

Anzeiger Bezirk Affoltern

Bezirk Affoltern

23.09.2019

Bald der beste Biersommelier der Welt?



In seinem Keller braut Gregor Völkening seine speziell aromatisierten Biere. *(Bild Stefan Schneiter)*

Bier ist seine grosse Leidenschaft. Gregor Völkening braut seit Jahren seine eigenen Biere. Eignet sich etliches Fachwissen über das Kulturgut Bier an, schult seine Geschmacksnerven, um Bierstile aus aller Welt zu erkennen. So gerüstet, versucht er den Weltmeistertitel als Biersommelier zu erringen.

VON STEFAN SCHNEITER

Seit Monaten dreht sich bei Gregor Völkening alles ums Bier. In seiner Freizeit liest er alles, was ihm in die Finger kommt, über Bier. Er kauft sich Dutzende von Bieren zusammen, degustiert und analysiert sie. Regelmässig trifft er sich zu Trainings mit andern Biersommeliers, um Bierstile und Bier-Flavours richtig zuzuordnen und Bierpräsentation zu üben. Das alles, um an diesem Freitag perfekt vorbereitet zur Weltmeisterschaft der Biersommeliers antreten zu können.

In Rimini (Italien) findet diese WM statt. 80 Biersommeliers aus 18 Nationen werden antreten. Vier von ihnen sind Schweizer. Der 39-jährige Gregor Völkening aus Affoltern gehört zu ihnen. Im vergangenen November hat er sich an der Schweizer Meisterschaft in Bern für die WM qualifiziert. Er erreichte dort den 4. Platz, der ihn zur Teilnahme an der WM berechtigt. Ausserdem gehört er seither der vierköpfigen Schweizer Nationalmannschaft an.

An der WM müssen die Teilnehmer ihre Fähigkeiten in den Bereichen Fachwissen, Sensorik und Bierpräsentation unter Beweis stellen. In der Vorausscheidung sind theoretisches Wissen rund ums Bier gefragt wie auch sensorische Fähigkeiten im Erkennen von Bierstilen und -geschmäckern. Die zehn Besten treten dann im Halbfinal und Final gegeneinander an. Dabei erhalten sie ein ausgewähltes Bier zugeteilt, über das sie dann vor einer Fachjury sieben Minuten lang in einer gekonnten Präsentation referieren müssen. «Als Biersommelier

muss man ein guter Geschichtenerzähler sein», sagt Gregor Völkening. «Man muss sich auf die Bühne stellen und die Leute unterhalten, indem man möglichst spannend und kenntnisreich über Bier erzählt.» Woher stammt das Bier, welche Geschichte hat es, ist es obergärig oder untergärig, blond, braun, schwarz, zu welchem Essen passt es am besten – zu all diesen Fragen gilt es, überzeugende Antworten zu finden und diese in einer virtuellen Präsentation darzulegen. Auf eine gute Körpersprache und sympathische Ausstrahlung ist zu achten. Wer die Botschaft von Bierkultur und -vielfalt am besten zu inszenieren weiss, wird zum Sieger und somit neuen Weltmeister der Biersommeliers.

Die Begeisterung für Bier nahm bei Gregor Völkening nach Beendigung des Studiums als Maschinenbauingenieur ihren Anfang. Damals, 2003, noch auf der Suche nach einem Job, stiess er in einer Buchhandlung auf ein Buch über Hobbybrauen. «Das wäre noch was», fand er und legte sich ein kleines Starterkit für Brauen in den eigenen vier Wänden zu. Immer mehr wuchs er in sein Hobby hinein. Belegte einen Braukurs für Fortgeschrittene, kaufte sich eine bessere Brauanlage, eine «Brau-Eule» mit Zwei-Pfannen-Sudwerk. legte sich Gärfässer zu und all die diversen Zutaten, die für ein ambitioniertes Brauen notwendig sind. Den Hopfen baut er inzwischen selber im Garten an. Immer mal wieder nahm er an Hobby-Brauerwettbewerben teil und gewann mehrfach Preise.

Heute braut er ein- bis zweimal pro Monat im eigenen Keller. «Rund 400 Liter im Jahr. Das ist die Höchstgrenze», erzählt Völkening, «wären es mehr, müsste ich mich als Brauerei anmelden und Steuern zahlen.» Er stellt verschiedenste Biere her, «querbeet alles – ausser klassisches Lagerbier, das können professionelle Brauer besser produzieren als Hobbybrauer.»

