

TAGBLATT

6. Februar 2015, 08:26 Uhr

Bier ist mehr als einfach Bier



Gruppenbild mit kupfernem Sudhafen: Bier ist die Leidenschaft der drei Biersommeliers Stefan Mühlemann, Stefan Hahn und Marco Conrad. (Bild: Reto Martin)

FRAUENFELD. Stefan Mühlemann, Stefan Hahn und Marco Conrad haben eine feine Nase. Die drei Frauenfelder nehmen morgen an der ersten Schweizer Meisterschaft der Biersommeliers teil. Im Training verkosten sie schon mal 20 Biere an einem Abend.

STEFAN HILZINGER

Vier Biersommeliers wohnen in Frauenfeld und mit Martin Wartmann sogar ein Bierpapst. «Frauenfeld ist die Bierhauptstadt der Schweiz», sagt Stefan Hahn. Der Getränkehändler ist diplomierter Biersommelier und nimmt mit Stefan Mühlemann und Marco Conrad morgen Samstag in Zürich an der ersten Schweizer Meisterschaft der Biersommeliers teil.

Am Dienstagabend war Abschlusstraining. So um die zwanzig Biere verkosteten die drei an dem Abend. Bierernst ist das und nicht feucht-fröhlich. Pro Bier gibt es einen halben Deziliter in einem kleinen Degustationsglas. Die Biersommeliers beurteilen das Getränk mit Augen, Nase, Zunge und Gaumen. Anders als beim

Wein schlucken Biersommeliers die Proben teilweise. «Bitterstoffe zeigen sich erst im Gaumen», sagt Stefan Mühlemann, Geschäftsführer des Brauhauses Sternen. Marco Conrad, der dritte im Bunde, ist Restaurantleiter im «Sternen».

Für mehr Bierkultur

Die Biersommeliers verstehen sich als Kämpfer gegen das einfache Verständnis von Bier. Es sei mehr als der Durstlöscher für die Massen an Schützen- und Schwingfesten. «Es gibt viel mehr als <Lager hell>», sagt Stefan Hahn. Wasser, Malz, Hopfen und Hefen sind die Zutaten für Bier. Doch aus dieser einfachen Formel entwickelt der Brauer ein breites Spektrum an Getränken, von süss bis bitter, von hellgelb bis tiefschwarz, von alkoholfrei bis 15, ja gar 30

Volumenprozent Alkohol. «Die unscheinbaren Hefen tragen viel zum Charakter des Biers bei», sagt Mühlemann.

Biersommeliers wissen, welches Bier zu welcher Speise passt. «Ein frisches Weizen geht gut zu gebackenem Fisch», sagt Hahn. Allerdings sei das nur eine Empfehlung, denn «erlaubt ist, was gefällt». Es gebe nicht einfach gutes und schlechtes Bier, sondern Biere, die mehr oder weniger gut «passen». «Nach einer dreistündigen Bergtour ist ein Lager hell angesagt, aber zu einem guten Essen darf es gern ein kräftiges belgisches Klosterbier sein», sagt Hahn.

Durchaus ambitioniert

An der vom Schweizerischen Brauerei-Verband organisierten Meisterschaft nehmen 22 Herren teil. Die drei Frauenfelder haben sich durchaus etwas vorgenommen. «Mindestens einer von uns sollte ins Finale der besten acht gelangen», sagt Mühlemann. In der Vorausscheidung geht es darum, Biertypen zu erkennen und sie nach Möglichkeit einem Kontinent oder einer Region zuzuordnen. Welche Biere in Zürich zur Auswahl stehen, wissen die drei nicht. Das Finale wird als sogenanntes Bier-Darts durchgeführt. Auf einem kreisrunden Spielfeld müssen die Finalisten die Biere möglichst genau zuordnen. Sie setzen dazu Chips aufs Feld, je nachdem, wie sicher sie sich der Antwort sind.

Ausser auf den Wettkampf freuen sich die Biersommeliers auf den Austausch mit Gleichgesinnten zur Hebung der Bierkultur. «Niemand soll mehr in ein Restaurant kommen und <mir au eis> rufen», sagt Stefan Hahn. Die Frage müsse künftig vielmehr heissen: «Welche Biere haben Sie?»

Weitere Infos zum Anlass: www.bier.ch»

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/frauenfeld/tz-fs/Bier-ist-mehr-als-einfach-Bier;art347111,4119840>

GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE
ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.