

Schweizer Super-Bier-Nasen dürfen an WM

von *Andrea Muff* - Für Bier-Sommeliers ist Gerstensaft viel mehr als nur Durstlöscher: Sie degustieren ihn, wie das sonst mit Wein gemacht wird – ausser, dass das Bier getrunken wird.

ein aus i

Die beiden Bierliebhaber Roger Brügger (43) aus Langenthal und Marcel Alber (36) aus Aarburg müssen bald die Koffer packen.

Fehler gesehen?

Grund: Sie vertreten die Schweiz an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in Sao Paolo am 18. Juli. Brügger setzte sich am 7.

Fehler beheben!

Februar an der ersten [Schweizermeisterschaft](#) des Schweizer Brauerei-Verbands im Bierprobieren gegen 21 weitere Sommeliers durch. Zusammen mit Vize-Meister Alber bildet er nun die Nationalmannschaft. «Es ist eine Ehre für uns und wir werden unser Bestes geben», so der Schweizermeister.

«Beim Degustieren von Bier läuft es ähnlich ab wie beim Wein – Aussehen und Geschmack verraten schon viel. Einziger Unterschied ist, dass wir das Bier schlucken», erzählt Schweizermeister Brügger. «Natürlich nur in kleinen Mengen.» Gewisse Aromen würden sich eben erst beim Trinken entfalten. Zwischendurch werde stilles Wasser serviert, um den Mund wieder zu neutralisieren.

Trainieren Blinddegustation

Für den grossen Tag in Brasilien trainieren die beiden vor allem die Blinddegustation. «Das schult die Sensorik enorm», verrät der Vize-Meister. Wichtig ist, auch Fehlgeschmäcker aus dem Bier heraus zu schmecken. «Diese Disziplin trainieren wir zusammen», sagt der 36-Jährige. An die Weltmeisterschaft nach Brasilien fahren die beiden ohne Familie. «Meine Frau und Familie werden mir Zuhause die Daumen drücken», so Alber.

Beide Bier-Liebhaber sind Hobby-Brauer und kreieren neue Gasteaus für sich und ihre Kollegen. «All fünf bis sechs Wochen stelle ich rund 60 Liter her», so Brügger. Immer das gleiche zu brauen, wäre für beide zu langweilig. «Ich experimentiere gerne mit verschiedene Zutaten. Das kann mit Hopfen sein, aber auch mit Gewürzen und Früchten», erklärt Alber.

Warum Bier-Sommelier

Auf die Idee, an einem Bier-Sommelier-Seminar teilzunehmen, kam der Schweizermeister wegen seiner Hobby-Brauerei. «Neben meinem grundsätzlichen Interesse am Getränk wollte ich mein selbstgemachtes Bier verbessern», so der 43-Jährige.

Sein Partner hingegen ist vor allem am so genannten «Foodpairing» interessiert. «Während meiner Ausbildung zum Sommelier fand ich das Kombinieren von Bier und Essen sehr interessant», sagt Alber. Nebenher schreibt der IT-Projektleiter zusammen mit einem Freund einen [Blog](#) rund um den geliebten Gerstensaft.

Mehr Videos

powered by  veeseo



Fünf Bier auf einen Streich



Mitfiebern.



Fan fängt Baseballschläger

