

HIN UND WEG

spontan

Alle Jahre wieder lädt das Arboner Kulturcinema zum Sommerfest. Vom Grill gibt's feine Lammspiesse, dazu griechischen Salat und Couscous. Auf der Bühne stehen diesmal Töbi Tobler und Ficht Tanner, die einst als Appenzeller Space Schötzel bekannt waren.

Sa, 19.30, Kulturcinema, Arbon

Lichtensteig swingt. An diesem Wochenende finden die Jazztage statt. Durch die Gassen marschieren Brassbands, und an verschiedenen Locations ist Live-Musik zu hören, heute unter anderem von The Commitments und den Lovebugs. Am Sonntag werden die Jazztage ab zehn Uhr morgens zum Familienanlass.

Sa/So, 19.30, Lichtensteig

Haben Sie noch ein bisschen Feuerwerk vom 1. August übrig? Dann lassen sie es heute abend am Kreuzlinger Seenachtsfest krachen. Aber auch ohne Raketen gehen Sie nicht leer aus. Um 22.15 Uhr wird das grosse Seenachtsfest-Feuerwerk gezündet. Am Sonntag wartet ab zehn Uhr ein Western-Brunch-Buffer.

Sa/So, 15.00, Hafenareal, Kreuzlingen

Countrysongs, Steaks und Cowboy-Hüte bestimmen an diesem Wochenende das



Bild von Wittenbach. Im Rütihof findet zum dritten Mal das Rüti-Beef-Festival statt. Nachmittags kommen die Kinder auf ihre Kosten. Abends startet das countrylastige Musikprogramm.

Sa/So, 11.00, Rütihof, Wittenbach

Zum letzten Mal steigt heute im St.Galler Kugl die Kingstons-Vibes-Party. An den Plattentellern stehen DJ Jermaine, Souljourney und DJ Mistah Direct. Freunde von Dancehall und Reggae müssen aber nicht verzweifeln. Schon ab September geht's unter dem neuen Namen Push Up Ya Lighter weiter.

Sa, 22.00, Kugl, St.Gallen



Bild: Urs Jaudas

Finden Sie die Unterschiede: Acht Biersorten (davon fünf aus der Schweiz) haben wir in Einheitsbecher umgeleert und auf einem St. Galler Balkon getestet.

# Quöllgarten? Sonnenfrisch?

**Bier-Blindtest** Bier ist nicht gleich Bier, und seine Lieblingsmarke erkennt man auch ohne Blick auf die Etikette. Ist das wirklich so? Wir haben acht Biersorten im Blindtest miteinander verglichen.

Fazit: Wer mit offenen Augen auf sein Bier schwört, erkennt es blind oft nicht mehr wieder.

**Heineken (International)**

rbe: Karlskrone kann's nicht sein, das hab' ich vom letzten Open Air noch im Gaumen.  
god: Das ist nichts. Eine Pfütze.  
bär: Ich bin mir sicher, dass ich dieses Bier noch nie getrunken habe. Es muss ein Ittinger sein.  
kaf: Heineken. Oder Sonnenbräu.  
rbe: So, der erste Durst ist gestillt, jetzt bin ich objektiver.

das erste, und Alkohol hat's drin.  
god: Das Schaumkrönli ist schön kompakt. Das ist zu 80 Prozent ein Schützengarten.  
bär: Ich bin mir sicher, dass ich dieses Bier noch nie getrunken habe. Es muss ein Ittinger sein.  
kaf: Heineken. Oder Sonnenbräu.  
rbe: So, der erste Durst ist gestillt, jetzt bin ich objektiver.

kaf: Hm. Ein neutraler Duft. Ein bitterer Geschmack. Auch ich tipp' auf Lapin Kulta.

(Die Bedienung, die wacker mittrinkt, verliert kurz den Überblick, fängt sich aber wieder.)

**Ittinger Klosterbräu (Thurgau)**

kaf: So sieht ein Ittinger aus!  
bär: Ich schaue nicht, ich trinke.  
rbe: Das ist eine ganz andere Geschmackswelt. Und diese wunderbare Farbe!  
kaf: Ich rieche Apfel, Heimat halt.  
god: Aber allzu viel kann man davon nicht trinken. Das hängt einem schnell zum Hals raus.  
bär: Sollte es wirklich Ittinger sein, bin ich positiv überrascht. Wird in Zukunft mehr getrunken.

