



Regio-Ausgabe

 AZ Baden  
 5001 Aarau  
 058/ 200 58 58  
 www.aargauerzeitung.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 3'903  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 722.017  
 Abo-Nr.: 1021709  
 Seite: 28  
 Fläche: 79'985 mm<sup>2</sup>

# Hopfen, Malz und alles drum herum sind seine grosse Leidenschaft

## Untersiggenthal Christoph Spycher nimmt morgen an der ersten Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers teil

**VON ROSMARIE MEHLIN**

Er hält das Glas gegen das Licht, betrachtet prüfend dessen goldgelben, leicht trüben Inhalt. Dann steckt er seine Nase ins Glas - «es riecht schlank und körnig.» An-dächtig nimmt er einen Schluck, wälzt ihn konzentriert im Mund - «spritzig und sehr bekömmlich», sein fachmännischer Kommentar. Denn der gebürtige Berner Christoph Spycher, der seit einigen Jahren in Untersiggenthal lebt, ist nicht nur Bier-Liebhaber, sondern auch zertifizierter Bier-Kenner.

Seit 2011 bieten der Schweizer Brauerei-Verband und «Gastro Suisse» Bier-Sommelier-Lehrgänge an, die inzwischen von über 120 Männern und (wenigen) Frauen aus den verschiedensten Berufen erfolgreich abgeschlossen wurden. Spycher hatte diese Ausbildung 2012 gemacht: «Sie dauert fünf Tage, die über mehrere Wochen verteilt sind und nach der Abschlussprüfung habe ich ein Zertifikat bekommen. Ich will nun auch noch die Zusatzausbildung machen und das Diplom als Bier-Sommelier erwerben.» Zunächst aber wartet morgen in Zürich - wer weiss - der Titel des Schweizer Bier-Sommelier-Meisters auf ihn.

### Verbreitung der Bierkultur

Getroffen haben wir Christoph Spycher im «Tex Mex» in Wettingen, wo er nach einem «Lägernbräu» zwei kubanische Biere degustiert, die er noch nicht kennt. Beide enttäuschen ihn: «Cubano fuerte» riecht zwar fruchtig, «doch schmecken tut es etwas dünn - der Name hält nicht, was er verspricht.» Das «Negra Modelo» ist dunkler und «in der Nase eigenartig, riecht nach gedörrten Bananen. Im Mund ist es etwas bitter, relativ wässrig, hat wenig Charakter und keinen Nachgang.»

Ob Wein oder Bier - degustiert wird beides fast genau gleich. So wird denn der Hopfentrank nicht aus einer Stange oder einem Chübeli degustiert, sondern in einem Weinglas. Und hat Spycher ein Lieblingsbier? «Schwierig zu sagen. Oder doch: Das Badener Gold von Müller und das Kronenbourg Export schmecken mir besonders gut.» Beruflich hat der 38-jährige weder mit Gastronomie, noch mit Getränken zu tun. Wie aber kommt ein Bauleiter, der in Zürich in einem Ingenieurbüro arbeitet, dazu Bier-Sommelier zu werden? «Meine Motivation ist insbesondere das Verbreiten der Bierkultur mit ihren verschiedenen Facetten.»

### Rührei, Fruchtebrot, Fondue

Sehr verständlich und mit viel Enthusiasmus gibt Spycher Musterchen seines Wissens: Etwa über die Geschichte des Bieres, die zurückreicht zu den Sumerern und alten Ägyptern; oder über Hopfen und Malz. «Es gibt Aroma-Hopfen, der zum Beispiel nach Zitrusfrüchten schmeckt, und Bitter-Hopfen. Gerste muss, bevor der Brauer sie als Malz verwenden kann, geweicht, gekeimt und gedarrt werden. Je mehr es gedarrt wird, desto dunkler ist es und erhält vielleicht einen Geschmack nach Rauch oder nach Schokolade. Die grösste Mälzerei weiterhin ist heute in Bamberg.» Früher habe es aber auch in der Schweiz mehrere Mälzereien gegeben.

Christoph Spycher wurde von unterschiedlichen Unternehmen schon für Bierdegustationen und für Vorträge engagiert. «Biertrinken ist mehr, als nur Durst zu löschen. Es ist ein Begleiter der modernen Sinneswahrnehmung im Gaumen, dem Kombinieren und Fantasieren, auch in der Koch- und Backkultur.»



