

# Kölsch

Das Kölsch ist ein deutscher Bierstil, dessen historische Wurzeln in der rheinländischen Stadt Köln liegen. Anders wie die meisten anderen deutschen Bierstile, wie zum Beispiel das Lager, das Pils oder das Märzen, wird das Kölsch mit obergäriger Hefe gebraut. Die Farbe des Kölsch liegt grundsätzlich im helleren gold-gelben Bereich. Zudem handelt es sich um ein filtriertes Bier. Der Stammwürzegehalt liegt durchschnittlich zwischen 11 bis 12 Grad Plato, der Alkoholgehalt zwischen 4 bis 5 Prozent.

Die Aromatik des Kölsch Bieres lässt sich weniger deutlich charakterisieren wie beispielsweise die eines Weissbiers, eines Pale Ale oder eines Stout. Das Kölsch ist ein moderat hopfenbetontes Bier, weist dabei aber nicht so eine deutliche Hopfenbittere auf, wie das Pils. Es ist ein sehr süffiges Bier, das wenig auffallen soll um nicht wie z.B. ein India Pale Ale in den Fokus der Aufmerksamkeit zu rücken. Das Kölsch ist sehr durstlöschend und dieser einfache Trinkgenuss ist auch dessen Ziel. Das Kölsch ist nicht dafür gedacht, dass es, wie es von Pale Ale und IPA Verkostungen oftmals bekannt ist, in seine gustatorische Sensorik zerlegt wird. Es will überhaupt kein Verkostungsbier sein. Durch den relativ geringen Alkoholgehalt, einer zwar dominierenden aber trotzdem nicht zu aufdringlichen leicht fruchtigen und grasigen Hopfenaromatik, sowie dem bewusst fehlenden Malzkörper, ist das Kölsch auch bei Frauen ein beliebteres Bier als beispielsweise das Pils. Anhand der beschriebenen Charakteristik kann das Kölsch mit Cream Ales und California Common-Bieren verglichen werden.

## Die Kölschstange (oder auch Kölner Stange)

Das Kölsch wird in der Regel in einer Kölschstange serviert. Die kleine Größe dieses zylindrischen Glases (0,2 l) wird außerhalb des Rheinlandes häufig belächelt. Dabei soll damit nur sichergestellt werden, dass das Kölsch, das schnell verschalt, schnell getrunken wird und somit frisch nachgeschänkt werden kann. In den Kölner Bierhallen ist es üblich, dass, wenn der Gast kein Bier mehr haben möchte, oder zumindest eine Trinkpause einlegt, eine Biermatte oder ein Bierdeckel auf das Glas gelegt wird.

## Kölsch als Craft Beer

Innerhalb der Craft Beer Szene gibt es nur sehr wenige Neuinterpretationen des Kölsch. Einige dieser wenigen Ausnahmen ist das Sud-Terrain von Braukraft, das allerdings, unter anderem weil es nicht in Köln selber gebraut, nur als Kölsch-Style deklariert werden darf. Ein wesentlicher Grund warum das Kölsch innerhalb der Craft Beer Szene kaum Beachtung findet, liegt in dem äußerst geringen experimentellen Spielraum, den das Kölsch dem Brauer zur Verfügung stellt. Würde das Kölsch beispielsweise mit viel Aromahopfen gehopft, wäre man, weil es ein obergäriger Bierstil ist, stilistisch schnell bei einem Pale Ale.

## Der Ursprung

Im Jahre 1396 wurde die Kölner Brauer-Kooperation gegründet, die einen starken Einfluss auf die Brauweise hatte und Standards durchsetzen konnte, die noch bis heute ihre Gültigkeit