**Biobier, naturtrüb, alkoholfrei (Coop)**

god (riecht kurz, ohne zu trinken): Biobier!  
rbe: Also, Schaum hat's ja, aber...  
kaf: Hiermit stossen wir nicht an.  
bär: Das ist kein Bier.  
kaf: Riecht nach Holunder.  
rbe: Biolute mögen Holunder.  
bär: Holunderwein wäre besser.  
god: Ohne Alk macht es keinen Spass.  
kaf: Die Welt wäre eine besse-

re, würde Biobier besser schmecken.

(Die Bedienung räumt die halbvollen Gläser weg.)

**Lapin Kulta Lager Beer (Finnland)**

rbe: Ganz klar: Quöllfrisch. Man erkennt, was man schon oft getrunken hat.  
bär: Eine Perle!  
god: Ich tippe auf Sonnenbräu.  
kaf: Ruhe herrscht am Tisch, da gibt es wenig zu sagen. Ein gutes Bier.  
bär: Das muss Quöllfrisch sein, mein Glas war im Nu leer.  
kaf: Ich könnte das literweise trinken.  
rbe: Quöllfrisch ist ja der Rucola unter den Bieren. Alle trinken es, und jeder fühlt sich originell dabei.

(Die Bedienung kündigt mit einem Lächeln peinliche Momente bei der Auflösung an.)

**Schützengarten Lager hell (St. Gallen)**

god: Ein seifiges Schaumkrönlein. Das ist Quöllfrisch.  
rbe: Langsam verliere ich die Objektivität. Zudem hab' ich vergessen, mit Wasser zu neutralisieren.

kaf: Ein Kopfweh-Bier. Ich tippe auf Schüga.

bär: Zu bitter für Quöllfrisch. Aus taktischen Überlegungen sage ich Heineken. Die Bedienung hat sich das St. Galler Lokalbier Schützengarten sicher für den Schluss ausgespart.  
rbe: Ich sag trotzdem Quöllfrisch. Jetzt brauche ich Wasser.

**Karlskrone Lagerbier hell (Aldi)**

bär: So, und jetzt noch Schüga!  
kaf: Diesmal wurde aber viel eingeschenkt, äh eingeschenkt.  
rbe: Jetzt schmecke ich gar nichts mehr. Aber finnisch ist's nicht.  
god: Der Geschmack verschlechtert. Ich tipp' auf Karlskrone.  
rbe: Quöllgarten? Sonnenfrisch? Schützenbräu?  
kaf: Ganz klar Sonnenbräu.

Das persönliche Fazit nach der beschämenden Auflösung:

rbe: Ich muss bewusster Bier trinken.  
god: Bier ist Bier, trinken kann man alle.  
kaf: Alle Biere sind bitter. Bitter ist, dass ich das nicht wusste.  
bär: Ich überlege mir ernsthaft, das Biertrinken aufzugeben.

(Die Bedienung schenkt nach.)

## «Die Unterschiede sind minim»

**Der Experte** Der Thurgauer Bierbrauer **Martin Wartmann** beschäftigt sich seit bald 40 Jahren mit dem gelben Gerstensaft. Auch er kann ein Schweizer Lagerbier nur schwer von einem anderen unterscheiden, sie seien zu eintönig – er trinkt deshalb lieber dunkles Bier.

Herr Wartmann, welches ist das beste Schweizer Bier?

**Martin Wartmann:** Sprechen wir von hellem Lagerbier?

Ja.

**Wartmann:** Da ist das eine wie das andere, alle ohne Kanten und Körper. Hell, schlank, süffig: So mag es das breite Volk. Helle Lagerbiere unterscheiden sich oft nur durch die Etikette.

Sie behaupten also, dass man ein Schützengarten Lager nicht von einem Quöllfrisch Lager unterscheiden kann?

**Wartmann:** Als Laie ziemlich sicher nicht. Die Differenzen sind zu minim. Dafür müssen Sie Ihre Nase und Ihren Gaumen lange schulen.

