

Datum: 12. November 2018

BIER-SOMMELIERS: HOBBY-BRAUER WIRD SCHWEIZER MEISTER

Martin Drosler hat die 3. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers gewonnen. Er überzeugte mit Fachwissen, seinen sensorischen Fähigkeiten und einem überraschenden Food Pairing.

von Stephan Moser



Der amtierende Schweizer Meister der Bier-Sommeliers, Patrick Thomi aus Winterthur, landete bei der Meisterschaft auf dem 2. Platz. Lukas Porro aus Rheinfelden gewann Bronze, Gregor Völkening aus Affoltern am Albis schaffte es auf den 4. Rang. Die vier besten Bier-Sommeliers der Schweiz reisen als Schweizer Nationalmannschaft an die WM der Bier-Sommeliers, die im Herbst 2019 in Rimini stattfindet. «Die Vorgabe ist klar: Ihr bringt eine Medaille nach Hause», sagte Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauereiverbandes, bei der Preisverleihung.

Wissen, Sensorik, Showtalent

40 Bier-Sommeliers, darunter 7 Frauen, waren zur Schweizer Meisterschaft angetreten, die am 10. November im Bierhübeli in Bern ausgetragen wurde. In der Vorrunde am Vormittag musste die Teilnehmer erst ihr theoretisches Bierwissen unter Beweis stellen. Dann waren ihre sensorischen Fähigkeiten gefragt. Die Sommeliers mussten typische Aromen herausschmecken, die in Bieren vorkommen, aber auch Bierfehler erkennen. Diese können entstehen, wenn der Brauer fehlerhaft oder unsauber arbeitet. Dann riecht's im Glas zum Beispiel nach Katzenpisse, Stinktier oder faulen Eiern. In einer Blinddegustation galt es dann, zehn verschiedene Bierstile zu erkennen. Keine leichte Aufgabe, gibt es doch weltweit über 150 Bierstile.

Die zehn Besten traten dann am Nachmittag im Halbfinale gegeneinander an. Vor einer fünfköpfigen Jury und Fachpublikum verkosteten und präsentierten sie ein Bier. Die Sommeliers wussten dabei im Voraus nicht, welches Bier sie auf der Bühne erwartete, nämlich ein Pilsner Urquell, ein Bierklassiker. Die Jury bewertete, was die Sommeliers über das Bier, seine Brauart und die Brauerei erzählen konnten. Punkte gab es auch für die sensorischen Fähigkeiten. Dabei waren Auge, Nase und Gaumen gefragt: Welche Farbe hat das Bier? Welche Konsistenz der Schaum? Riechen die Sommeliers die Butternoten heraus, die bei anderen Bieren ein Fehler wären, beim böhmischen Pils aber gewollt? Wie bewerten sie den Geschmack im Antrunk und Nachtrunk?

Die Sommeliers mussten ausserdem eine Empfehlung abgeben, zu welchem Essen sie das Pilsner einschenken würden. Die Vorschläge reichten vom Apéro übers Schnitzel oder fruchtige Salate und Fisch bis zum Emmentaler. Punkte gab es dabei nicht nur fürs Fachliche, sondern auch fürs Showtalent. «Ein Bier-Sommelier muss auch ein Geschichtenerzähler sein», sagte Jury-Mitglied Marcel Kreber.

In Whisky- und Sherryfässern gereift

Im Final mussten die fünf Besten dann aus drei Bieren ihren Favoriten auswählen, verkosten und präsentieren. Auch hier wussten sie nicht, welche Biere zur Auswahl standen. Am meisten überzeugte die Jury und das Publikum, das im Finale ebenfalls abstimmen konnte, Martin Droeser aus Gelterkinden BL. Der freiberufliche IT-Fachmann und Hobby-Brauer hat seine Leidenschaft fürs Bier erst vor wenigen Jahren entdeckt, aber bereits 5000 bis 6000 verschiedene Biere verkostet, wie er gegenüber alimenta sagte.

Droeser wählte das Krinnawible aus, eine Rarität aus der Salzburger Brauerei Gusswerk. Das Bier wird mit über Torf geräuchertem Malz und mit ober- und untergäriger Hefe gebraut und danach in alten schottischen Whisky- und Sherryfässern mehrere Monate in einer Felshöhle gereift. Den Namen hat das Bier von einer lokalen Sagengestalt, einer übellaunigen Frau, die schon manchem übel mitgespielt hat. Und tatsächlich gilt bei 14,5 Volumenprozent beim Krinnawible: mit Vorsicht geniessen.

«Am besten eine Cohiba Nr. 4»

Droeser zeigte in seiner Präsentation, was einen exzellenten Biersommelier ausmacht: Er erzählte fachkundig, wie das Bier in einer ehemaligen Glockengiesserei gebraut wird und schwärmte von der «Explosion der Aromen: Melasse, dunkle Dörrfrüchte, Toffee, Rauchnoten». Überraschend war sein Tipp, zu welchem Essen er dieses Bier empfehlen würde: «Ganz ehrlich: Dieses Bier geniessen sie am besten zu einer Cohiba Nr. 4.»