

Genussmensch im Bier-Universum

Martin Droeser ist der beste Bier-Sommelier der Schweiz. *alimenta* hat ihn auf ein Bier getroffen und mit ihm über Blumenwiesen im Bierglas, die ideale Bierkarte und die Vorzüge von Dosenbier gesprochen.

alimenta: *Martin Droeser, Sie haben schon gegen 6000 verschiedene Biere verkostet. Was fasziniert Sie so am Bier, dass Sie offenbar nicht genug davon kriegen können?*

MARTIN DROESER: Die unglaubliche Vielfalt. Rund 150 Bierstile gibt es auf der Welt, innerhalb jeden Stils gibt es aber unzählige Abwandlungen und Interpretationen, kreative Brauer experimentieren mit den verschiedensten Zutaten, die Aromenvielfalt ist riesig. Da draussen existiert ein ganzes Bier-Universum. Es zu erkunden, ist ein Projekt ohne Ende. Es gibt immer noch ein Bier, das man noch nicht probiert hat.

Sie haben die Aromen angesprochen. Können Biere da punkto Komplexität mit Weinen mithalten?

Die Aromenvielfalt ist beim Bier deutlich grösser als beim Wein. Was daran liegt, dass beim Bier das Zutatenspektrum ausserhalb des Reinheitsgebotes eigentlich grenzenlos ist. Gewürze und Kräuter, die man beigibt, die spontane Vergärung, die Fassreifung – all das trägt zur Komplexität der Biere bei.

Alle Zutaten sind erlaubt. Was war denn das exotischste Bier, das Sie je getrunken haben?

Erst kürzlich habe ich an einem Zürcher Craft-Bier-Festival ein Stout von einer Zürcher Kleinbrauerei getrunken, das mit Züri-Tirggel gebraut wurde, einem traditionellen Gebäck aus Mehl, Honig und Rosenwasser. Zudem gab der Brauer noch Zimt, Vanilleschoten und weitere Gewürze bei. Das war schon sehr speziell, aber stimmig. Fast schon weihnachtlich.

Machen kleine Brauereien generell die besseren Biere als die grossen Betriebe?

Entscheidend ist nicht die Grösse. Die Kreativität und Experimentierfreudigkeit des Brauers machen den Unterschied. Natürlich braucht jede Brauerei ein gutes Grundbier,



«Mit der passenden Geschichte schmeckt das Bier besser»: Martin Droeser an der Schweizer Meisterschaft. *Les histoires sur la bière augmente le plaisir: Martin Droeser au championnat suisse.*

das gut läuft und 70 bis 80 Prozent des Umsatzes generiert. Aber daneben sollte jede Brauerei Spielraum haben, um Neues zu entwickeln und Experimente zu wagen.

Als Bier-Sommelier präsentieren Sie an Tastings spezielle Biere. Wie kommen Sie selber an Neuheiten?

Ich bin Mitglied in einem dänischen Bierclub, der mir jeden Monat ein Probierpäckchen mit exklusiven Bieren nach Hause schickt. Und ich schaue, was meine Bier-sommelier-Kollegen machen, die eigene Bierläden haben. Häufig trifft man mich auch an Bierfestivals an. Und zum Glück gibt es in vielen Schweizer Städten spezialisierte Bierbars mit einer guten Auswahl. Wichtig für mich hier in Basel sind das

«Bierrevier» und der «Zum Bier-Johann», die ein breites Spektrum an Bieren aus-schenken und auch immer wieder neue Biere ins Sortiment aufnehmen.

In den meisten Beizen gibt es aber nach wie vor einfach ein Bier: ein Lager.

Und dann vielleicht noch ein Weizenbier in der Flasche. Mehr leider nicht.

Wie müsste denn die ideale Bierkarte aussehen?

