

# Die beste Nase der Schweiz

Ihre Vielfalt lässt es bereits vermuten: Geruch und Geschmack von Bieren können sich stark unterscheiden. Keiner degustiert besser als Patrick Thomi, der Gewinner der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

Sich in Restaurants in Sachen Wein beraten zu lassen, ist normal. Der Sommelier weiss meistens Rat. Beim Bier dagegen bestellt der Gast vorzugsweise eine «Stange hell» und ist unwissend, dass eine breite Palette an unterschiedlichen Gerstensäften existiert. Doch die Zahl der Lokale und Läden steigt, wo man dem Getränk eine grössere Aufmerksamkeit zukommen lässt.

Bier kann etwa dunkel, herb, körperlich, hefebetont, bitter oder süsslich sein. Am besten Bescheid über seine Vielfalt wissen Bier-Sommeliers. Die entsprechende Ausbildung kann seit kurzem auch in der Schweiz absolviert werden, nachdem die «Studenten» in der Vergangenheit ins Ausland ausweichen mussten. Diesen Weg beschritt auch Patrick Thomi aus Schlieren. Der 29-Jährige belegte in Deutschland nicht nur einen Intensivkurs, sondern liess sich an der Technischen Universität München im bayerischen Weihenstephan gleichzeitig zum Braumeister ausbilden.

Neuerdings darf sich Thomi aber zudem auch Schweizer Meister der Bier-Sommeliers nennen. Er gewann dieses Jahr den zum zweiten Mal ausgetragenen Wettkampf - dank seinem theoretischen Wissen, den Degustationskenntnissen sowie der perfekten Präsentation eines ausgewählten Bieres. Für den Sommelier muss ein exzellentes Bier «gut trinkbar sein und viele Leute ansprechen». Es zeichne sich durch Geschmacksintensität und Komplexität aus. Wie beim Wein kommt der Wahl des passenden Glases eine wichtige Rolle zu. Gemäss Thomi, der bei der Lokalbrauerei Doppelleu in Winterthur als erster Braumeister arbeitet, sorgt ein schönes Glas für ein angenehmes Gefühl an den Lippen und hilft, die Aromen richtig zur Geltung zu bringen.

Doppelleu wurde erst 2012 als Startup gegründet. Die Biere werden unter den beiden Marken «Doppelleu» und «Chopfab» vermarktet. Man setzt dabei auf das sogenannte Craft-Beer, neue Bierstile jenseits des Mainstreams, geschmackvolle, charakterstarke Getränke, die von innovativen, experimentierfreudigen

Betrieben gebraut werden. Doppelleu hat dank dem Markterfolg seine Produktionskapazitäten inzwischen auf 100 000 Hektoliter pro Jahr erhöht. Die Produkte werden an rund 2000 Verkaufsstellen feilgeboten und haben in der Zürcher Gastronomie einen festen Platz erobert. Thomi ist mit seinem Arbeitsfeld denn auch sehr zufrieden und hat derzeit keinerlei Absichten, das Unternehmen zu verlassen - trotz dem grossen Echo, das sein Sieg an der Schweizer Meisterschaft ausgelöst hat.

Diese sportliche Herausforderung hat der Braumeister bewusst gesucht. «Ich messe mich gerne mit Kollegen», sagt



**Bier-Sommeliers können noch einiges bewirken. Noch hat die Bierkultur nicht den Stellenwert wie jene beim Wein.**



Bier-Sommelier Patrick Thomi verkostet professionell ein Bier. (Zürich, 18. 2. 2017)

## Tipps vom Bier-Sommelier

### Welches Bier zu welchem Essen passt

Bier wird oft solo als Durstlöscher getrunken. Das muss nicht so sein. Der Gerstensaft lässt sich auch als perfekter Essensbegleiter einsetzen. Der Schweizer Meister der Bier-Sommeliers, Patrick Thomi, nennt vier gelungene Kombinationen, die viel Genuss bereiten.

**India Pale Ale (IPA):** Das Bier fällt durch starke Hopfenaromen auf und ist sehr bitter. Es bietet eine Geschmacks-Explosion in der Nase und im Gaumen. Der Alkoholgehalt bewegt sich zwischen 5 und 6,3 Volumenprozent. Zu diesem Getränk passen gemäss Thomi Gerichte aus der asiatischen Küche perfekt.

**Red Ale:** Das Bier stammt ursprünglich aus Irland. Man verwendet dafür geröstetes, dunkles Malz. Es erhält aus diesem Grund seine spezielle Farbe, die von Bernstein bis Rot reichen kann. Vertreter dieser Kategorie sind ebenfalls geschmacksintensiv. Das eher bittere



Red Ale passt zu Steak oder Voressen.

Bier eignet sich als Begleiter von rotem Fleisch - ein Steak oder Voressen passen perfekt, betont Patrick Thomi.

**Sauerbier:** Hierzu gehört beispielsweise das «Geuze» aus Belgien. Das Bier entsteht durch eine natürliche Fermentation ohne Zugabe einer Kulturhefe. Geuze passt sehr gut zu scharfen, gut gewürzten Speisen. «Durch die Schärfe tritt die Säure in den Hintergrund», sagt Thomi. Durch die Kombination treten tolle fruchtige Aromen hervor.

**Stout:** Der Ausdruck bedeutet kräftig, stark. Er bezieht sich nicht auf den Alkoholgehalt, sondern auf den vollmundigen Geschmack des aus England stammenden Bieres. Seine Farbe ist schwarz, der Schaum cremig und stabil. Dazu serviert Thomi vorzugsweise Desserts mit Schokolade oder auch ein Vanille-Parfait. (kep.)