Regio-Ausgabe

AZ Baden  
5001 Aarau  
058/ 200 58 58  
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 3'903  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 722.017  
Abo-Nr.: 1021709  
Seite: 28  
Fläche: 79'985 mm<sup>2</sup>

Daheim in Untersiggenthal, wo er mit seiner Freundin Viviane lebt, hat Spycher in der Küche eine Mini-Brauerei eingerichtet. Hier tüftelt er für den privaten Gebrauch rund um Hopfen, Wasser und Malz. Experimente macht er aber auch immer wieder am Kochherd. «Ich habe

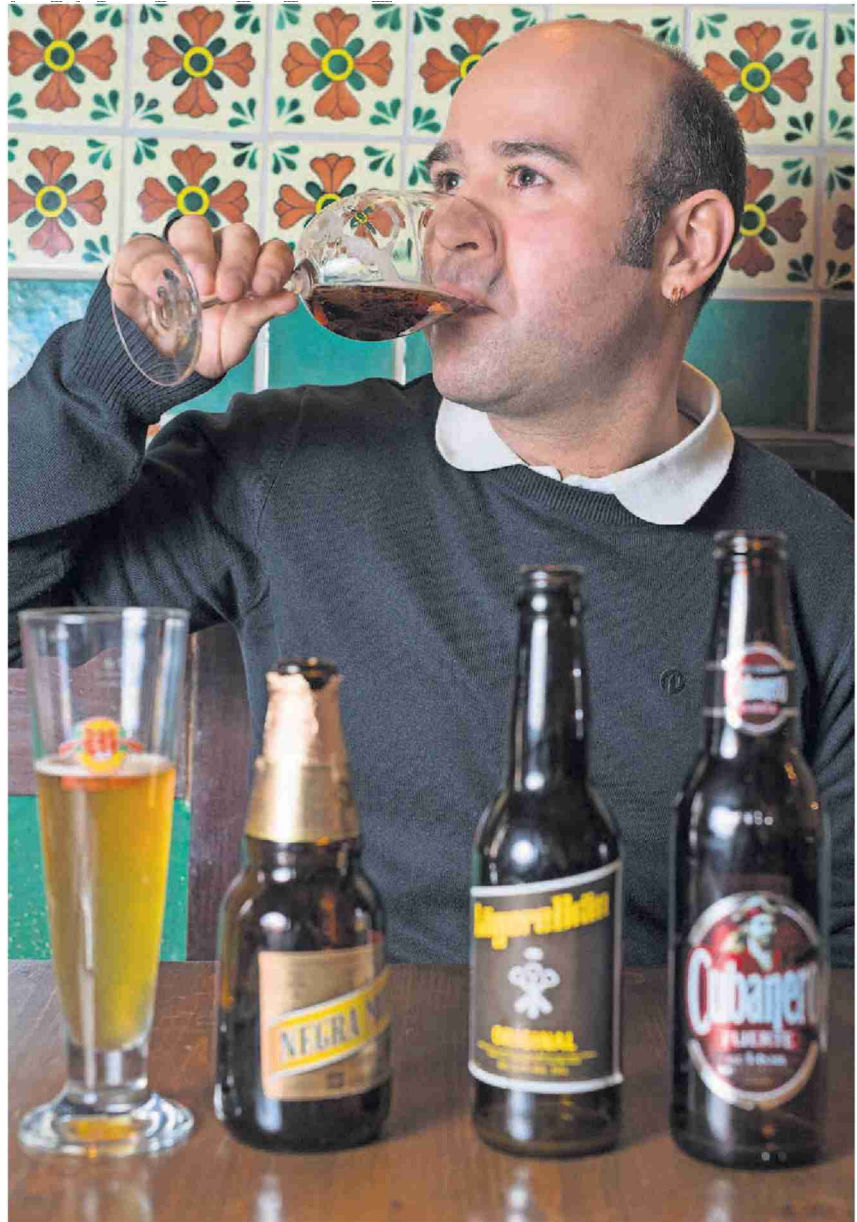
**«Biertrinken ist mehr, als nur Durst zu löschen. Es ist ein Begleiter der modernen Sinneswahrnehmung im Gaumen.»**

Christoph Spycher, Bier-Sommelier

schon Rührei mit Bier aufgeschlagen, Gemüsegratin mit Weissbier und Früchtebrot mit Starkbier angereichert. Fondue statt mit Wein mit Ittinger Bier zubereitet schmeckt auch sehr gut. Überhaupt passt Bier sehr gut zu Käse, besonders zu rezenten wie Roquefort.»

**WM in Brasilien lockt**

An der Schweizer Meisterschaft muss Christoph Spycher morgen gegen rund 20 Konkurrenten antreten. In einer ersten Vorrunde gilt es, verschiedene Biere dem richtigen Bierstil zuzuordnen. In der zweiten Vorrunde werden aromatisierte Biere degustiert, wobei die beigefügten Aromen erkannt werden müssen. Die acht Finalisten sollen ihre sensorischen Eindrücke und Fachkenntnisse richtig einsetzen können. «Nur der Sieger kann im Juli nach Brasilien fliegen und in São Paulo an der Weltmeisterschaft der Sommeliers teilnehmen.» Versteht sich von selbst, dass dies das Ziel von Christoph Spycher ist, allerdings «nebst Training und Erfahrung gehört halt auch eine gehörige Portion Glück dazu.» Dieses sei dem begeisterten Bier-Sommelier vergönnt - damit für ihn morgen Hopfen und Malz nicht verloren sind.



Christoph Spycher ist Bier-Sommelier: Sein Ziel ist es, die Schweiz an der WM in Brasilien vertreten zu können. ALEX SPICHALE