Es braucht nicht zehn verschiedene Biere, ich fände es schon toll, wenn ich vier oder fünf verschiedene Biere auf der Karte fände. Mein Wunsch an die Gastronomie ist, dass sie probiert, verschiedene Bierstile einzuführen. Natürlich braucht es ein Lager. Das trinken die Leute gerne und oft. Dazu zum Beispiel

ein schönes, charaktervolles Schwarzbier aus einer kleinen, kreativen Brauerei. Und zwei, drei weitere Spezialitäten. Wenn ein Gastronom eine Bierkarte erstellen möchte, soll er auf einen Bier-Sommelier zugehen. Wir geben gerne unser Wissen weiter. Mir ist es auch ein Anliegen, dass das Personal die Biere kennt und etwas darüber erzählen kann. Nur so kann das Servicepersonal zu einem Gang auch ein bestimmtes Bier empfehlen. Beim Wein ist das gang und gäbe, wieso soll das beim Bier nicht auch funktionieren?

Gibt es denn zu jedem Gericht das passende Bier?

Es gibt zu jedem Gericht sogar mehrere passende Biere.

Auch zu einem Dessert wie einem Schoggikuchen?

Zu einem Schoggidessert wäre ein Stout ein klassischer Begleiter, aber auch ein Kriek, ein spontan vergorenes Kirschenbier aus Belgien, passt – je nachdem, welche Aromen man betonen will.

Worauf achten Sie als Bier-Sommelier beim Food-Pairing?

Ich wähle Biere so aus, dass sie entweder einen Kontrast setzen zum Essen oder aber die Aromen des Gerichtes betonen. Natürlich gibt es erprobte Empfehlungen, welcher Bierstil zu welchem Gericht passt. Spannend wird es, wenn man ungewohnte Kombinationen ausprobiert. Das funktioniert nicht immer, aber manchmal kann man so ganz andere Aromen herauskitzeln. Zu Weichkäse serviere ich etwa gerne ein leicht säuerliches Saison. Damit kriegt man beim Käse eine noch schönere Cremigkeit hin.

Bier-Sommeliers müssen Geschichtenerzähler sein, heisst es. Was ist da dran?

Erzählt man die Geschichte, die

hinter einem Bier steckt, schmeckt es gleich noch besser. Bei einem Tasting habe ich zum Beispiel mal ein Standard-Lagerbier serviert, mit einer typischen floralen Note. Wenn es mir als Sommelier nun gelingt, mit einer Geschichte in den Köpfen der Leute Bilder entstehen zu lassen, etwa wie sie als Kind in den Ferien mit den Eltern an frischgemähten Blumenwiesen im Engadin vorbei gewandert sind, dann nehmen die Leute das Bier gleich ganz anders wahr und schmecken Aromen heraus, die ihnen sonst entgangen wären. Auch ein «gewöhnliches» Bier kann so zum Erlebnis werden. Bierfehler lassen sich aber nicht «wegerzählen», die kommen früher oder später durch.

Mögen Frauen andere Biere als Männer?

Auch ich habe früher geglaubt, dass Frauen nicht gerne bittere Biere haben. In meinen Tastings wurde ich eines Besseren belehrt. Auch Frauen mögen bittere Biere, oftmals sogar sehr bittere. Andere Frauen hingegen schätzen Imperial Stouts, Starkbiere mit kräftigen Röstaromen. Der Biergeschmack ist sehr individuell, das lässt sich nicht verallgemeinern. Generell sind Frauen aber sensorisch besser, sie haben den besseren Riecher. Sie lassen sich auch eher auf etwas Neues ein und kosten zum Beispiel auch mal ein Sauerbier. Da zögern die Männer eher. Sie trinken lieber, was sie schon kennen.

Bier aus der Flasche oder dem Glas?

