# Degustation

## Planung

Ziel der Degustation:- Erkennen die Befragten den Unterschied zwischen alkoholfreiem und alkoholhaltigem Bier?  
- Können wir als Anfänger ein vergleichbares Bier herstellen?  
- Wie wird unser Bier bewertet?

### Durchführung

Wir verwenden Plastikbecher und markieren diese mit folgendem Farbschema:

* Blau: Selbstgebrautes Weizenbier
* Rot: Selbstgebrautes Cherry Ale
* Gelb: Feldschlösschen Braufrisch[[1]](#footnote-1)
* Grün: Chouffe Cherry Ale[[2]](#footnote-2)
* Schwarz: Appenzeller Weizenbier (Alkoholfrei)[[3]](#footnote-3)

Danach werden die Biersorten in die dafür vorgesehenen Plastikbecher abgefüllt. Es soll somit vermieden werden, dass die Teilnehmer wissen, um welches Bier es sich jeweils handelt.

Wir bitten die Teilnehmer dann jeweils eine Biersorte nach der anderen zu probieren und dabei das Auswertungsblatt, welches weiter unten zu finden ist, auszufüllen. Mit dieser Methode ist es uns möglich herauszufinden, ob die Testpersonen unser Bier mögen oder einen Unterschied von alkoholhaltigem und nicht alkoholhaltigem Bier herausschmecken können. Weiter werden wir bei der Wahl darauf achten, möglichst unterschiedliche Altersgruppen und Alkoholkonsumenten einzuladen, so dass wir gegebenenfalls einen Unterschied zwischen Altersgruppen und den verschieden starken Alkoholkonsumenten herausfinden können.

**Design:**Aktuell haben wir nur die «nackten» Bierflaschen. Da wir aber bei der Degustation und vor allem auch bei der Präsentation einen ästhetisch ansprechenden Auftritt liefern wollen, haben wir und dazu entschieden Labels für die Flaschen zu erstellen. Diese Aufgabe haben wir mit Photoshop und Etikettenpapier bewältigen. Wir haben mehrere Designs erstellt und uns für die zwei folgenden entschieden:

Shape, arrow

Description automatically generatedLogo

Description automatically generated

**Allgemein:**Es war uns wichtig, dass das Design simpel und ansprechend aussieht. Dazu waren wir limitiert, da unser Etikettenpapier uns nicht viel Platz bat. Da wir das Bier nicht kommerziell nutzen, mussten wir auch keine Angaben über die Inhaltsstoffe andrucken, was uns natürlich viel Ärger erspart hat. Der Äussere Ring dient als Platzhalter für den Titel und den Alkoholgehalt. In der Mitte haben wir einen dunkleren Hintergrund und das Logo, welches mit einem leichten Schlagschatten heraussticht.

**Cherry Ale:**Die Kirsche vom Cherry Ale Logo wurde von dem Unternehmen «MX CHERRY»[[4]](#footnote-4) inspiriert. Farblich haben wir uns für ein dunkles Weinrot entschieden, da wir fanden, dass das zu Kirschen passen würde. Der kapitalisierte und verzerrte Titel sorgt für Aufmerksamkeit und das Logo sticht von der Mitte hervor.

**Weizen Bier:**Beim Weizenbier wollten wir natürlich auch in dem gleichen Stil bleiben, jedoch sollte jedermann einen klaren Unterschied zwischen den Biersorten erkennen. Dies haben wir mehrheitlich durch die Farbe und dem Symbol erzeugt. Hier haben wir die Kapitalisierung des Titels weggelassen, um dem Symbol eine grössere Aufmerksamkeit zu widmen.

### Auswertungsblatt

**Teilnehmerangaben:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Name: | Vorname: | Alter: | Nationalität: |

Wie häufig konsumieren Sie Alkohol:

◻ täglich ◻ wöchentlich   
◻ zwei wöchentlich ◻ monatlich  
◻ jährlich ◻ nie

**Biersorten:**

**Blau:**Wie fanden Sie den Geschmack des Bieres? (Skala 1 – 10)…………………………………………

Welche Eigenschaften hat dieses Bier nach Ihrem Geschmack?◻ Weizen, ◻ Hopfen, ◻ Kirsche, ◻ Alkoholfrei, ◻ Alkoholhaltig

**Rot:**Wie fanden Sie den Geschmack des Bieres? (Skala 1 – 10)…………………………………………

Welche Eigenschaften hat dieses Bier nach Ihrem Geschmack?◻ Weizen, ◻ Hopfen, ◻ Kirsche, ◻ Alkoholfrei, ◻ Alkoholhaltig

