

Die Bier-Sommeliers standen am Herd

Bier-Dinner im Restaurant des Alpes in Fiesch

Fünf Bier-Sommeliers haben die Kultur des Biers näher gebracht und am Bier-Dinner, welches den Abschluss des Bier-Sommeliers Wochenendes machte, gezeigt, dass Bier ein ausgezeichneter Begleiter eines kulinarischen Menus ist.

Bier, der kulinarische Begleiter beim Dinner? Ja, und dies ein Begleiter der hält, was er verspricht. Bier passt zu Fisch, Fleisch und Käse, und steht einem Glas Wein zur Speise in keiner Weise nach, wie es sich beim Bier-Dinner im Restaurant des Alpes in Fiesch zeigte.

Die vier Bier-Sommeliers der Brauerei Feldschlösschen und Gastwirt Fabian Albrecht haben sich zum Sommelier-Wochenende vom Freitag, 25. bis Samstag, 26. November 2016 getroffen, um ihre Erfahrungen gemeinsam auszutauschen. Matthias Grossniklaus, Markus Brendel, Jenny Blatter, Martin Jossen und Fabian Albrecht sind am Freitagmorgen nach Bern gereist und haben dort die Brauerei altes Tramdepot und die Brauerei Felsenau besucht. Am Abend waren sie zurück in Fiesch haben gemeinsam Cocktails kreiert, in deren Genuss die Gäste am Freitagabend beim Bier-Dinner kamen. Für das Dinner haben sie am Samstag gemeinsam eingekauft und die Vorbereitungen für das Menu getroffen. Ja, Sie lieber Leser, haben richtig gelesen, die Bier-Sommeliers haben sich an den Herd gestellt und die Gäste rundum mit Speise und Trank verwöhnt. Dabei hat es sich gezeigt, dass sie über einen

ausgeprägten und sicheren Geruchssinn verfügen.

Bier ist nicht gleich Bier

Das Bier-Dinner war ein Erlebnis, das noch lange in guter Erinnerung bleiben wird. Nach der Begrüssung gab Fabian

Albrecht einen Einblick in die Bierkultur und in die Entstehungsgeschichte des Biers. Die Geschichte des Biers reicht weit in die Geschichte der Menschheit zurück. Bier ist eines der ältesten alkoholischen Getränke. Es ist vermutlich der Menschheit bekannt, seit in China und nahezu gleichzeitig im Gebiet des Fruchtbaren Halbmondes Menschen vor etwa 10'000 Jahren begannen, Getreide zu sammeln und zufällig entdeckten, dass Getreidebrei, den man einige Tage stehen liess, zu gären begann. Eine weitere Anekdote aus der Geschichte des Biers, die wir Ihnen nicht vorenthalten möchten: Das Brauen oblag daher meist den Frauen, die auf den Höfen das Brot für die Familie zu backen hatten. Auch in den Klöstern, welche schon die Braukunst pflegten, diente es zunächst mit Brot zusammen als Nahrung während der Fastenzeit. Zu den ersten, die beispielgebend für die Klosterbrauereien waren, gehörte das Kloster St. Gallen, das - wie aus dem berühmten Klosterplan von 820 ersichtlich - innerhalb seiner Mauern gleich über drei Brauhäuser für drei verschiedene Biersorten verfügte: eines für die Mönche, eines für die Pilger und eines für die Gäste. Die Klosterinsassen hatten täglich fünf Mass von je etwas mehr als einem Liter zugute.

Wurden in der Schweiz in den 1990er Jahren noch 32 Brauereien gezählt, sind es heute bereits 736 registrierte Brauereien.