Immer aus dem Glas. Trinkt man aus der Flasche, kommt die Nase nicht zum Zug. Dann hat man nur das halbe Vergnügen. Zu jedem Bier gibt es übrigens das passende Glas. Zu einem schlanken Lager passt ein schlankes Glas, weil man dort die Aromen weniger über die Nase, sondern



Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie

27.01.–30.01.2019



PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY



PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS



RAW MATERIALS AND INGREDIENTS



OPERATING EQUIPMENT AND AUXILIARY DEVICES



JETZT EINTRITTSKARTE ONLINE KAUFEN UND BIS ZU 45% SPAREN!
WWW.PROSWEETS-COLOGNE.DE/TICKETS

Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tödistrasse 60, 8002 Zürich
Tel. 044 283 61 11
Fax 044 283 61 21
info@koelnmesse.ch



eher retronasal und im Gaumen wahrnimmt. Belgische Biere hingegen werden im Kelch serviert. Die brauchen viel Platz und Luft, damit man die Aromen in der Nase wahrnehmen kann. Was man für alle Biere verwenden kann, ist ein gutes Universal-Degustationsglas.

Dosenbier: Hui oder pfui?

Leider hat Dosenbier ein schlechtes Image. Man denkt dabei automatisch an Billigbier. Dabei hat die Dose viele Vorteile gegenüber der Flasche: Sie bewahrt die Aromen des Bieres besser und schützt das Bier vor Licht, das ein Bier rasch verderben kann. Zudem lässt sich ein Dosenbier rascher kühlen und ist leichter zu transportieren. Aus all diesen Gründen erlebt die Dose in den letzten Jahren ein regelrechtes Comeback. Auch viele exklusive Craft-Biere werden heute in

Dosen abgefüllt. Dann zahlt man auch für ein Dosenbier zwischen 10 und 16 Franken.

Wie viele Biere lagern Sie zuhause in Ihrem Kühlschrank und Ihrem Keller?

Im Moment sind es rund 270 verschiedene Biere. Die meisten davon sind lange haltbar und reifen in der Flasche noch nach.

Biere reifen nach?

Klar. Die meisten untergärigen Biere wie ein Lager oder ein India Pale Ale müssen frisch getrunken werden. Die verlieren bei der Lagerung an Hopfenaromatik. Sauerbiere, Imperial Stouts oder Barley Wines hingegen gewinnen, wenn man sie lagert: Die Aromen werden runder, das Alkoholische verfliegt und es kommen Alters-Aromen hinzu, etwa Sherry- oder Rum-Noten. Es macht Spass, ein junges Bier zu vergleichen mit dem selben Bier, das vier oder fünf Jahre gereift ist. Das können Sie ganz einfach auch zuhause ausprobieren. Am besten mit einem belgischen Trappistenbier, etwa einem Chimay. Das lässt sich sehr gut lagern und man merkt schnell einen Unterschied zwischen einem jungen und einem ein- oder zweijährigen Bier. Einfach vier Flaschen kaufen und in den Keller stellen, und nächstes Jahr kaufen Sie wieder vier Flaschen. Und dann öffnen Sie ein frisches und ein einjähriges Bier und vergleichen. Und nächstes Jahr wieder.

Wie lange lässt sich ein Bier maximal lagern?

Bei spontanvergorenen Bieren wie Sauerbieren ist die Haltbarkeit am längsten. Die Belgier geben für ihre Biere eine Haltbarkeit von 30 Jahren an. Aber ein Bier so lange richtig zu lagern, ist eine Kunst für sich. Ich habe auch schon sehr alte belgische Sauerbiere verkostet – und nicht allen ist das Alter gut bekommen.

Nach wie vielen Bieren hört der Genuss auf?

Seit ich Sommelier bin, trinke ich viel weniger Bier als früher, als ich im Ausgang auch mal mehrere Grosse konsumiert habe. Heute bestelle ich meistens einen Deziliter. So kann ich an einem Abend verschiedene Biere probieren. Dabei kann gut schon nach vier Einerli Schluss sein. Mein Ziel ist nicht der Rausch. Ich bin ein Genussmensch: Ich will jedes Bier geniessen – auch das letzte.