# Brau

Den Schweizer Brauereier absolvieren. Einer der bei

Sven Wendland steht an einer Kupferpfanne und entnimmt eine Probe. Ein dumpfes Surren geht durch den Raum, die Luft ist warm und feucht, es riecht süsslich. Wendland hält den gelben Sud gegen das Licht, schwenkt die Probe und probiert ein bisschen. Er nickt zufrieden. Die Qualität stimmt.

Der 27-jährige Wendland ist Brauer. Er machte sein Abitur in Lörrach (D) und ging dann für das Studium der Lebensmitteltechnologie nach Berlin. Während einem Praktikum, in dem er sich mit der Bierherstellung beschäftigte, merkte er, dass ihm die praktische Arbeit besser gefällt. Er verliess die Universität und begann eine dreijährige Lehre als Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Bier in der Feldschlösschen Brauerei im aargauischen Rheinfelden.

Wendland, zurückhaltend, sportlich und ohne Bierbauch, sagt: «Ich finde es spannend, wie ein Produkt aus vier Rohstoffen so komplex sein kann.» Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser - was genau es braucht, damit sich diese natürlichen Zutaten in ein ausgewogenes Bier verwandeln, bleibt das wohlgehütete Geheimnis eines jeden Lebensmitteltechnologen. Fest steht aber, dass ein Brauer bei seiner täglichen Arbeit viel Fingerspitzengefühl und Fachwissen benötigt. Stimmt die Kohlensäure? Wie filtere ich Hefe aus dem gegärten Bier? Das und vieles mehr hat Wendland in seiner Lehre gelernt. Und er hat erfahren, dass auch Fleissarbeit zum täglichen Geschäft in der Lebensmittelbranche gehören. «Als Brauer muss man viel sauber machen», sagt er und seufzt ein bisschen. Das Reinheitsgebot, das Bierliebhaber so schätzen, macht eben auch vor Bottichen und Fussböden nicht halt.

### Nüchternheit ist gefragt

In der Schweiz beginnen jährlich nur rund hundert Jugendliche eine Lehre als Lebensmitteltechnologie, die Vertiefung Bier wählen nur etwa zehn Personen. Manch eine Stelle bleibt unbesetzt, die Branche wünscht sich mehr Lernende. Viele, die aufgrund ihrer schulischen Leistungen für eine Lehre in Frage kämen, wollen lieber studieren. Bei Wendland war es genau umgekehrt. «Die Ausbildung ist nicht so bekannt, und die Anforderungen für die Lehre sind hoch», erklärt Stéphane Quillet, Präsident der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien und selbst Brauer. Interessierte brauchten neben guten Noten in den Na-

Thomi. Er habe nicht erwartet, dass gleich der Titel herauschaue. Der erste Rang berechtigt ihn, an den kommenden Weltmeisterschaften in München teilzunehmen. Thomi freut sich darauf, stapelt jedoch tief: Mehr als eine gute Placierung liege wohl nicht drin, denn als Konkurrenten würden Bier-Sommeliers mit mehr Erfahrung an den Start gehen. Thomi jedenfalls nutzt seine diesjährigen Ferien in den USA, um neue Einblicke zu erhalten und zwei, drei Brauereien kennenzulernen.

Egal, wie der Braumeister an den Weltmeisterschaften abschneiden wird, Bier-Sommeliers können hierzulande noch einiges bewirken. Noch hat die Bierkultur nicht den gleichen Stellenwert wie jene beim Wein. Dabei ist das Verkosten des Gerstensafts ähnlich anspruchsvoll. Zu beurteilen sind das Aussehen wie Schaum und Farbe, das Aroma wie Hopfen, Malz und Hefe sowie die Eigenschaften im Gaumen: Wie präsentieren sich Körper, Textur und Kohlensäure und Abgang? Bier wird indes nicht ausgespuckt, sondern runtergeschluckt. Thomi schwenkt beim Degustieren in der Regel das Glas, damit sich die Aromen besser entfalten können.

Generell wird zwischen sogenannten untergärigen und obergärigen Bieren unterschieden. Bei der ersten Kategorie setzt sich die Hefe am Ende der Gärung am Boden des Gärgefässes ab. Die Gärtemperatur liegt zwischen 8 und 14 Grad. In dieses Segment gehören etwa das Lager hell und das Schwarzbier. Bei den obergärigen Bieren bilden die Bierhefen Sprossverbände und werden durch die Gärungs-Kohlensäure an die Oberfläche des Jungbieres getragen. Die Gärung erfolgt bei 18 bis 25 Grad. Unter diese Kategorie fallen etwa das Weizenbier, das Ale und das Stout.

Die verschiedenen Biertypen lassen sich gut zu unterschiedlichen Speisen kombinieren. Patrick Thomi, der in seiner Freizeit gerne kocht, hat vier flüssige Spezialitäten mit der entsprechenden Begleitung ausgewählt (siehe Kasten unten links). Auch in diesem Bereich bietet das Bier ähnlich viele Möglichkeiten wie die edlen, gekelerten Tropfen. In diesem Sinne: Prosit! Peter Keller

## 50 Biere aus der Schweiz

### Amber-Biere

Dank dunkleren Malzen haben diese mild gehopften, etwas süssigen Biere eine kräftige Farbe. Die Bitterkeit ist wie beim Lager hell eher niedrig. Der Alkoholgehalt bewegt sich meist zwischen 4,5 und 5,6 Vol.-%. Dunkle Spezial-Biere haben eine ausgeprägtere Bittere.



**Ittinger Amber:** Ittinger Klosterbräu (TG)  
**Oberländerbräu Amber:** Brauerei Uster (ZH)  
**Stadtguet Amber:** Brauerei Stadtguet (ZH)  
**St. Galler Klosterbräu:** Brauerei Schützengarten (SG)  
**Aare Amber:** Brauerei Aare-Bier (BE)