

Im Gespräch mit: Andy Dahmen und Marco Ehmann

Die dritten Schweizer Meisterschaften der Biersommeliers finden nächste Woche in Bern statt. Aus dem Kanton Schaffhausen gehen zwei Biersommeliers, beide bei der Brauerei Falken beschäftigt, an den Start. Die SN haben sie getroffen.

«Man spuckt nichts aus!»

Maria Gerhard

Ein hartes Auswahlverfahren erwartet die Teilnehmer der dritten Schweizer Meisterschaften der Biersommeliers, die am 10. November in Bern ausgetragen werden. Die vier Erstplatzierten können an der Weltmeisterschaft der Biersommeliers in Rimini teilnehmen. Aus Schaffhausen gehen die Biersommeliers Andy Dahmen und Marco Ehmann an den Start. Neben einem schriftlichen Teil, in dem es unter anderem um die Geschichte und die Herstellung des Biers geht, müssen sie auch ihre Sensorik unter Beweis stellen: Zum Üben wird normales Bier mit einem Pulver angereichert, um etwa Fehlparfüm, die beim Brauen entstehen können, zu simulieren. Während des Interviews in der Brauerei Falken haben die beiden also immer wieder Geruchsproben gemacht und kleine Probeschlucke genommen, um die jeweiligen Aromen zu enttarnen.

Können Sie sich an Ihr allererstes Bier überhaupt erinnern?

Marco Ehmann: Das war wohl heimlich mit 14 Jahren, mit den Kollegen vom Fussballclub. Es war ein Hürliemann Bier, da ich aus dem Zürcher Oberland komme.

Andy Dahmen: Ich war auch so in dem Alter und habe heimlich den Bierschaum bei meinem Vater probiert. Der erste Sechserpack, den ich mir gekauft habe, das weiss ich noch, war von Calanda. Ich bin im Engadin aufgewachsen.

Und wie wird man Biersommelier?

Dahmen: (lacht) Nicht wegen des Calandas. Einfach aus der Freude am Ganzen. Bier ist so viel mehr als die gängige Vorstellung. Weinsommeliers werden mich hasseln, aber Bier und Wein können sich problemlos in die Augen schauen. Hopfen, Wasser, Malz, allein aus diesen drei Zutaten ergibt sich eine riesige Bandbreite an Aromen. Und: Ich war auf der Hotelfachschule und bin jetzt Gebietsverkaufsleiter Zürich bei der Brauerei Falken. Da kommt es schon gut, wenn man weiss, worüber man spricht.

Ehmann: Ich bin über meinen Job in der Brauerei auf die Idee gekommen. Erst habe ich die Ausbildung zum Schweizer Biersommelier und dann noch zum Diplom-Biersommelier in München gemacht. Mir macht einfach auch das Drumherum viel Spass: Ein Biersommelier ist eigentlich ein Mundschenk, der zur jeweiligen Speise das passende Bier empfiehlt. Dabei geht es nicht nur darum, Biere zu probieren und mitzuteilen, was man herausgeschmeckt, sondern man muss auch eine Geschichte dazu erzählen können, damit den Gästen der Mund wässrig wird danach.

In Bayern kennt jedes Kind den Spruch: «Hopfen und Malz, Gott erhalt's!» In der Schweiz wurde das Bier in den letzten Jahren erst wieder neu entdeckt, oder?

Ehmann: Ja, es hat sich gerade in den letzten zehn Jahren viel getan. Ausgelöst wurde der Trend zum Bier unter anderem durch die Craft-Beer-Welle aus Amerika, die dann auch in die Schweiz kam. Zu Kartellzeiten hatten wir noch etwa 30 Brauereien, heute sind es rund 1000 in der Schweiz. Und damit kam auch der Beruf des Biersommeliers auf, der die Aufgabe hat, den Stellenwert des Biers allgemein anzuheben und zu fördern. «Fräulein, eine Stange, bitte!», heisst es immer im Restaurant. Davon müssen wir wegkommen. Das bedeutet aber auch, dass Ausschank,



Mit der Nase tief ins Glas: Die Biersommeliers Marco Ehmann (l.) und Andy Dahmen riechen zunächst am Bier, bevor sie einen Schluck nehmen.

BILDER MICHAEL KESSLER

Bier International - Empfehlungen

«Eine tolle Brauerei ist die Firestone Walker Brewing Company in Venice Beach in Kalifornien», sagt Andy Dahmen, «das Bier ist einfach gigantisch.» Aber auch das Gulden Draak in Belgien sei sehr zu empfehlen. Und was immer gehen würde: das Franziskaner in München. Marco Ehmann ergänzt die Liste noch um dunkle Bock- und Weizenbiere von Augustiner und Paulaner, ebenfalls aus München.



Fürs Sensoriktraining: Die Kapseln mit den unterschiedlichen Aromen werden jeweils in einem Liter Bier aufgelöst.



Das Bier mit den sogenannten Fehlparfümen, etwa Schwefelwasserstoff, wird nach dem Sensoriktest weggeschüttet.

Präsentation und Empfehlung anders gehandhabt werden müssen, das Servicepersonal muss besser geschult werden. Es gibt zum Beispiel oft einen Saisonwein. Das könnte man beim Bier doch auch so machen.

Dann gibt es ja auch noch die jungen Wilden in der Schweiz, die in ihrem Keller eine kleine Brauerei aufmachen.

Dahmen: Ich kenne zwei, drei Personen, die das machen. Solange es ein Hobby bleibt und Freude macht, ist es eine ganz coole Idee. Will man aber aus der Badewanne heraus Geld verdienen, wird es schwierig.

Denn die Ansprüche, wenn man Bier im grossen Stil brauen möchte, sind sehr hoch, und dann wird es entsprechend teuer.

Als Sommelier, was haben Sie eigentlich für Bier in Ihrem Keller?

Dahmen: Den Keller teile ich mir mit meiner Frau, auf der einen Seite ist der Wein, auf der anderen das Bier. Ich trinke gerne einmal ein Lagerbier gegen den Durst. Aber für Weihnachten habe ich bereits etwas Besonderes eingelagert: Das ist ein Blend, also eine Mischung aus verschiedenen in Holzfässern gelagerten Dunkelbiersorten. Eine amerikanische Brauerei, die wir im

Urlaub entdeckt haben, stellt das her. Das trinke ich definitiv an Heiligabend.

Ist Bier nach wie vor eher ein Männergetränk?

Dahmen: Ja, Frauen sagen schon öfter: «Ich mag kein Bier!» Dabei ist es nicht so, dass sie immer süsse Getränke bevorzugen würden. Und ich bin mir sicher, bei der grossen Aromenvielfalt, die das Bier hat, lässt sich letztlich für jeden ein passendes Bier finden. Meine Frau habe ich mit dem Witbier, einer obergärigen Bierspezialität aus Belgien, ...

Fortsetzung auf Seite 14