haben. Während des 18. Jahrhunderts breitete sich der Trend untergäriger goldfarbener Biere, wie das Lager oder das Pils, von Böhmen über Bayern weiter aus bis nach Köln. In dieser Zeit hatte das Bier eine hohe kulturelle Bedeutung, so dass externe Biereinflüsse einer kulturellen Revolution oder zumindest einer Verwässerung gleichkamen. Aus diesem Grund entschieden sich viele Kölner Brauereien dazu ein eigenes goldfarbenedes Bier zu brauen, das sich von den bayerischen und böhmischen Einflüssen unterscheidet. Dieses neue Bier wurde weiterhin mit hellem Malz (Pale Malz), lokalen Hopfen und mit obergäriger Ale-Hefe gebraut. Dies war einer der ersten hybriden Stile von Bier, welcher die Techniken der Lagerung (kühle Fermentation und längeres Altern) kombiniert. Das Ziel war, allen den Import von Pilsner Bier innerhalb der Stadtgrenzen Kölns zu verweigern. Aber erst 1986 wurde das Kölsch offiziell definiert. Eine in diesem Jahr gegründete Konvention bezeichnete das Kölsch als „ein helles, stark fermentiertes, stark hopfiges, helles und obergäriges Vollbier“. Tatsächlich sind aber Kölsch Biere heutzutage weit weniger hopfenaromatisch und mit weniger Hopfenbittere charakterisiert als beispielsweise ein Pilsner, ein Lager oder ein Pale Ale. 1996 hat die Europäische Union das Kölsch mit einer PGI (Protected Geographical Indication) versehen. Das bedeutet, dass seit dem nur noch solche Biere als Kölsch bezeichnet werden dürfen, die neben den inhaltlichen Charakteristika auch in Köln gebraut wurden. Beim „Kölsch“ handelt es sich somit genau wie bei dem Bierstil „Gose“ auch um eine Herkunftsbezeichnung. Aus diesem Grund ist es wichtig zu beachten, dass Brauer, die nicht zur Gilde der Kölner Brauereien gehören oder außerhalb der geographischen Grenzen der Konvention liegen, ihr Bier beispielsweise als Kölsch-Style oder Lagered Ale bezeichnen müssen. Außerdem hatte das Glas, das verwendet wurde, um dieses Bier zu trinken, Beschränkungen. Die Form des Glases soll gerade sein und sollte keine unnötigen Dekorationen aufweisen und fasst 0,2 Liter. Entsprechend dieser Form wurde und wird das Kölsch-Glas bis heute als „Stange“ bezeichnet. Ausnahmslos wird in Köln das Kölsch noch immer in dieser Glasform ausgeschenkt.

## **Der Unterschied zwischen Kölsch und einem Alt**

Sowohl bei einem Kölsch als auch einem Altbier handelt es sich um obergärige Bierstile. Auch wenn die unterschiedliche Optik beider Bierstile vollkommen unterschiedliche Aromaprofile vermuten lässt, so sind die geschmacklichen Unterschiede kaum wahrnehmbar. Helmut Quack, Hochschulprofessor der University of Applied Science in Düsseldorf, hat ein konsumentenpsychologisches Experiment durchgeführt, in dem er anhand von 50 Kölnern und 50 Düsseldorfern im Alter von 35 bis 65 Jahren untersucht hat, inwiefern eine geschmackliche Differenzierung zwischen Kölsch und Alt möglich ist. In einem Blindtest haben lediglich 55 Prozent der Probanden das Bier richtig klassifizieren können. Dieses Ergebnis belegt, dass kaum geschmackliche Unterschiede feststellbar sind. Auch bei differenzierterer Befragung hinsichtlich einzelner Geschmacks Kategorien wie „schmeckt mild“ oder „schmeckt frisch“, waren die Angaben bei Kölsch und Alt nahezu identisch. Warum ist aber eine objektive Unterscheidung scheinbar nicht möglich? Zum einen liegt das daran, dass beide Bierstile obergärig mit nahezu identischem Brauwasser gebraut werden, zum anderen werden keine ausdrucksstarken Aromahopfen wie bei einem Pale Ale verwendet. Bei beiden Bierstilen wird auch in der Regel Pilsner Malz verwendet. Beim Altbier kommen auf der einen Seite noch Röstmalze zum Einsatz, die für die dunkle Färbung verantwortlich sind, auf der anderen Seite ist dieser Anteil zu gering um im Geschmack deutlichen Malzcharakter wahrnehmen zu können.