

# Wie verhindern Sie, Alkoholiker zu werden?

*Martin Droeser (44) ist frischgebackener Biersommelier-Schweizermeister. Grund genug, mit dem Gelterkinder Geheimnissen und Bier-Mythen auf den Grund zu gehen.*

**err Droeser, warum wurden Sie Biersommelier?**  
Ende 2011 habe ich als Hobbybrauer begonnen und da meine Leidenschaft zum Bier entdeckt. 2016 habe ich mich dann entschieden, die Biersommeliers-Ausbildung zu machen. Das Bier ist allerdings mein Hobby. Meinen Lebensunterhalt bestreite ich als Informatiker. Da ich als Freelancer arbeite, kann ich aber genügend Zeit in mein Hobby investieren.

ein aus i

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

WERBUNG



inRead invented by Teads

## Wie viel Bier lagert in Ihrem Kühlschrank?

Im Moment lagere ich 250 verschiedene Biere in meinen Kühlschränken im Keller und im Wohnzimmer. Die meisten dieser Biere sind jedoch Spezialitäten, die ich sammle und die haben eine lange Lebensdauer.

## Und welches davon ist ihr Lieblingsbier?

Ich habe nicht immer das gleiche Lieblingsbier, das ändert je nach Lust. Meine Vorliebe ist aber definitiv Sauerbier und ich kann sagen, wenn mir jemand ein «3 Fontainen Intense Red Oude Kriek» serviert, dann bleibt diese Flasche nicht lange ungeöffnet.

## Wie viele verschiedene Biere haben Sie schon verkostet?

In meinem Leben habe ich zwischen 5000 und 6000 Biere probiert. Im Vergleich zu anderen Bier-Enthusiasten ist diese Zahl jedoch eher wenig. Ich lege bewusst Wert darauf, viele verschiedene Biere zu testen.

## Und welches war das exotischste?

Erst kürzlich habe ich ein Sauerbier mit Randen probiert, das ich sehr gut fand. Die Rande gibt dem Bier einen erdigen Geschmack, was wunderbar passt.

## Gibt es für Sie No-Gos beim Bier?

Erstaunlicherweise nicht, da ich finde, dass es in jedem Bierstil ein gutes Exemplar gibt. Klar gibt es Vorlieben, aber ich liebe es auch alle möglichen Bierstile zu geniessen.

## Wie kühl muss die perfekt gezapfte Stange sein?

Bei einem Lagerbier empfehle ich die optimale Temperatur von acht Grad, weil die Hopfenbetonung dann mehr zur Geltung kommt.

## Beeinflusst die Glasform tatsächlich den Geschmack des Bieres?

Ja, die Glasform beeinflusst den Geschmack. Bei der Wahrnehmung der Aromenvielfalt ist die Glaswahl sehr entscheidend. Es gibt Universalbieregläser, die sich für alle Biersorten sehr gut eignen.

### Hilft das Konterbier wirklich gegen den Kater?

Unter den Sommeliers ist der Alkoholkonsum ein wichtiges Thema. Bei einem Kater empfehle ich auf gar keinen Fall ein Konterbier, da der Körper ohnehin schon nicht in einer guten Verfassung ist und der Alkohol das nicht bessern würde.

### Kommt es als Biersommelier noch vor, dass man ab und zu einen über den Durst trinkt?

Auch ich habe in jungen Jahren mehrmals über die Stränge geschlagen. Als Sommelier ist es wichtig, dass man Bier als Genussmittel anschaut und sein Mass kennt und das es bei 3 dl pro Tag bleibt. Natürlich gibt es auch Ausnahmen, aber ich finde es wichtig, Alkohol im Rahmen zu geniessen.

### Wie verhindert ein Biersommelier, dass er Alkoholiker wird?

Während der Ausbildung ist die Alkoholabhängigkeit ein wichtiges Thema und man kommt auch mit einem Arzt in Kontakt, der die Sommeliers aufklärt. Ich lege grossen Wert darauf, Alkoholpausen zu machen, zudem trinkt meine Frau gar keinen Alkohol und hat auch immer ein Auge auf mich, dass ich nicht über die Stränge schlage.

### Der Bierbauch gehört für Sie quasi zum Berufsrisiko, was tun Sie für ihr Sixpack?

Ein Sixpack habe ich nicht. Ich sehe mich selber nicht so als sportlichen Typ und mache wahrscheinlich für meine Gesundheit zu wenig. Ich ziehe aber gerne dem Auto einen Spaziergang vor um fit zu bleiben.

### Sie brauen auch selber Bier. Ganz ehrlich, welche Note gibt der Biersommelier dem Bierbrauer Martin Droeser?

Zusammen mit einem Kollegen brauen wir ungefähr fünfmal im Jahr. Im Laufe unserer Brauerkarriere haben wir sicher schon Biere mit der Note sechs gebraut aber definitiv auch schon ungenügende. Wenn die Qualität eines Bieres uns nicht passt, dann verkaufen wir es auch nicht. Wichtig ist es einfach, beim Brauen nichts dem Zufall zu überlassen.

### Sie müssen es ja wissen: Bier auf Wein, das lass ich sein. Was ist da dran?

Ich kann dies pauschal so nicht bestätigen. Ich habe selber auch schon ein Foodpairing gemacht, wo Bier und Wein serviert wurde und das hat gut zusammen gepasst. Auch hier ist die Menge des Konsums entscheidend.

### Trinkt ein Biersommelier auch mal ein Dosenbier?

Ich sehe im Dosenbier die Zukunft, weil es eine ideale Verpackung für Bier ist. Ausserdem schützt die Dose komplett vor Licht und verhindert die ungewollte chemische Veränderung des Bieres. Dosen sind auch für den Transport viel praktischer, weil sie weniger schwer sind und weniger Platz brauchen.

(mis/lha)

## Mehr Themen



### «Ich dachte zuerst, das sei ein schlechter Witz»

Unter dem Namen Anti-black verkauft eine Innerschweizer Firma an der Herbstmesse Reinigungsprodukte. Eine dunkelhäutige Leserin findet das gar nicht lustig.



### «Eine herzerreissende Zeit in ganz Kalifornien»

Waldbrände in Kalifornien bedrohen mehrere Städte. Die Zahl der Toten steigt auf 31 – Tausende müssen fliehen. Die Entwicklungen im Ticker.



### Jetzt Probe fahren.

Der GLC mit 4MATIC Allradantrieb ab CHF 319.–/Mt. Fahren Sie, wohin Ihr Herz Sie führt.

2 Kommentare