Trotzdem haben viele Biertrinker ihre klaren Favoriten.

**Wartmann:** Das ist nichts anders als Gewohnheit, gemischt mit Lokalpatriotismus. Schweizer Lagerbiere verkaufen sich nicht über ihren Geschmack, sondern nur über Emotionen.

Halten Sie generell von Schweizer Bieren nicht besonders viel?

**Wartmann:** Das würde ich nicht so sagen. Es ist nur leider so, dass wir in der Schweiz keine Bierkultur haben. Das Bierkartell, das erst in den 90er-Jahren durch eine EU-Verordnung verschwand, hatte die Auswirkung, dass das Bier in der gesamten Schweiz gleich schmeckte. Die Brauereien haben über zu lange Zeit Masse statt Klasse produziert. Doch die Zustände bessern sich.

Degustieren Sie trotzdem Bier?

**Wartmann:** Ja natürlich. Ich werde regelmässig zu professionellen

Bierverkostungen in Brauereien eingeladen. Das sind hochseriöse Veranstaltungen.

Wie läuft so eine Verkostung ab?

**Wartmann:** Man erhält jeweils drei Gläser, wobei in zweien das gleiche Bier drin ist. In einem ersten Schritt gilt es dann die beiden gleichen zuzuordnen. Wem schon das nicht gelingt, dessen Bewertung zählt nicht.

Und wie wird bewertet?

**Wartmann:** Eines der wichtigsten Kriterien – auch für Laien – ist die Bitterkeit eines Bieres. Dann kommt noch der Duft, die Farbe... Wie beim Wein gibt es ein eigenes Vokabular, um Bier zu beschreiben.

Das klingt wie?

**Wartmann:** Bier kann brotig schmecken oder nach Stroh, es

kann dumpf sein, schal, hefig oder hopfenbetont. Es kann im Abgang eine kurze oder lange Bittere haben. Und auch Biere können schlank oder breit sein.

Trinken Sie beim Testen das Bier?

**Wartmann:** Aber sicher! Alles andere ist Unsinn. Wie das beim Wein gehen soll, ist mir ein Rätsel. Die Nase und der Gaumen sind zwar auch wichtig, aber gerade die Bitterstoffe kommen erst beim Schlucken zur Geltung. Aus diesem Grund testen wir pro Tag selten mehr als drei Biere.

Welches Bier würden Sie zum Grillieren empfehlen?

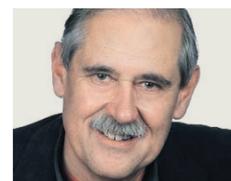
**Wartmann:** Haben Sie nur Würste auf dem Grill und ist es richtig heiss – dann ist das wohl eine der wenigen Gelegenheiten, wo ein helles Lagerbier angebracht ist. Diese Biere darf man auch gerne

mit Mineralwasser spritzen, da kann man nicht viel kaputt machen.

Und wenn ein Filet auf dem Grill brutzelt?

**Wartmann:** Dann wäre ein deutsches Hefeweissbier, auf zehn Grad gekühlt, das richtige. Oder für Frauen ein belgisches Blanche. Ein gehaltvolles, aber erfrischend leichtes Bier mit einer Note von Orange und Koriander. Herrlich.

Interview: Katja Fischer



**Martin Wartmann**  
Bierbrauer und Bierexperte

8. August...

### ...Weltkatzentag

Haben Sie ein Büsi? Einen Stubentiger, eine Samtpfote, ein Tigerli, eine Blacky oder eben doch nur eine ganz normale Katze? 1,35 Millionen Hauskatzen gibt es in der Schweiz, und es darf angenommen werden, dass die allermeisten wie kleine Königinnen und Könige leben. Ihnen gilt der Weltkatzentag darum auch nicht. Was nicht heisst, dass sich Ihr Tigerli nicht über extra Streicheleinheiten freuen würde. Die Aufmerksamkeit soll aber heute den Streunern gelten. Jenen abgemagerten, verwilderten und verstossenen Büsis, die eben keine Stube mehr haben, um darin herumzutüpfeln. (kaf)