

Droeser entschied den Final für sich mit der Präsentation eines österreichischen Spezialbiers namens «Krinnawible». (Bild: bier-sommelier.ch)

Baselland

Bester Bier-Sommelier der Schweiz kommt aus Gelterkinden

10.11.2018 17:59 sda

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



Droeser entschied den Final der [3. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers](#) 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 jahrzehntelang 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.



Martin Droeser in Aktion. (Bild: bier-sommelier.ch)

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 sechs bilden die Nationalmannschaft, die 2019 die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Italien vertritt.

Schriftliche Prüfung

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.