



NIEDERRIED 5. MÄRZ 2017

Die beste Nase Berns

Knapp am Podest vorbeigeschrammt – der vierte Platz ist wohl der unbefriedigendste überhaupt. Nicht so für Kurt Althaus (42). Mit dieser Platzierung qualifizierte sich der Niederrieder für die Nationalmannschaft der Biersommeliers und reist damit im Herbst zur Weltmeisterschaft.

von Sarah Neuhaus



Kurt Althaus (42) nahm vor zwei Wochen erfolgreich an der Schweizermeisterschaft der Biersommeliers teil.

Fotos: Sarah Neuhaus

Bier war schon immer irgendwie sein Ding. Als Jugendlicher entschied sich der gebürtige Berner für eine Lehre zum Bierbrauer. Heute arbeitet Kurt Althaus bei Rugenbräu. Vor zwei Wochen nahm er an der, zum zweiten Mal durchgeführten, Schweizer Meisterschaft für Biersommeliers teil und qualifizierte sich mit dem vierten Rang für die Nationalmannschaft. Zusammen mit drei weiteren Bierexperten wird er im September nach München an die Weltmeisterschaft reisen.

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 152405
5.3.2017 – 07:02 Uhr
Autor/in: Sarah Neuhaus

MEHR ZUM THEMA



GASTRONOMIE 25. SEPTEMBER 2016

Big Beers in Little Thai

Brauen ist in Mode. Nur schon im Gebiet rund um das Bödeli gibt es eine beachtliche Anzahl Mikrobrauereien. Während der... [MEHR](#)



GASTRONOMIE 19. MAI 2016

Little Thai – bewährtes Rezept, noch frischere Zutaten

Am 19. Mai eröffnet das einfach authentische Lokal die Sommersaison. Mit neuen Bierideen, sogar aus eigener Produktion.... [MEHR](#)



Kurt Althaus bei der Bierpräsentation während der Schweizermeisterschaft diesen Februar.

Foto: Tobias Stahel

Biervielfalt genießen

Eine feine Nase hatte Kurt Althaus wahrscheinlich schon immer. Gezielt setzt er sie jedoch erst seit rund fünf Jahren ein. 2012 entschloss sich Althaus, die Ausbildung zum Biersommelier zu absolvieren. «Vorher habe ich eher die klassischen Biere getrunken, wenns mal wild wurde, gab es ein Guinness», erinnert sich der 42-Jährige schmunzelnd. Durch seine Weiterbildung sei ihm die Vielfalt der Biere erst wieder bewusst geworden. «Ein Bier sollte, genau wie ein guter Wein, mit allen Sinnen erfahren und genossen werden», so die Überzeugung des Sommeliers.



Für die Weltmeisterschaft im September trainiert Kurt Althaus sowohl alleine, als auch mit seinen Teamkollegen.



Beim servieren eines Biers gilt es, auf die richtige Temperatur und das korrekte Glas zu achten.

«Ein Bier bitte»

Als Sommelier für Bier berät Kurt Althaus Gastronomen und organisiert Degustationen. Privat, aber auch für seinen Arbeitgeber Rugenbräu. Interessenkonflikte habe er dabei nicht unbedingt. «Als Sommelier wäre ich unglaublich, wenn ich nur Rugenbräu-Biere empfehlen und vorstellen würde.» Regelmässig seien jedoch auch Biere aus dem Mattner Brauhaus dabei.

Gerade in der Gastronomie sieht der Niederrieder noch viel Potenzial im Bereich der Biervielfalt. «Es fängt schon damit an, dass die meisten Gäste 'ein Bier' bestellen.» Ein guter Gastgeber solle in diesem Fall direkt einhaken und darauf hinweisen, welche Biere im Angebot seien. «Ideal wäre natürlich eine Bierkarte. Das handhabt man ja beim Wein genauso.» Weiter sollte auch auf ein bierstiles Glas und die richtige Trinktemperatur geachtet werden. Dieser Aufwand sei durchaus gerechtfertigt, so Kurt Althaus. «Als Partner für ein gutes Essen kann durchaus auch Bier infrage

kommen», betont der Sommelier. «Paart man die Biere richtig mit den Speisen, ist das Geschmackserlebnis genauso bestechend!»

Riechen, trinken, schmecken

Trinkt Kurt Althaus ein Bier, riecht er erstmal ausgiebig daran. «Im Mund nehmen wir nur 20 Prozent des Biergeschmacks wahr», erklärt der Experte. Auch nach dem Schlucken gilt es, auf die Geschmäcker zu achten, die durch die Nase wahrnehmbar sind. Für die anstehende Weltmeisterschaft ist jedoch weit mehr gefragt. Theoretisches Wissen zum Gerstensaft ist genauso wichtig, wie das sensorische Bewerten von Bierstilen, oder das Erkennen von Fehlgeschmäckern, die beispielsweise durch Produktionsfehler entstehen können.



Für die WM hat sich Kurt Althaus den Sieg vorgenommen. «Wir Schweizer sollten unsere Bescheidenheit öfters einmal ablegen.»

Foto: Tobias Stahel

Ehrgeiziges Ziel

Trainieren wird Kurt Althaus sowohl alleine als auch mit seinen Kollegen der Nationalmannschaft. Zeit für die Vorbereitungen nimmt sich der Brauer so oft wie es sein Leben als berufstätiger Familienvater eben zulässt. «Dank meiner Frau kann ich mir so etwas erlauben, sie schafft mir die Freiräume, damit ich ab und zu in diese Welt eintauchen kann.» Für die Weltmeisterschaft hat Kurt Althaus ein grosses Ziel. «Ich schätze den olympischen Gedanken, aber wir Schweizer sollten unsere Bescheidenheit öfters einmal ablegen. Ich fahre nach München, um zu gewinnen.»

Wie funktioniert die Weltmeisterschaft für Biersommeliers?

Rund 60 Teilnehmer aus sechs Ländern (Österreich, Deutschland, Schweiz, Italien, Brasilien, Spanien) nehmen an der diesjährigen Weltmeisterschaft in München teil. Das Know-how der Teilnehmer wird in verschiedenen Durchläufen geprüft und bewertet. In der Vorausscheidung, den Vorläufen, werden beispielsweise mittels Multiple-Choice-Tests theoretische Grundlagen rund ums Bier abgefragt, u.a. die Erkennung und sensorische Bewertung von Bierstilen. Anschliessend müssen die Teilnehmer einen Biertyp und seine Besonderheiten beschreiben und dazu eine Speise empfehlen. Des Weiteren werden sie zu einem Thema aus dem Bereich Gastronomie und Genuss befragt.

Insgesamt sechs Teilnehmer, die sich in den Vorläufen behaupten konnten, treten im Finale vor eine Jury. Jeder Finalist muss die Fachjury mit seinem Wissen zu allen Themen rund um das Bier überzeugen. Derjenige, der die Botschaft von Bierkultur und -vielfalt am besten präsentiert hat, wird zum Sieger und somit neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt.

[DRUCKVERSION](#)

[IHRE MEINUNG](#)

[ARTIKEL WEITEREMPFEHLEN](#)

[TEILEN](#)

Anzeigen