



Hauptausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 58 58
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 78'282
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 722.017
Abo-Nr.: 1021709
Seite: 8
Fläche: 77'944 mm²

Hier dreht sich alles um Hopfen und Malz

Bier-Sommeliers Bei den ersten Schweizer Meisterschaften sicherte sich auch ein Zürcher einen der ersten Plätze

VON LUZIA TSCHIRKY

Zehn Männer heben ihre Gläser, drehen das darin abgefüllte Bier konzentriert gegen das Licht und schnüffeln über den Glasrand. Wird Bier meist in lärmiger Umgebung getrunken, schweigt die Gesellschaft der Bier-Sommeliers 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 zehn 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 Bier-Sommeliers 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 – die er pro Runde bekommt. «Bierdart» nennt sich das Auswahlverfahren.

Unterschätztes Bier

Anders als Wein-Sommeliers spucken Bier-Sommeliers die Proben nicht in ein Gefäss, sondern trinken das Bier tatsächlich. «Das ist wegen des Geschmacks, der aufsteigt, wenn das Bier getrunken wird», erklärt ein in den Vorrunden ausgeschiedener Sommelier aus dem Berner Oberland. «Aber das können Frauen wohl 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 nach englischem Braustil?». Für den Laien ist 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

«Die Preise für gewisse Biere sind in Zürich einfach unver-

schämt hoch.»

Marcel Alber Zweitplatziertes aus Zürich

spielt auch beim Bier der Boden, auf dem die Getreide wachsen, eine Rolle für den Geschmack des Endproduktes. Im Edelklassesegment der Biere wird auf den Flaschen angegeben, welcher Hopfen verwendet wurde.

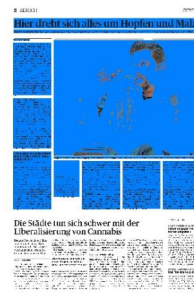
Nach der dritten Runde stehen die Podestplätze fest. Gold und Silber gewinnen zwei Hobbybrauer, die bei Gastrosuisse die Ausbildung zum Bier-Sommelier in der Freizeit besuchten. Seit 2011 bietet der Dachverband des Gastgewerbes die Ausbildung inklusive Prüfung und rechtlich geschütztem Zertifikat an. Ziel des Verbandes ist es laut eigenen Angaben, die «Bierkompetenz» im Land zu vergrössern.

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 nach der Siegerehrung. «Dort gibt es die unterschiedlichsten Biere, mit den unterschiedlichsten Geschmäckern. Nicht diese «Stangen-Kultur» wie in der Schweiz.»

«Craft Beer» nennt sich das Bier aus den Klein- und Kleinstbrauereien in den Vereinigten Staaten, die unabhängig von Grosskonzernen die ausgefallensten Biere brauen. Anfangs hat Marcel Alber das Bier in seiner Küche hergestellt, heute hat er eine Garage für sein Hobby. Zutaten, wie zum Beispiel Hopfen, kauft er in Spezialgeschäften. Auf den Wettbewerb hat er sich mit Freunden vorbereitet, die dann bei ihm zu Hause mit ihm Biere probieren

57

Liter Bier werden in der Schweiz pro Kopf und Jahr getrunken. Im europäischen Vergleich landen wir damit auf dem 23. Platz – weit hinter Deutschland und Tschechien, die das Doppelte, respektive sogar das Dreifache der Schweizer konsumieren.



Hauptausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 58 58
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 78'282
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 722.017
Abo-Nr.: 1021709
Seite: 8
Fläche: 77'944 mm²

«mussten». «Ich bin schon überrascht, dass ich gegen so viele Leute gewonnen habe, die sich hauptberuflich mit Bier beschäftigen», sagt Alber. «Es hat aber auch mit Glück zu tun, ob man gewinnt oder nicht», sagt er, auf seinen zweiten Platz angesprochen.

Insgesamt haben 23 Biersommeliers an den Meisterschaften teilgenommen, darunter auch Mitarbeiter von Feldschlösschen oder Heineken. Alber selbst arbeitet in der IT-Branche. Er braut und trinkt Bier nicht nur, sondern 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 an Bieren und vor allem an Bars in seiner Heimatstadt Zürich ist er

derweil unzufrieden. «Auch die Preise für gewisse Biere sind einfach unverschämte hoch.» In zwei Wochen eröffnet jedoch eine Bar, auf die er sich besonders freut. In Winterthur hat die «Erzbiershof's Bar» an der Stadthausstrasse bereits eine Niederlassung. 15 unterschiedliche Biere können dort vom Zapfhahn getrunken werden. Eine Auswahl, die weit über das helle Weizenbier hinausgeht. Spezielles Bier ist offensichtlich so angesagt, dass die Idee nicht nur nach Zürich, sondern bis nach Bern expandiert werden kann.

Zum Abschluss der ersten Schweizer Meisterschaften der Bier-Sommeliers stösst man in der Brasserie Federal an. Dort gibt es zu Sommeliers Freuden eine mehrere Seiten lange Bierkarte.



Degustiert wird hier nicht aus Stangengläsern, sondern aus bauchigen – wie beim Wein. 23 Bier-Sommeliers nahmen an der Schweizer Meisterschaft in Zürich teil. REY