

Martin Droeser über Bier und dessen Potenzial für die Gastronomie

Die Biervielfalt ins Gastgewerbe bringen

Cristina Bürgi Ein wahrer Bierkenner: Martin Droeser wird die Schweiz an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers vertreten.

Martin Droeser aus Gelterkinden setzte sich Anfang November an der dritten Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers gegen seine Konkurrenten durch: Er gewann den Wettbewerb und bereitet sich nun aufs weltweite Finale vor. GastroJournal sprach mit dem leidenschaftlichen Biertrinker über das Potenzial des Gerstensafts und was eine gute Bierkarte ausmacht.

GastroJournal: Sie können sich bester Bier-Sommelier des Landes nennen und werden die Schweiz bald an der WM vertreten. Wie bereiten Sie sich vor?

Martin Droeser: Neben dem Training mit der Nationalmannschaft, das der Schweizer Brauerei-Verband organisiert, werde ich mein Bierwissen mit Fachliteratur erweitern. Zudem werde ich ausführlich Bierstile in meinen vier Wänden üben: Hierfür serviert mir meine Frau jeweils 8er-Tasting-Sets, was durchaus anspruchsvoll sein kann. Die Flavours, also die typischen und atypischen Aromen im Bier, werde ich unter an-



«Bier ist mit Abstand das beste Hobby, das ich bis jetzt ausgeübt habe», sagt Martin Droeser.

ELIANE BEERHALTER

derem an Tastings verinnerlichen. Die Bierpräsentation übe ich bei gleichen Veranstaltungen. Es steht mir eine intensive Vorbereitungszeit bevor.

Was halten Sie von der Schweizer Bierkultur?

Sie ist sehr spannend, die Schweiz braucht sich nicht zu verstecken. Wenn wir auf die heutige Bierkultur schauen, kann man durch die jüngeren Brauereien, welche erfreulicherweise neue und andere Wege gehen, sehr viel Bewegung auf dem Markt feststellen. Diese Bewegung nehmen zum Glück für die Biervielfalt auch die Grossen auf. Der Konsument kann nur gewinnen. Der nächste Schritt ist nun, die Biervielfalt in die Gastronomie zu bringen. Auch in diesem Bereich hat sich schon etwas getan, hier liegt aber noch einiges an Potenzial. Es wird weiterhin spannend bleiben.

Sie haben die Ausbildung zum Schweizer Bier-Sommelier bei GastroSuisse absolviert und danach den Aufbau zum Doemens-Diplom-Biersommelier besucht. Was hat Ihnen dabei gefallen?

Gut an der Ausbildung bei GastroSuisse finde ich, das sie mit unterschiedlichen Wissensständen gestartet werden kann und dennoch alle davon profitieren. Ich zum Beispiel hatte den Vorteil, dass ich mich mit Bierstilen bereits auseinandergesetzt hatte. Dafür konnte ich in anderen Bereichen viel dazulernen. Besonders gefallen hat mir der Tag mit den internationalen Bierstilen und das Thema rund um die Gastronomie und Präsentation beim Erzbischöf in Zürich.

«Die Schweiz braucht sich punkto Bier nicht zu verstecken»

Inwiefern kann ein Restaurant von einem Bier-Sommelier profitieren? Der Sommelier ist dafür da, den Gast in der Wahl eines Bieres und in gleicher Weise den Gastronomen beraten zu können. Ich sehe es als Berufung und stelle mich, wie die meisten meiner Sommelier-Kollegen, gerne zur Verfügung, um Gastronomen bei der Bierkarten-Erweiterung zu be-

raten. Diese Beratung soll aber nicht bei der Empfehlung der Bierauswahl aufhören, ebenfalls soll das Servicepersonal für den Verkauf und den fachgerechten Service dieser Spezialitäten geschult werden.

Wie kann man ein Bier gut verkaufen? Ich möchte hier explizit über den Verkauf einer Bierspezialität sprechen, denn in den meisten mir bekannten Restaurants gibt es beim Verkauf eines Schweizer Lagerbieres keinen zusätzlichen Bedarf. Die Bierspezialität, welche auch gerne in einer 7,5-dl-Flasche angeboten werden kann, soll bei einer Essensempfehlung, einem sogenannten Food-Pairing, ähnlich wie bei einer Weinempfehlung ablaufen. Die Aromen der Spezialität sollen hervorgehoben werden, die Flasche soll dem Gast präsentiert werden, und das Bier ist in einem dazu passenden Glas zu servieren. Das klingt nach viel Aufwand, ist letztlich aber nicht mehr als bei der Weinempfehlung.

Was macht eine gute Bierkarte aus? Eine Bierkarte ist sehr stark abhängig von der Art der Gastronomie.

Auch muss eine gute Bierkarte nicht gleich eine riesige Auswahl bieten. Ich freue mich schon, wenn fünf verschiedene Biere, am besten aus fünf verschiedenen Brauereien, darauf stehen. Neben dem bei uns am meisten getrunkenen Schweizer Lagerbier sollte es auf der Karte Platz für einen kräftigen Weizenbock haben. Ebenfalls wünsche ich mir entweder ein röstiges Schwarzbier oder ein röstig-schokoladiges Stout. Dann ein hopfenaromatisches American Pale Ale oder gar ein American IPA, und zu guter Letzt steht da noch diese Spezialität in der 7,5-dl-Flasche, die auch was kosten darf und die passende Essensempfehlung erhält. Das könnte zum Beispiel ein im Weissweinfass gereiftes belgisches Saison sein. Und das Schöne dabei ist: Sie bekommen all diese Bierstile auch aus Schweizer Brauereien.

«Eine Bierkarte ist stark abhängig von der Art der Gastronomie»

Worauf ist beim Food-Pairing zu achten? Diese Frage lässt sich nicht so einfach beantworten. Es gibt aber Grundsätze, welche als Pfeiler dienen. Schwere, helle oder dunkle Speisen passen zu den gleichen Eigenschaften der Biere. Die Reihenfolge spielt ebenfalls eine Rolle, schwach vor stark, leicht vor komplex und hell vor dunkel. Man soll sich beim Food-Pairing auf keinen Fall zu stark eingrenzen lassen und in der Vorbereitung auch einmal was Gewagtes ausprobieren. Dazu stellt man sich die Fragen, ob sich die Aromen harmonisch und positiv beeinflussen sollen oder ob Gegensätze geschaffen oder einzelne Aromakomponenten der Speise unterteilt werden sollen. Probieren Sie zum Beispiel das im Weissweinfass gereifte belgische Saison mit einer frisch geräucherten Forelle mit leichtem Wintergemüse.

Ausbildung zum Bier-Sommelier

GastroSuisse bietet in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband jährlich zwei Ausbildungsgänge zum Schweizer Bier-Sommelier an. Das Seminar dauert insgesamt acht Tage und endet mit einer Prüfung. Behandelt werden Themen wie Bierherstellung, Bierländer, Verkauf, Marketing und Food-Pairing. Die Ausbildung richtet sich an alle Personen, die sich für das Thema Bier interessieren.

www.bier-sommelier.ch

ANZEIGE



**Petits Fours salzig
Petits Fours salés**

TRADITION  SEIT 1877

www.hug-foodservice.ch · www.facebook.com/hugfoodservice · Telefon +41 41 499 76 30

GJRI73717