*Interview: Stephan Moser
stephan.moser@rubmedia.ch*

Bière et hédonisme

A 44 ans, Martin Droeser a été sacré meilleur sommelier de la bière de Suisse. alimenta l'a rencontré autour d'une chope.

alimenta: *Martin Droeser, qu'est-ce qui vous fascine dans la bière?*

MARTIN DROESER: Son incroyable variété. Avec quelque 150 styles de bière, l'univers brassicole est infini.

En matière de complexité, les bières n'ont-elles rien à envier aux vins?

Non. La diversité aromatique des bières est nettement plus grande, notamment parce que tous les ingrédients sont permis.

Comment découvrez-vous des nouveautés pour vos présentations?

Entre autres grâce au club brassicole danois dont je suis membre et qui m'envoie des bières exclusives tous les mois.

A quoi devrait ressembler la carte des bières idéale?

Quatre ou cinq bières de styles différents suffisent. Une lager bien sûr, plus une bière brune racée d'une petite brasserie créative et deux ou trois spécialités.

A quoi doit-on veiller pour l'accord mets-bière?

La bière doit contraster avec le plat ou bien en souligner les arômes.

On dit qu'un sommelier doit être un conteur d'histoires. Qu'en est-il au juste?

Si vous narrez l'histoire qui se cache derrière une bière, elle n'en sera que meilleure. Il s'agit de faire naître des images dans l'esprit des gens, des madeines de Proust pour ainsi dire.

Quid des bières en boîte?

Offrant des avantages en termes de conservation, de transport et de prix, c'est à juste titre qu'elles font oublier ces derniers temps la mauvaise image dont elles pâtissent malheureusement.

Les bières peuvent-elles vieillir?

Oui pour les bières de fermentation spontanée comme les bières amères qui se bonifient avec l'âge.

Au bout de combien de bières n'éprouvez-vous plus de plaisir?

La plupart du temps, je commande la bière par décilètre pour pouvoir en goûter plusieurs. Je peux m'arrêter au bout de quatre. Je suis un hédoniste, je veux profiter de chaque bière, jusqu'à la dernière. *mos*

Vom Brot zum Bier

Martin Droeser ist der amtierende Schweizer Meister der Bier-Sommeliers (s. alimenta 22/2018). Bier ist die grosse Leidenschaft des 44-Jährigen, der mit seiner Frau in Gelterkinden BL wohnt. Seit 2011 braut er sein eigenes Bier, er präsidiert die Swiss Homebrewing Society und 2016 liess er sich zum Diplom-Bier-Sommelier ausbilden. Sein Geld verdient er als freiberuflicher IT-Fachmann, daneben bietet er als Bier-Sommelier Degustationen an und verkostet zum Beispiele Biere für das Basler Bierlager, das die Gastronomie mit Craft-Bieren versorgt. Martin Droeser hat eine Lehre als Lebensmitteltechnologe in einer Basler Grossbäckerei gemacht. Als er in die IT-Branche wechselte, wollte er in seiner Freizeit weiterhin etwas handwerklich herstellen und kam so zum Bierbrauen. «Weizen, Gerste, Hefe – Brot und Bier haben ja einiges gemeinsam», sagt er. Hat er je daran gedacht, das Bier zum Beruf zu machen? «Wäre ich zehn Jahre jünger, würde ich noch Brauer lernen. Aber so bleibt das Bier eben ein Hobby.»

Zusammen mit Patrick Thomi, Lukas Porro und Gregor Völkening, die bei der Schweizermeisterschaft der Bier-Sommeliers auf den Plätzen 2 bis 4 gelandet sind, reist Martin Droeser an die WM der Bier-Sommeliers, die am 27. September 2019 in Rimini stattfindet. «Das wird intensiv. Aber wir sind eine sehr gute Truppe», freut sich Droeser. Mit gemeinsamen Tastings wollen die vier Bierkenner der Schweizer Nati ihre Geschmacksnospen für die Weltmeisterschaft trainieren. *mos*