

Martin Droeser ist der beste Biersommelier des Landes

Schweizer Biersommeliers haben am Samstag in Bern den besten ihrer Zunft erkoren. Der diesjährige Schweizermeister heisst Martin Droeser und kommt aus Gelterkinden.

10.11.2018, 17:45 Uhr

(sda)

Droeser entschied den Final für sich mit der Präsentation eines österreichischen Spezialbiers namens «Krinnawible». Ein Whisky-Starkbier aus über Torf geräuchertem Malz.

Das Bier dürfte wenig gemein haben mit dem, was man in der Schweiz jahrzehntlang in der Wirtschaft bestellte: «Eine Stange, bitte». Bier erlebt derzeit in der Schweiz einen regelrechten Boom. Namentlich die Craftbeer-Szene mischt das Geschäft auf und experimentiert mit allem, was ihr in die Hände kommt.

Unter Craftbeer versteht man Bier, das handwerklich von einer unabhängigen, meist kleinen oder mittleren Brauerei hergestellt wird.

Riesige Palette

Die Palette an Bierstilen ist riesig, die Geschmacksunterschiede ebenfalls. Vom schweren, rabenschwarzen Imperial Stout über ein hopfenbetontes India Pale Ales bis hin zu einem mit wilden Hefen vergorenen Sauerbier rinnt in der Schweiz mittlerweile alles in die Kehlen von Bierliebhabern und zunehmend auch -liebhaberinnen.

Um sich in der Vielfalt der Bierstile nicht zu verlieren, braucht es zunehmend Kenner, die dem Gast oder Kunden das richtige Bier empfehlen können, damit nicht Hopfen und Malz verloren ist.

Als Biersommelier braucht es ein ausgezeichnetes Geschmackssensorium und viel Wissen über die Materie. 43 Biersommeliers traten im Berner Bierhübeli zum nationalen Wettstreit an. Die besten vier bildeten die Nationalmannschaft, die 2019 die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Italien vertritt.

In einem schriftlichen Test mussten die Sommeliers ihr theoretisches Wissen unter Beweis stellen. Danach waren die Geschmacksnerven an der Reihe. Es galt, biertypische Geschmäcker und Gerüche, aber auch Bierfehler zu erkennen. Schliesslich bekamen die Wettkämpfer auch Proben verschiedener Biere vorgesetzt, die sie dem richtigen Bierstil zuzuordnen hatten.

Weltweit gibt es rund 150 Bierstile mit zahlreichen Abwandlungen und Unterformen - die Grenzen sind oft fließend und werden von den Bier-Aficionados eifrig diskutiert.

Das passende Bier zum Essen

Im Halbfinale und Finale mussten die Sommeliers eine Bierpräsentation für die Jury und das Publikum aufs Parkett legen, inklusive korrektem Ausschank, sensorischer Beschreibung und passender Essenskombination.

Längst haben sich exklusive oder experimentelle Biere als Begleiter von auserlesenen Speisen einen Namen gemacht. Entsprechend viel Wissen über Lebensmittel gehören daher auch zum Repertoire eines Biersommeliers.

In der Schweiz kann man sich seit einigen Jahren zum Biersommelier ausbilden lassen. Das Seminar dauert acht Tage und wird mit einer Prüfung abgeschlossen.

«Luzerner Zeitung»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Zentralschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.