Koriander- und Orangenschalenbier

Gern probiert er speziell aromatisierte Biere aus, mischt Früchte, Kräuter, Gewürze wie Koriander oder Orangenschalen mit rein, auch Quitten oder Kürbisse. «Ich experimentiere gern mit Bieren, die man kaum im Handel findet.» Die Rezepte schreibt er sich genau auf, hält in Protokollen auf die Minute genau den jeweiligen Herstellungsprozess fest. Alle Rezepte, rund 60, hat er ordentlich in einem Ordner abgelegt. Im grossen Kühlschrank im Keller hält er hunderte frisch gebrauter Biere aufbewahrt, jede Flasche mit Braudatum, Stammwürze- und Alkoholgehalt beschriftet.

Bier aus dem Säuliamt

Von Beruf ist Völkening Projektleiter bei den SBB. Nun möchte er aber auch kommerziell ins Biergeschäft einsteigen. Er kreierte die Rezeptur für das neue Säulämtler-Bier. Dieses bringt er, zusammen mit Mitinitiator Christian Bachmann aus Stallikon, auf Ende Jahr in den Verkauf. Das «Söilibröi» wurde Anfang August in der Einhorn-Brauerei in Hünenberg (ZG) produziert und gärt nun dem Verkaufsstart entgegen. 5000 Flaschen sind vorerst eingeplant. Kommt das Bier gut an, wird die Produktion fortgesetzt.

Zunächst aber steht die Biersommelier-WM an. Was, wenn Gregor Völkening gewinnt? Will er dann professioneller Biersommelier werden? Nein, das nicht. Der Affoltemer trägt sich mit dem Gedanken, den Lehrgang «Master of Beer» in Deutschland zu belegen. Teilzeitberuflich könnte er sich vorstellen, an Firmenevents als Sommelier Schweizer Biermarktpäsentationen vorzunehmen, als Juror bei Bierwettbewerben oder als Berater im Bier-Onlinehandel mitzuwirken.

Weitere Artikel

Bezirk Affoltern

Endlich rollen die Skateboards

20 Jahre nach der ersten Idee rollten am letzten Samstag endlich die ersten Skater und Kickboarder in die Betonwannen der neuen Rollsportanlage beim Sekundarschulhaus Weid 2. Auch das Reservoir in Ebertswil wurde in Betrieb...[mehr](#)

Bezirk Affoltern

Im Bann der Hölzchen

Einmal im Leben landesweit eine Rangliste anführen, für einmal der Beste sein? 32 «Athleten» wollten dieses Ziel am letzten Samstag im «Adler» erreichen. Sie kämpften um den Schweizer Meistertitel im «Hölzle». [mehr](#)

Bezirk Affoltern

«Wir brauchen dringend mehr Raum»

In den letzten zehn Jahren wuchs die Bevölkerung von Hausen um 500 Personen. Dieses Wachstum führte einerseits zu höheren Steuereinnahmen, andererseits zu Platzmangel für Schulen und Vereine. Gerade die Vereine können ihre... [mehr](#)

Bezirk Affoltern

Das Erfolgsmodell der Berufsbildung erhalten

Zur Berufsmesse in Bonstetten wird auch Niklaus Schatzmann, Leiter des kantonalen Mittelschul- und Berufsbildungsamts erwartet. Im Interview spricht er über den Wert der Messe, das Schweizer Bildungssystem und gibt Tipps für die... [mehr](#)

Bezirk Affoltern

Einkaufstaschen und ein Hauch von Jetset

Nathalie Vollmeier aus Stallikon hat sich für das Finale des Modelwettbewerbs «Elite Model Look Schweiz» qualifiziert. Am Samstag kämpfte sie zusammen mit 13 Nachwuchsmodels um den Sieg. Ihr Ziel: Ein Modelvertrag und das Ticket... [mehr](#)




Leserbriefe

Der Anzeiger nimmt Zuschriften an redaktion@affolteranzeiger.ch gerne an. Ein Leserbrief muss mit Adresse und Telefonnummer des Verfassers versehen sein, soll in maximal 2000 Zeichen ein Thema aus der Region aufgreifen und darf keine persönlichen Angriffe enthalten.

Über die Publikation und die Kürzungen entscheidet die Redaktion ohne Rücksprache.

Anzeiger
aus dem Bezirk Affoltern

Alle Angebote der  **ch media**

Der Anzeiger Bezirk Affoltern ist eine Publikation der CH Media AG | [Datenschutz](#)
© Copyright 2012 by CH Media AG | Website by update AG, Zurich