
Bierspezialist

«Ich habe über 200 Biersorten probiert»

Der Amriswiler **André Streich** hat sein Hobby zum Beruf gemacht.

Wie sind Sie zu Ihrem Job in der Brauerei gekommen?

André Streich: Ich habe in meinen 20 Jahren Gastronomie von der Pike auf bis zum Geschäftsführer gearbeitet. Als ich die freie Stelle in der Brauerei Falken sah, habe ich mich sofort beworben. Ich hatte auch immer einen Bezug zu Brauerei Falken, denn meine Eltern kommen ursprünglich aus Schaffhausen und ich kannte sie schon von klein auf.

Wie wird man Biersommelier?

Ich habe 2021 einen achttägigen Kurs zum Sommelier an der Gastrosuisse in Zürich besucht und letztes Jahr noch die Bier-Sensorik-Lizenz an der ZHAW gemacht. Insgesamt waren es zwölf Tage mit theoretischen und praktischen Prüfungen.

Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus?

Es ist ein sehr vielfältiger Beruf. Ich bin unterstützter unser Verkaufsteam, führe Brauereiführungen durch und gebe interne und externe Schulungen und Degustationen für die Brauerei.

Klingt nach viel Biertrinken.

(lacht) Klar, ich liebe Bier. Es ist für mich aber ein Genussmittel. Es ist kein Geheimnis, dass ich es sehr gern trinke.

Wie viele Biersorten haben Sie denn schon probiert?

Puh, schwer zu sagen. In meinem ganzen Leben aber bestimmt schon über 200.

Was ist Ihr Lieblingsbier?

Ganz klar «Das Weizen» unserer eigenen Brauerei. Das geht immer!

Welches war das kurioseste Bier, dass Sie je probiert haben?

Das war das alkoholfreie «Road Runner Coffee Stout»-Bier aus England. Es hatte so ein spezielles Kaffeeröstaroma, so was habe ich vorher noch nie getrunken. Eine spannende Mischung, Bier und Kaffee.

Welches Bier muss man mal getrunken haben?

Da gibt es viele! Auf dem Schweizer Biermarkt wird etwa 75 Prozent Lagerbier konsumiert. Wer gern Neues versucht und auch dunkles Bier mag, dem empfehle ich den «Schwarzen Falken».

Was sind Ihre nächsten Projekte?

Im Dezember werde ich den Diplom-Bier-Sommelier-Kurs bei der Doemens in München absolvieren. Dort geht man noch vertiefter in die Biermaterie ein. Was ich nämlich noch nie gemacht habe, ist ein eigenes Bier brauen. Dort habe ich nun endlich die Chance dazu. Was die Bier-Expertise angeht, lernt man ja nie aus. *(yav)*