

RHEINFELDEN

# Dieser Mann hat eine Bier-Nase

von Marc Fischer - az Aargauer Zeitung • Zuletzt aktualisiert am [13.11.2018](#) um 10:14 Uhr

Konzentration aufs Aroma: Lukas Porro bei einer der praktischen Aufgaben an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers. zvg

© zvg/Eliane Beerhalter

---

## **Bier-Sommelier Lukas Porro, der bei Feldschlösschen in Rheinfelden arbeitet, ist Dritter geworden an der Schweizer Meisterschaft.**

Seit 2017 ist Lukas Porro Bier-Sommelier, einer von rund 300 in der Schweiz, wie er sagt. «Die Liebe zum Bier hat aber viel früher angefangen», sagt Porro, der seit elf Jahren bei der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden im Bereich Sponsoring arbeitet. Nun hat Porro zum ersten Mal an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers teilgenommen - und auf Anhieb den dritten Platz belegt. «Damit bin ich auch zum ersten Mal in meinem Leben Mitglied einer Nationalmannschaft», so Porro lachend. Denn die ersten vier der

Schweizer Meisterschaft vertreten die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Rimini im kommenden September.

40 Bier-Sommelier nahmen an der nationalen Meisterschaft teil - gleich mehrere von ihnen arbeiten wie Lukas Porro bei Feldschlösschen. Das Niveau sei sehr hoch gewesen, sagt der Meisterschaftsneuling. «Es war schon eine hohe Hürde, die Halbfinals der besten zehn Teilnehmer zu erreichen.»

### **Aromen und Ausschank**

Dafür galt es zuerst, gut 50 Theorie-Fragen eines breit gefächerten Multiple-Choice-Fragebogens zu beantworten. Verkaufszahlen auf dem Schweizer Markt waren dabei ebenso ein Thema wie unterschiedliche Hefetypen oder Eigenheiten von Bierstilen.

Danach folgten praktische Prüfungen. In Bierproben mussten die Teilnehmer typische Aromen, aber auch Fehleraromen wie der Geschmack nach gekochtem Gemüse feststellen. Anschliessend galt es in einer Blinddegustation zehn Biere verschiedenen Bierstilen zuzuordnen. Bei dieser «sensorischen Beurteilung» sind nicht nur die Geschmacksknospen auf der Zunge wichtig, sondern vor allem auch die Nase. Dank den Millionen von Riechzellen seien mit der Nase feinere Nuancen herauspürbar, so Porro.

Im Halbfinal ging es dann in fünf K. o.-Duellen darum, ein Bier vor der Jury zu präsentieren. Dazu gehörten etwa der korrekte Ausschank, die beschreibende Degustation, die Vorstellung von passenden Essenskombinationen und Hintergründen des Bierstils. «Von Vorteil war es dabei natürlich, wenn man das Bier erkannte und auch noch Hintergrundinformationen zur Brauerei oder zum Bier liefern konnte.»

Porro gelang dies und so qualifizierte er sich für den Finaldurchgang. Dort setzte sich Martin Droeser vor Patrick Thomi durch. Porro belegte Rang drei und Gregor Völkening komplettiert als Vierter die Nationalmannschaft. Im kommenden September werden die vier nach Rimini an die Weltmeisterschaften reisen.

Wie die Vorbereitung auf den internationalen Anlass aussehen wird, weiss Porro noch nicht im Detail. «Im theoretischen Bereich haben wir alle ein hohes Niveau», ist er überzeugt. Und alle hätten von Natur aus grosses Interesse an Bier. «Nun werde ich versuchen, mich weiterzubilden und weitere neue Biere kennenzulernen.»

Vielleicht entdeckt Porro dabei auch noch Biere für seine persönliche Favoritenliste. Das absolute Lieblingsbier gebe es für ihn nicht, sagt er. «Es kommt immer auch auf die Umstände an und darauf, wie ich mich fühle.» Bei heissen Temperaturen bevorzuge er etwa ein Weizenbier, im Advent passe ein Weihnachtsbier aber deutlich besser.

© Copyright 2010 – 2018, az Aargauer Zeitung