Dass Bier nicht gleich Bier ist, ist bekannt. Es gibt verschiedenste Spezialbiere auf dem Markt, was auch die Gäste am Bier-Dinner testen konnten. Zu jedem Speisegang wurde ein dazu ausgewähltes Bier serviert und vom Bier-Sommelier vorgestellt. Dabei wurde auf die Schaumbildung und die Farbe als erstes geachtet. Das Glas wurde geschwenkt und der

Geruch des Biers über die Nase wahrgenommen. Jetzt war er da, der Moment, in dem ein Schluck des Biers über die Zunge gezogen und geschluckt wurde. Denn bei der Degustation eines Bieres ist es sehr wichtig, das Bier zu schlucken und nicht auszuspucken, den Mund geschlossen zu halten und über die Nase auszuatmen, damit sich der Geschmack des Biers voll ausbreiten kann. Zu den sechs Speisegängen wurden sieben ausgewählte Biere serviert. Dabei war bei der Auswahl der Bier-Sommeliers darauf geachtet worden, dass Speise und Bier im Einklang sind. Es ist ihnen gelungen. Die Gäste waren begeistert, dass ein Pale Ale der Brauerei Valaisanne zusammen mit der Randen- und Seleriesuppe eine Einheit im Gaumen bildete. Dazu gesellten sich auch die nächsten Speisegänge wie der Fisch, das Fleisch, und sogar der süsse Abschluss, die Schokolademuss mit Früchten, passte ausgezeichnet zum Brunette von Cardinal.

Zur Überraschung der Gäste bildete für einmal nicht das Dessert den Ausklang der kulinarischen Reise durch Küche und Bierspezialitäten. Es waren zwei Überraschungen. Die eine Gruppe kam in den Genuss eines Schneider Weisse Biers Mathilde Soleil, abgefüllt in eine 7 Deziliter Flasche, während die andere Gruppe eine feurige Überraschung im Freien erwartete. Ein Aventinus, Schneider Weisse wurde unter fachmännischer Anweisung gesteckt. Das Bierstecken war ein Erlebnis der besonderen Art. Die Bier-Sommeliers haben an diesem Abend bewiesen, dass sie es nicht nur verstehen, Biere zu degustieren und kredenzen, sondern ein sehr grosses Wissen über die Braukunst haben.

Ein grosses Privileg, welches dem Bier als Begleiter zugute kommt ist, dass weder nach einem Fondue oder einem mehrgängigen Menü ein Völlegefühl im Magen zurückbleibt. ●



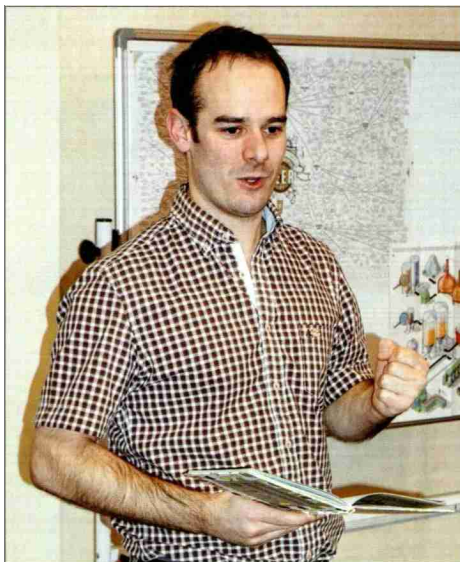
Gastwirt des Hotel des Alpes in Fiesch und Bier-Sommelier Fabian Albrecht und Frau Elena, zusammen mit den Bier-Sommeliers von Feldschlösschen Markus Brendel, Matthias Grossniklaus, Martin Jossen und Jenny Blatter. Bilder rechts: Ein kleiner Querschnitt durch das Menü, begleitet mit dem dazu passenden Bier.



Die Bier-Sommeliers haben es bewiesen, dass in ihnen auch Kochkünstler stecken. Bier-Sommelier Martin Jossen beim Bier-Stecken mit einem der Gäste.



Markus Brendel im Gespräch mit dem Braumeister vom Tramdepot, Christian Stoiber.



Fabian Albrecht gab einen Einblick in die Vielfalt der verschiedenen Biersorten.