeistert sind.

Seit 13 Jahren ist Grote im Braugewerbe. Für seine Brauerei ist er ständig unterwegs, zu Gastronomberatungen, Mitarbeiterschulungen oder Verköstigungen. "Wir exportieren viel, die Amerikaner sind zum Beispiel sehr experimentierfreudig", verrät der Fachmann. Auf den Etiketten seiner angebotenen zwölf Biere stehen Beschreibungen wie "ein hopfiges Feuerwerk, ein Hauch Zitrone, ein neues Weißbierlebnis".

Als nächstes wird ein weiteres Bier eingeschonkt, das erneut vom Kenner mit einer kleinen Gebrauchsanweisung versehen wird: "Sie trinken es jetzt, und durch den Saphirhopfen erscheint es zunächst sehr fruchtig beim Riechen. Nun kommt nach dem ersten Schluck langsam der Hopfen, und man spürt eine leichte Bitterkeit". Im Vergleich zu einem Pils habe dieses Bier statt 24 Bittereinheiten 50, was aber durch die Süße nicht auffalle. "Das sind keine Zechenbiere, die trinkt man nur ihres Geschmacks wegen", erklärt Guido Grote.