

Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 722.017
Abo-Nr.: 1021709
Seite: 15
Fläche: 63'649 mm²

Die Förderer der Bierkompetenz

BIERSOMMELIERS Erstmals haben an diesem Wochenende die Schweizer Meisterschaften der Biersommeliers stattgefunden. Dabei wurde klar, dass Bier hierzulande unterschätzt wird.

Acht Männer heben ihre Gläser, drehen das darin abgefüllte Bier konzentriert gegen das Licht und schnüffeln über den Glasrand. Während Bier meist in lärmiger Umgebung getrunken wird, schweigt die Gesellschaft der Biersommeliers und legt die Stirn in Falten. Draussen vor dem verschneiten Fenster kräht ein Uhu am Stadtrand von Zürich. Es ist die erste Schweizer Meisterschaft, und acht Biersommeliers sind im Final angekommen.

Jetzt geht es um den Titel und eine Reise nach Brasilien an die diesjährige Weltmeisterschaft im Juni. Die Spielregeln der Finalrunde sind schnell erklärt. Die Biersommeliers müssen erraten, welches Bier sie vor sich im Glas und auf der Zunge haben. Je näher der Sommelier tippt, umso grösser seine Punktzahl, in diesem Fall Bierdeckel, bekommt er pro Runde. Bierart, nennt sich das Auswahlverfahren.

Unterschätztes Bier

Anders als Weinsommeliers spucken Biersommeliers die Proben nicht in ein Gefäss, sondern trinken das Bier tatsächlich. «Das ist aufgrund des Geschmacks, der aufsteigt, wenn das Bier getrunken wird», erklärt ein in den Vorrunden ausgeschiedener Sommelier. «Aber das können wohl Frauen nicht», fügt er scherzend an.

Mann ist unter sich an diesem späten Samstagnachmittag. Derweil sind die Fragen knifflig: Wie viel Alkohol ist in der Probe? Ein Bier nach deutschem oder doch englischem Braustil? Für den Laien sehr interessant, dass es

unter Bieren eine viel grössere Geschmacksvielfalt gibt als beim Wein. Hopfen, Malz, Gerste und weitere Zusatzstoffe ermöglichen die unterschiedlichsten Kombinationen. Wie beim Wein spielt auch beim Bier der Boden, auf dem die Getreide wachsen, eine Rolle für den Geschmack des Endprodukts. Im Edelklasse-segment der Biere wird auf den Flaschen angegeben, welcher Hopfen verwendet wurde.

Nach der dritten Runde stehen die Podestplätze fest. Gold und Silber gewinnen zwei Hobbybrauer, die bei Gastrosuisse die Ausbildung zum Biersommelier in der Freizeit besuchten. Seit 2011 bietet der Dachverband des Gastgewerbes die Ausbildung inklusive Prüfung und rechtlich geschützten Zertifikats an. Ziel des Verbandes ist es laut eigenen Angaben, die Bierkompetenz im Land zu vergrössern. Beim Überreichen des Pokals sagt Marcel Kreber vom Brauereiverband: «Wir haben stämmige Pokale für Sie. Sie sind ja alle stämmige Männer, so, wie es sich gehört.»

Der Erstplatzierte Roger Brügger aus Langenthal braut seit drei Jahren und ist sehr über seinen Sieg überrascht: «Vor allem nach der ersten Runde hätte ich nicht mehr damit gerechnet.» Er gewinnt zusammen mit Marcel Alber aus Zürich die Reise nach Brasilien. Auch Alber ist ein Hobbybrauer: «Ich habe schon immer gerne Bier getrunken, aber richtig gepackt hat es mich auf einer Reise durch die USA», erzählt er. «Dort gibt es die unterschied-

lichsten Biere, mit den unterschiedlichsten Geschmäckern. Nicht diese Stangenkultur wie in der Schweiz. Zu Beginn hat Marcel Alber das Bier in seiner Küche selber hergestellt. Heute hat er eine Garage für sein Hobby.

Insgesamt haben 23 Biersommeliers an den Meisterschaften teilgenommen, darunter auch Mitarbeiter von Feldschlösschen oder Heineken. Alber selbst arbeitet in der IT-Branche. «Es hat aber teilweise auch mit Glück zu tun, ob man gewinnt oder nicht», sagt er, auf seinen zweiten Platz angesprochen. Er braut und trinkt Bier nicht nur, sondern er betreibt auch einen Blog zum Thema. Auf Bierversuche.ch schreiben er und ein Kollege über Biere und alles, was damit zu tun hat.

Mit der Vielfalt unzufrieden

Mit der Vielfalt an Bieren und vor allem an Bars in seiner Heimatstadt Zürich ist er derweil unzufrieden. «Auch die Preise für gewisse Biere sind einfach unverschämt hoch.» In zwei Wochen eröffnet jedoch eine Bar, auf die er sich besonders freut. In Winterthur hat die Erzbierschhof-Bar an der Stadthausstrasse bereits eine Niederlassung. 15 unterschiedliche Biere können dort vom Zapfhahn getrunken werden.

Im Vergleich mit dem restlichen Europa liegt die Schweiz mit 57 Litern pro Kopf und Jahr beim Bierkonsum auf dem 23. Platz. Weit hinter Deutschland und Tschechien, die das Doppelte respektive sogar das Dreifache der Schweizer konsumieren.

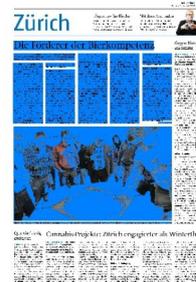
Luzia Tschirky

Datum: 09.02.2015

Der Landbote

Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 722.017
Abo-Nr.: 1021709
Seite: 15
Fläche: 63'649 mm²



Mit Ernst und Konzentration bei der Sache: Biersommeliers testen und bewerten Gerstensäfte verschiedener Provenienz. Rechts vorne der Sieger aus Langenthal, Roger Brügger.

David Boer