

Bier-Sommelier greift nach dem WM-Titel

Lukas Porro, der bei Feldschlösschen in Rheinfelden arbeitet, reist zur Bier-Sommelier-WM nach Rimini – derzeit ist er eifrig am Trainieren.

Dennis Kalt

Bier-Sommelier Lukas Porro macht keinen Hehl daraus, dass er an der Weltmeisterschaft in Rimini am 27. September ganz oben auf dem Treppchen stehen möchte. «Wenn ich an einem Wettbewerb teilnehme, dann will ich natürlich auch gewinnen, sagt Porro, der seit zwölf Jahren bei der Brauerei Feldschlösschen im Bereich Sponsoring arbeitet, selbstbewusst.

Dass Porro einen feinen Bier-Gaumen hat, bewies er bereits im November des letzten Jahres, als er bei seiner ersten Teilnahme an den Schweizer Meisterschaften auf Anhieb den dritten Rang belegte. Mit dieser Platzierung stieg er in den Kreis der vierköpfigen Schweizer Bier-Sommelier-Nationalmannschaft auf und löste das Ticket für die Weltmeisterschaften in Rimini (die AZ berichtete).

Dort treten rund 80 Bier-sommeliers aus 18 Nationen gegeneinander an. «Das Niveau wird nochmals höher sein als an den Schweizer Meisterschaften, weil die WM-Teilnehmer die Hürden der nationalen Vorausscheidungen nehmen mussten», sagt Porro. Während die Schweiz mit vier Sommeliers vertreten ist, schickt die Biernation Nummer eins, Deutschland, gleich 15 Teilnehmer ins Rennen.

Bier-Training im Kreis der Nationalmannschaft

«Wir haben uns im Kreis der Nationalmannschaft bereits vier Mal zum gemeinsamen Training getroffen, damit wir an der WM auch eine schlagkräftige Truppe bilden», sagt Porro. Trainiert wird etwa, in Blindverkostungen verschiedene Biere einem spezifischen Bierstil zuzuordnen. Porro sagt, dass bei der sensorischen Einordnung der Biere nicht nur die Geschmacksknospen auf der Zunge, sondern auch ein feines Näschen entscheidend sei. Nur über das Riechen könne man die feinen Nuancen herausspüren. «Wenn man sich zur WM einen Schnupfen holt, hat

«Das Niveau wird nochmals höher sein als an den Schweizer Meisterschaften.»

Lukas Porro

Bier-Sommelier
man keine Chance mehr», so Porro.

Auch das Feststellen von typischen Aromen und Fehlparfümen hat die Nationalmannschaft trainiert. Dabei werden verschiedene Biersorten mit spezifischen Aromen versehen, die es herauszufiltern gilt. «Während ein leichtes Bananenaroma bei einem Weizenbier typisch sein kann, wäre es

bei einem Lagerbier fehl am Platz», erklärt Porro.

Ab dem Halbfinal ist alles möglich

Um sich für die K.-o.-Runde zu qualifizieren, muss Porro in der ersten Runde der WM in einer Kombination aus den Disziplinen Bierstile, Bieraromen und theoretisches Wissen zu den besten zehn Teilnehmern gehören. «Schaffe ich dies, dann ist alles möglich», sagt er. Ab dem Halbfinal messen sich die Sommeliers in der Königsdisziplin: der Bierpräsentation. Bewertungskriterien sind etwa der korrekte Ausschank, die Beschreibung des Bierstils und des Geschmacks, die gelieferten Hintergrundinformationen zur Brauerei oder zur Biergeschichte, die Empfehlung einer passenden Speise sowie der rhetorische und körpersprachliche Gesamteindruck.

Die fünf Gewinner der K.-o.-Paarungen ziehen ins Finale ein, in dem jeder Teilnehmer noch einmal ein Bier präsentieren muss. Im Finale wird der Sommelier mit der höchsten Gesamtpunktzahl zum Weltmeister gekürt. «Sicherlich braucht es hier ein Quäntchen Glück», so Porro. So sei es von Vorteil, wenn man das Bier, das man präsentieren muss, erkenne und mit Hintergrundinformationen zum Bier

und zur Brauerei auftrumpfen könne. «Deshalb werde ich in den nächsten Wochen noch einige Biere degustieren und mich über die jeweiligen Brauereien informieren», so Porro.



Nicht nur die Zunge, auch die Nase ist bei der Bierverkostung entscheidend: Lukas Porro an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers im November 2018.

Bild: zvg