



Wie andere einen Weinkeller haben, hat Bier-Sommelier Gregor Völkening einen Bierkeller.

Bild: Matthias Scharrer

«Wenn ich sieben von zehn Bieren erkenne, ist es sehr gut gelaufen»

Gregor Völkening aus Affoltern am Albis trainiert gerade für die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers.

Matthias Scharrer

Gregor Völkening ist Bier-Sommelier, Hobbybrauer und Bierberater – nebst seinem Beruf als SBB-Projektmanager. Am 20. November nimmt er zum zweiten Mal an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers teil. Sie findet standesgemäss im «Bierhübeli» zu Bern statt. Das letzte Mal schaffte er es auf Platz 4 und damit in die Nationalmannschaft der Bier-Sommeliers, die die Schweiz an der Weltmeisterschaft in Rimini vertrat. Diesmal dürften die ersten sieben an die Weltmeisterschaft 2022 in München.

Worauf achtet der Bier-Sommelier, wenn er eines seiner Lieblingsgetränke verkostet? «Auf die Vielfalt», sagt Völkening. «Zuerst rieche ich am Glas. Dann nehme ich kleine Schlucke.» Lachend fügt der bärtige 41-Jährige an: «Wenn ich Durst habe, trinke ich auch normal.»

Doch als Sommelier geht es für ihn darum, die Feinheiten herauszuschmecken und einordnen zu können. Er schiebt einen Zettel über den Tisch, auf dem über 50 Biertypen aufgelistet sind – sein Trainingsmaterial. Seine Freundin, mit der er ein schmuckes Haus in Affoltern am Albis bewohnt, tische ihm jeweils einige Gläser mit Degustierportionen verschiedener Biere auf. Im Blindtest übt Völkening dann, herauszufinden, um welche Biertypen es sich handelt.

«Wenn ich sieben von zehn Bieren in so einer Übung erkenne, dann ist es sehr gut gelaufen», sagt er. An den Meisterschaften liege die Quote normalerweise deutlich tiefer, was auch daher rühre, dass die Aufgaben oft schwieriger gestellt seien. Zum Beispiel, wenn es gilt, ein Lager hell von einem Lager Export zu unterscheiden. Da geht es um geringfügige Geschmacksnuancen; in Zahlen: um 0,5 Prozentpunkte mehr Alkohol beim Exportbier.

Acht Minuten, um ein Bier zu präsentieren

Während in der Meisterschaftsvorrunde primär das Erkennen von Bierstilen zählt, ergänzt mit weiteren sensorischen Aufgaben, müssen die Halbfinal-Teilnehmenden jeweils innert acht

Minuten ein mitgebrachtes Bier präsentieren: Mit Hinweisen, zu welchem Essen es passt, welche Geschichte dahinter steckt und was es mit der Brauerei auf sich hat. «Es muss locker daherkommen», sagt Völkening.

Im Final der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers stünden dann drei Flaschen auf der Bühne, von denen die Kandidatin oder der Kandidat eine auswählt und vor den Augen einer Jury wiederum innert acht Minuten präsentiert.

Mit einem Bierbuch begann es

Den Weg zum Bierexperten schlug Völkening eher zufällig ein: Nach dem Studium stach ihm in einem Winterthurer Buchladen ein Buch über Bier ins Auge. Er las es, bestellte sich

bald darauf sein erstes Bierbrauset und begann, Bier zu brauen. «Man konnte es trinken», sagt Völkening schmunzelnd.

Die Leidenschaft für das neue Hobby war geweckt. Später absolvierte er in München und Salzburg eine zweiwöchige Ausbildung zum Bier-Sommelier. Es sei wie in einer Schule gewesen. Nur der Schulstoff war süffiger: Geschichte des Bieres, Brauprozesse, Sensorik, Food-Pairing, Schankanlagentechnik; das Ganze ergänzt durch praktische Übungen mit fünf, sechs Bieren, im Austausch mit anderen werdenden Bier-Sommeliers. Die zweite Woche umfasste das Brauen, Kochen mit Bier, Bier-Zapfen, erneut Food-Pairing und die verschiedenen Bierstile.

Das Hobby hat sich in Völkenings Keller breitgemacht: Wo andere einen Weinkeller haben, hat er einen auf zehn Grad gekühlten Bierkeller, in dem er Hunderte verschiedene Biere aus aller Welt lagert. Daneben brummt noch ein null Grad kalter Kühlschrank für weniger lang haltbare Biere. Auch eine Zapfanlage für Gartenpartys steht bereit.

Und in einem anderen Kellerraum hat sich Völkening eine Mini-Brauerei eingerichtet: In zwei 32 Liter fassenden Kesseln braut er hier seine eigenen Biere. Das Spektrum reicht von leichtem Weizenbier bis hin zum Barley Wine, einer Steigerung des Strong Ales mit 9,3 Prozent Alkohol. «Damit gewann ich den ersten Platz in einer Kategorie eines Hobby-Brauerwettbewerbs», sagt Völkening und öffnet eine Flasche des starken Gebräus.

