

NEWS	OSTSCHWEIZ	SPORT	TVO	AUTOMESSE
MI 14	DO 15	FR 16		
8°	7°	6°		

DER SCHNELLSTE VERKEHRSSERVICE FÜR DAS FM1-LAND. **FREIE FAHRT**

ZU RADIO FM1



**Wir liefern Ihre Päckli standardmässig länger aus.*
Gelb ist das neue Gelb.**

Erfahren Sie mehr. *Dieser Service ist nur in ausgewählten Regionen verfügbar.

FM1TODAY / OSTSCHWEIZ / Kampf der Biertrinker

Kampf der Biertrinker

09.11.2018 / Kommentare



Die Schweizermeisterschaften der Biersommeliers findet am Wochenende statt. © PD

Am Samstag findet in Bern die Schweizermeisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Mit dabei sind auch zehn Teilnehmer aus dem FM1-Land. Für die Bier-Experten geht es dabei um mehr als nur das Alkoholtrinken.

[So laufen die Schweizer Biermeisterschaften ab](#)

Ob an der Olma oder am Fussballmatch – das Bier fliesst in Strömen. An der Schweizermeisterschaft der Bier-Sommeliers sieht das anders aus: Auch dort steht zwar das Getränk im Fokus, jedoch mit einem Unterschied: «Es geht nicht darum, wer am meisten Trinken kann, sondern dass man die Biervielfalt kennt und diese beurteilen und präsentieren kann», sagt Markus Walter aus Kreuzlingen. Er ist einer der 43 Biersommeliers, die in Bern um den Schweizermeistertitel kämpfen.

Mehr erfahren >

MEHR AUF FM1TODAY.CH

GRAUBÜNDEN



Bedingter Freiheitsentzug für Brandstifter

OSTSCHWEIZ



Tödlicher Unfall in Murg

APPENZELL AUSSERRHODEN



www.tagblatt.ch/oho
Postkonto 90-14444-0



In drei Vorrunden, Halbfinal und Final müssen die Kandidatinnen und Kandidaten ihr Wissen rund um das Hopfengeränk beweisen: Einerseits in schriftlichen Fragen, andererseits müssen die Teilnehmer auch Bieraromen erkennen. Dabei gibt es jedoch eine Schwierigkeit: Auch Bierfehler, wie zum Beispiel das Aroma von ranzigem Butter, muss erkannt werden. Dazu müssen die Wettkämpfer auch verschiedene Bierproben richtig zuordnen können.

Im Halbfinal und im Final steht dann die Königsdisziplin an: Die Sommeliers müssen ein Bier, dass sie auf der Bühne zum ersten Mal sehen, einer Jury präsentieren, Informationen darüber abgeben und den richtigen Ausschank und die Degustation vorführen.

Blindtest zur Vorbereitung

Für den Wettkampf trainiert Walter bereits fleissig: «Ich habe viel über Bier gelesen. Dazu mache ich Blindtests, wo ich versuche, die unterschiedlichen Stile herauszufinden.» Die Profis unterscheiden das Bier an der Farbe, am Schaum und am Geruch in der Nase. «Dazu probieren wir das Bier schluckweise selbst. Im Gegensatz zu den Weinsommeliers schlucken wir das Bier aber herunter, weil auch der Nachtrunk wichtig für die Beschreibung ist.»

Ein guter Bier-Sommelier müsse vor allem Leidenschaft für das Bier mitbringen, sagt Walter. «Mich fasziniert, dass das Bier ein Kulturgetränk ist, das es schon seit 6000 Jahren gibt.» Als Bier-Sommelier geht Walter an verschiedene Veranstaltungen, erzählt die Geschichte des Getränks und zeigt bei Degustationen die verschiedenen Bierstile auf.



Der Kreuzlinger Markus Walter nimmt an den Schweizermeisterschaften teil. PD

Frauen in der Minderheit

Eine weitere Kandidatin aus der Ostschweiz ist Pia Zweifel aus Mörschwil. Als Frau ist die 60-Jährige an der Schweizermeisterschaft in der Minderheit. Gerade mal sieben Frauen finden sich unter den 43 Wettkämpfern. «Wir sind uns das gewohnt. Es gibt mittlerweile zwar mehr weibliche Sommeliers aber auch bei Weiterbildungskursen sind regelmässig mehr Männer als Frauen dabei», sagt Zweifel. Gründe dafür zu nennen, sei schwierig. «Es arbeiten auch oftmals mehr Männer mit Bier zusammen.»

Zweifel selbst ist wegen ihres Berufes zum Bier-Sommelier geworden: Wie Markus Walter arbeitet sie bei der Brauerei Schützengarten. «Als ich mehr über internationales Bier lernen durfte, hat es mich gepackt. Jetzt bin ich ein richtiger Fan und probiere die verschiedenen Sorten sehr gerne», sagt Zweifel.



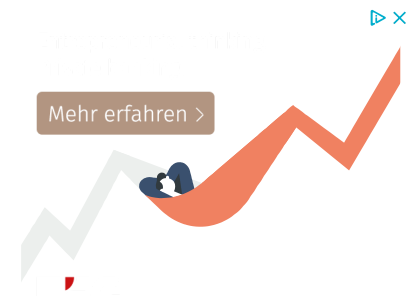
Frauen als Sommelier seien selten, sagt Pia Zweifel. PD

Weltmeisterschaften in Italien

Beim Wettkampf geht es nicht nur um den Schweizermeistertitel. Die vier besten Teilnehmer qualifizieren sich für die Weltmeisterschaften 2019 in Italien. Ziele für den Wettkampf am kommenden Samstag haben die beiden Bierexperten vordergründig nicht. Wichtig sei das Mitmachen. Über Sieg oder Niederlage entscheide dann die Tagesform, erklärt Markus Walter. «Es ist wichtig, dass der Geruchssinn im entscheidenden Moment fein genug ist, um die Nuancen aus dem Bier riechen zu können.»



SBB: Alle Züge fahren wieder



RADIO FM1



KOMMENTARE

- Täter flüchten mit riesiger Beute**
20
- «Er fuhr einfach in die Türe hinein»**
14
- «Ich bin gegen das Ausländerstimmrecht»**
11

TOP VIDEOS FM1 VIDEOS



Bachelor Clive Bucher im Interview mit Eli Simic

Einbruch mit Rambock – Jewelier Bucherer St.Gallen

