

Weißbier statt Weißwein

Verkostung Ein Biersommelier in Ettringen

VON AXEL SCHMIDT

Ettringen Zu einem Fischgericht ein Glas Bier genießen – geht das? „Ja“, lautet die klare Antwort von Thomas Stöckeler. Der 44-Jährige ist Sommelier, genauer gesagt Biersommelier der Allgäuer Privatbrauerei Meckatzer Löwenbrauerei aus Heimenkirch. Im Gasthof Rauch in Ettringen gab er nun eine Kostprobe seines Metiers. Rund 60 Gäste ließen sich ein Vier-Gänge-Menü servieren, allerdings ohne den obligatorischen Wein dazu, sondern eben verschiedenen Biersorten.

Ein Pils als Aperitif, ein Hefeweizen zum Fisch

In den folgenden gut dreieinhalb Stunden werden sich die Gäste von Stöckeler einen Aperitif („Das Pils ist dafür optimal geeignet: Es hat die nötige Bittere und weniger Alkohol als gängige Aperitifs wie Campari.“), zu geräuchertem Fisch als Vorspeise ein Hefeweizen („Das Weißbier lässt dem Fisch seinen dominanten Geschmack.“), zum Sauerbraten ein Helles („Der Koch hätte lieber ein dunkles Bier dazugegeben, aber das Helle hat die perfekte Harmonie zwischen angenehmer Hopfen-Bittere und dem Malz-Aroma.“) und zum Dessert mit Crêpes und Eis ein dunkles Weißbier kredenzen lassen.

Seit drei Jahren ist Thomas Stöckeler nun schon Biersommelier. Dabei hat er mit dem Brauverfahren an sich nichts am Hut. „Ich arbeite zwar seit 17 Jahren bei der Meckatzer Löwenbräu, allerdings im Gastro-Marketing“, sagt Stöckeler. Er sei über die Fachpresse zu dieser Art von Weiterbildung gekommen. „Eigentlich ist dafür kein Talent notwendig. Das kann im Prinzip jeder“, sagt er und erzählt von seinem ersten Schultag. Dort hatte er natürlich hauptsächlich Braumeister erwartet. Die erste Begegnung war dann aber mit einer Buchhalterin,

die „Spaß am Biertrinken“ gehabt habe. In der Zwischenzeit gebe diese Dame nun selber Kurse.

Dass dennoch etwas Talent, ein guter Geschmacks- und Geruchssinn sowie wenigstens Grundkenntnisse in Sachen Bier vonnöten sind, konnten die Gäste bei einer Bierverkostung selbst erleben. Fünf kleine Gläser, fünf verschiedene Biere, die sich jedoch auf den ersten Blick optisch nicht unterschieden, wurden den Teilnehmern aufgetischt. Selbst die Hilfestellung, welche Biere es seien, änderte nichts daran, dass nur zwei Gäste die richtige Zuordnung schafften.

Obwohl zuvor die einhellige Meinung herrschte, man müsse doch ein Pils von einem Hellen unterscheiden können, ein Warsteiner von einem Augustiner sowieso. Das Ergebnis sprach Bände. „So können wir bei 'Wetten, dass ...?' nicht auftreten“, hieß es dann an einem Tisch, zwischen zwei bekennenden Biertrinkern, die nur eines der fünf Biere richtig erkannt hatten.

Nicht nur Durstlöcher, sondern Genuss

Bei „Wetten, dass ...?“ hat Stöckeler zwar auch noch nicht teilgenommen, wohl aber an einer Weltmeisterschaft für Biersommeliers. Eine Top-Platzierung sprang nicht heraus, aber Stöckeler nimmt es sportlich. Für ihn ist Biertrinken einfach Genuss.

Genau das will er mit solchen Veranstaltungen auch den Gästen beibringen. „Bier ist mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. Es ist ein Genussmittel“, sagt er. Deshalb will er in Zukunft auch Kurse und Veranstaltungen in Schulen, genauer gesagt in Hotelfachschulen anbieten. Um den Schülern aufzuzeigen, dass Bier mehr ist, als nur ein gängiger Durstlöcher. In Ettringen ist ihm das jedenfalls gelungen: Nicht wenige Gäste fanden etwa das Hefeweizen zum Fisch eine äußerst gelungene Kombination.



„Bier ist Genussmittel“: Deswegen schenkt Sommelier Thomas Stöckeler das Helle zum Hauptgang auch aus Prosecco-Flaschen aus. Foto: Axel Schmidt

Der Biersommelier

● **Herkunft** Seit einigen Jahren wird Bier in der Spitzengastronomie nicht mehr länger verpönt, sondern hat sich neben dem Wein etabliert. Demzufolge gibt es auch eigene Bierkellner, sogenannte Sommeliers, die den Gästen beratend zur Seite stehen, wenn es um die richtige Getränkeauswahl für ein Gericht geht.

● **Ausbildung** Die Kooperation der österreichischen Bier-Interessengemeinschaft mit der Doemens-Akademie bei München bietet eine standardisierte Ausbildung zum Diplom-Biersommelier an.

● **Kenntnisse** Biersommeliers verfügen über ein umfassendes Wissen zu Bier. Angefangen von der Geschichte, Herstellung, Arten- und Sortenvielfalt, Ausschank, Sensorik, Menübegleitung bis hin zu rechtlichen und finanztechnischen Bestimmungen.

● **International** Weltweit gibt es etwa 400 Biersommeliers.

● **Wettstreit** Bereits zwei Mal gab es eine eigene Weltmeisterschaft für Biersommeliers. Aktueller Weltmeister ist Sebastian Priller-Riegele aus Augsburg.

Quelle: www.biersommeliers.de