Er füllt die braune, schäumende Flüssigkeit in zwei tulpenförmige Degustiergläser. Ein intensiver Duft steigt daraus auf. Völkening nimmt einen kleinen Schluck – und schon sprudeln die Sommelier-Worte aus seinem Mund: Von grossem Malzkörper ist da die Rede, von ausgeprägter Restsüsse, nicht vorhandenen Bitter- und Hopfennoten; nicht spritzig sei es, dafür feinporig-leicht – und der Alkohol sehr gut eingebunden.

Der Laie denkt sich: lecker! Aber nicht zu viel davon trinken, sonst könnte es schwierig werden, den Heimweg zu finden.

So beschreibt der Sommelier die hierzulande gängigen Biersorten

Lager: Klar, hell, stark kohlenstoffhaltig, wenig ausgeprägte Aromen. Hergestellt mit Gerstenmalz, Hopfen und untergäriger Hefe.

Spezli: Die Schweizer Version von Pils darf wegen eines Staatsvertrags mit Tschechien, der auch tschechischen Emmentaler verbietet, nicht Pils genannt

werden. Hergestellt wie Lager, aber stärker gehopft.

Weissbier: Crémiges Mundgefühl, trüb, fast keine bitteren Hopfennoten. Hergestellt mit mindestens 50 Prozent Weizenmalz und obergäriger Weissbierhefe.

Amber: Hellbraunes Bier, meistens mit karamell-nussiger Note, die von leicht dunklerem,

weil wärmer gedarrtem Gerstenmalz herrührt. Meistens mit untergäriger Hefe hergestellt.

Schwarzbier: Enthält fünf bis zehn Prozent Röstmalz und schwarze Röstaromen, wird mit untergäriger Hefe hergestellt. Nicht zu verwechseln mit dem irischen Stout, das obergärig und mit Hafer hergestellt wird.

Drei Verletzte nach Konfrontationen

Zürich Bei zwei Auseinandersetzungen im Gebiet der Langstrasse in Zürich sind am frühen Sonntagmorgen drei Beteiligte teils schwer verletzt worden. Die Polizei nahm zwei mutmassliche Tatbeteiligte fest. Gegen 2 Uhr wurde ein 15-jähriger Schweizer an der Dienerstrasse bei einer Auseinandersetzung zwischen mehreren Personen mit einer Stichwaffe am Bein verletzt, wie die Zürcher Stadtpolizei mitteilte. Er wurde ins Spital gebracht. Die Stadtpolizei habe den mutmasslichen Täter, einen 23-jährigen Äthiopier, festgenommen. Die Hintergründe und der Tathergang waren zunächst nicht bekannt, wie die Polizei schreibt. Sie erliess einen Zeugenauftrag.

Um 2.45 Uhr sei es an der Lang-/Dienerstrasse zu einer weiteren Auseinandersetzung zwischen einem 18-jährigen Algerier und einem 19-jährigen Marokkaner gekommen. Beide Beteiligte hätten teils erhebliche Verletzungen erlitten und seien mit der Sanität von Schutz & Rettung Zürich ins Spital gebracht worden: Der ältere der Männer sei nach der Wundversorgung festgenommen worden. Auch in diesem Fall seien Ermittlungen zu den Hintergründen und dem Tathergang eingeleitet worden und die Polizei erliess einen Zeugenauftrag. (sda)

Führerausweise eingezogen

Polizei Bei einer verkehrs- und kriminaltechnischen Grosskontrolle im Raum Dübendorf, Wallisellen, Dietlikon und dem angrenzenden Zürcher Stadtgebiet hat die Polizei am Freitagabend zwei Fahrzeuglenkenden den Führerausweis abgenommen. Während mehrerer Stunden seien an verschiedenen Orten insgesamt 374 Fahrzeuge und deren Insassen überprüft worden, teilte die Zürcher Kantonspolizei am Samstag mit. Drei Lenker hätten ihr Fahrzeug unter Einfluss von Alkohol oder Drogen geführt. Ein Fahrzeuglenker sei am Steuer eines Autos gesessen, obwohl ihm der Ausweis bereits entzogen worden sei. Drei weitere Kontrollierte hätten gegen das Waffen- oder Heilmittelgesetz verstossen. (sda)

Fahrzeug stürzte Hang hinunter

Unfall Bei einem Selbstunfall auf der Hirzelstrasse talwärts Richtung Sihlbrugg sind am frühen Sonntagmorgen zwei Autoinsassen verletzt worden. Beide Fahrzeuginsassen seien mit einem Rettungswagen ins Spital gefahren worden, wie die Zürcher Kantonspolizei mitteilte. Das Auto war rund 200 Meter einen Abhang hinuntergestürzt. Das Fahrzeug des 29-jährigen Lenkers war um 6.15 Uhr aus zunächst unbekanntem Grund ausser Kontrolle geraten, drehte sich um die eigene Achse und stürzte den Abhang runter. (sda)