**Gelb:**Wie fanden Sie den Geschmack des Bieres? (Skala 1 – 10)…………………………………………

Welche Eigenschaften hat dieses Bier nach Ihrem Geschmack?◻ Weizen, ◻ Hopfen, ◻ Kirsche, ◻ Alkoholfrei, ◻ Alkoholhaltig

**Grün:**Wie fanden Sie den Geschmack des Bieres? (Skala 1 – 10)…………………………………………

Welche Eigenschaften hat dieses Bier nach Ihrem Geschmack?◻ Weizen, ◻ Hopfen, ◻ Kirsche, ◻ Alkoholfrei, ◻ Alkoholhaltig

**Schwarz:**Wie fanden Sie den Geschmack des Bieres? (Skala 1 – 10)…………………………………………

Welche Eigenschaften hat dieses Bier nach Ihrem Geschmack?◻ Weizen, ◻ Hopfen, ◻ Kirsche, ◻ Alkoholfrei, ◻ Alkoholhaltig

### Schutzkonzept

Das vorliegende Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben bei der Degustation einzuhalten sind, solange aufgrund COVID-19 besondere Hygiene- und Abstandsregeln geltend sind. Das Schutzkonzept richtet sich an das Personal, sowie auch die Gäste der Bier Degustation und dient der Festlegung von besonderen Schutzmassnahmen, die von allen eingehalten werden müssen. Ausnahmen können mit Begründung und vorlegen von Arztzeugnis getätigt werden.

Diese Massnahmen sorgen dafür, dass sich das Coronavirus im Zuge der Degustation nicht weiter ausbreitet.

**Personal:**- Alle Bierflaschen werden vor dem Gebrauch von aussen desinfiziert.  
- Tische werden gereinigt.  
- Desinfektionsmittel und Masken werden vom Personal bereitgestellt.  
- Abfall mit geschlossenem Deckel wird bereitgestellt.  
- Fenster bleiben offen.  
- Es müssen Handschuhe getragen werden.

**Gäste:**- 1,5 Meter Abstand.  
- Maskenpflicht bis zum Degustationsstand.  
- Kein Körperkontakt  
- Bei Symptomen zu Hause bleiben.

Dieses Konzept wurde Stand 09.11.2020 verfasst. Es kann wegen der Corona Situation zu Änderungen kommen. In dieser Situation wird das Schutzkonzept angepasst.

Infos zu Änderungen holen wir direkt vom BAG[[5]](#footnote-5)

## Durchführung

Dank der ausführlichen Planung hatten wir einen entscheidenden Vorteil bei der Ausführung der Degustation. Das Schutzkonzept konnte gut eingehalten werden. Jedoch mussten wir nicht alle darauf aufgeführten Bedingungen ausführen, da wir im Familien- und Kollegenkreis degustiert haben und dies jeweils mit Einzelpersonen durchgeführt haben. Diese Variante hat uns zwar mehr Zeit gekostet, dafür hatten wir eine grössere Sicherheit im Bezuge zum Corona Virus und wir konnten gleich persönlich auf Fragen und Kommentare von den Testpersonen eingehen. Das hatte natürlich zur Folge, dass wir mehr darauf achten mussten, dass wir uns nicht verplappern und die Testperson erraten konnte welches Bier, das unsere ist. Beim Degustieren ist uns aufgefallen, dass unser Weizenbier gleichermassen bewertet wurde wie das Weizenbier des Konkurrenten. Auch das Alkoholfreie wurde gut bewertet. Anders hat es jedoch bei dem Cherry Ale ausgesehen. Dort wurden teils sogar die Gesichter verzogen. Durch das Befragen ausserhalb des Auswertungsblattes hat sich jedoch herauskristallisiert, dass die Befragten Cherry Ale im Allgemeinen nicht besonders gerne haben. Somit ist es auch klar, dass diese Biersorte schlechter bewertet wurde. Während der Durchführung konnte jedoch kein grosser Unterschied zwischen den Biersorten festgestellt werden. Das konnte erst bei der Auswertung genau analysiert werden.

## Auswertung

Aus den Daten der Auswertung konnten wir folgendes Herausfinden:

Add diagrams and text to fill up a massive amount of space ☺

1. https://bit.ly/3mo5bsN [↑](#footnote-ref-1)
2. https://www.manor.ch/de/p/10000415403 [↑](#footnote-ref-2)
3. https://bit.ly/33kXfRi [↑](#footnote-ref-3)
4. https://www.cherrymx.de/blog [↑](#footnote-ref-4)
5. Bundesamt für Gesundheit [↑](#footnote-ref-5)