

# Ein Aargauer will in Brasilien Bier-Weltmeister werden



An der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers holte sich Marcel Alber den zweiten Rang Tobias Stahel Photography  
Quelle: Tobias Stahel Photography

Der Aarburger Marcel Alber kämpft in Brasilien um den Weltmeistertitel der Sommeliers für Bier. Es ist eine Premiere, dass die Schweiz dabei ist. von Nora Bader

[Kommentar schreiben](#)

Wenn Marcel Alber (36) aus Aarburg am Montag im Flieger nach São Paulo sitzt, wird er etwas nervös sein. «Man tritt ja nicht jeden Tag zu einer Weltmeisterschaft an», sagt der Vize-Schweizer-Meister unter den Sommeliers für Bier. Er hat sich gemeinsam mit Roger Brügger (43) aus Langenthal und 51 weiteren Biersommeliers aus neun Nationen für die Weltmeisterschaft qualifiziert. Es ist eine Premiere, dass die Schweiz mit dabei ist. Der internationale Wettbewerb findet im Rahmen der Brasil Brau statt – inmitten des grössten Bierfestivals Südamerikas Degusta Beer & Food.

Bier gebraut hat Marcel Alber schon früh selber. Seine Faszination dafür entdeckte er beim Reisen in Nordamerika. «Als Bierbrauer registriert bin ich bisher aber nicht», sagt der IT-Projektleiter. Das Brauen sei ein spannendes Hobby, das reiche ihm momentan völlig. «Als Nächstes werde ich im Stall bei unserem Haus eine Brauerei einrichten.» Derzeit resultieren aus einem eigenen Sud etwa 40 Liter Bier. «Die verschenke ich an Freunde oder brauche sie für den Eigenbedarf», so Alber. Er experimentiere viel und gerne. «Das Wichtigste bei einem guten Bier ist, dass die Balance stimmt.» Das heisst: «Das Getränk muss rund sein, darf keinen zu hohen Alkoholgehalt aufweise, und kein Geschmack sollte zu stark dominieren.»

## Bier und Wein: der kleine Unterschied

Zum Essen passe Bier besser als Wein, ist der Fachmann überzeugt. Es könne genauso gut zu einem dunklen Schokoladenkuchen wie zu einem scharfen Curry einen Kontrast bilden. «Normalerweise wähle ich das Bier zum Menu aus, nicht umgekehrt», sagt der Hobbykoch. Er versucht aber auch, Essenzen aus dem Bier im Gericht aufzunehmen. «Spannend sind Biere mit Gewürzen wie beispielsweise Salbei», so Alber. In der perfekten Kombination könnten Essen wie Bier ein weiteres Geschmackslevel erreichen.

«Ich trinke jedoch nicht immer Bier zum Essen», sagt der Sommelier. Meist sei es zu speziellen Anlässen, etwa wenn er Gäste bekocht. Ein Lieblingsbier hat er nicht. Denn für jede Situation gibt es eines, das passt: «Im Sommer trinke ich lieber ein helles Feierabendbier, während ich im Winter vor dem Cheminée gerne eine schweres, dunkles kredenze.» Was immer gehe, sei das «Orval» aus Belgien.

Albers Weinkeller ist viel kleiner als sein Bierkeller. Den grössten Unterschied zwischen Wein- und Bierkeller bilde die Lagerung. «Das Bier wird stehend aufbewahrt, damit die Deckel nicht rosten, während der Wein liegen muss, dass der Zapfen feucht bleibt.»

## Fan von kleinen Brauereien

Die Ausbildung zum Sommelier hat der Aarburger 2012 in der Schweiz absolviert. Ein Jahr darauf hat er in München bei Doemens den Aufbaukurs besucht. Doemens ist ein international operierendes Fortbildungs- und Beratungsunternehmen für die Brau-, Getränke- und Lebensmittelwirtschaft.

So gern er ausländisches Bier hat, das Schweizer Bier könne im internationalen Vergleich sehr wohl mithalten, sagt Alber. «Ich bin vor allem ein grosser Fan von kleinen Brauereien.» Da sehe er viel Potenzial. Und das sieht sein Umfeld in ihm auch. «Meine Familie unterstützt mich.» Und seine Freunde halfen ihm bei den Vorbereitungen für die WM.

Auch mit dem Kollegen der Nationalmannschaft der Schweizer Sommeliers für Bier hat er trainiert. «In Brasilien tritt aber jeder für sich an.» Die Prüfungssprachen sind Portugiesisch, Englisch und Deutsch. «Wie der Wettbewerb genau abläuft, weiss ich nicht», so Alber. Er bleibt bis zum 24. Juli und reist unter anderem nach Blumenau und Rio de Janeiro. Spätestens auf dem Zuckerhut wird sich seine Nervosität hoffentlich gelegt haben.

(Schweiz am Sonntag)