

Patrick Thomi von Doppelleu

# Winterthurer ist grösster Schweizer Bierkenner

Zum zweiten Mal fand heuer die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Der Sieger heisst Patrick Thomi und kommt von der Brauerei Doppelleu in Winterthur. Im September werden er und drei weitere Bier-Sommeliers aus der Schweiz an der Weltmeisterschaft in München teilnehmen.

19.02.2017, 14:02 Uhr



[Fehler melden](#)



Setzte sich gegen 32 Mitstreiter durch: Patrick Thomi (Mitte). (Bild: zvg/Tobias Stahel)

Die vom Schweizer Brauerei-Verband organisierte Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers war ein Kräftemessen der besten Bier-Sommeliers der Schweiz. im 33-köpfigen Teilnehmerfeld durchsetzen konnte sich schliesslich Patrick Thomi, der die Winterthurer Doppelleu-Brauereiwerkstatt vertrat. Thomi gewann knapp vor Fabian Albrecht (Fiesch) und Martin Droeser (Gelterkinden). Als Schweizer Meister wird er zusammen mit seinen besten Mitstreitern an den Weltmeisterschaften vom 10. September 2017 in München erwartet.

### **Theorie- und Praxiswissen abgefragt**

Der Wettkampf startete mit Kopfarbeit: In der ersten Disziplin wurde das Bierwissen anhand eines Theorietests abgefragt. Nach einer kurzen Pause begann der praktische Teil der Meisterschaft. Die Wettkämpfer erhielten zehn verschiedene Bierproben und mussten in einer Blinddegustation erkennen, um welche Bierstile es sich handelte.

Die Gläser wurden geschwenkt, der Inhalt wurde angeschaut, gerochen und verkostet. Nach einer weiteren Erholungsphase folgte die dritte Disziplin, in der es in ähnlicher Weise Bieraromen und Bierfehler zu erkennen galt. Die Biere rochen nach gekochtem Gemüse, grünem Apfel, ranziger Butter oder gar Stinktief. Gerüche, die man nicht im Bier antreffen möchte, die aber von guten Bier-Sommeliers richtig erkannt werden müssen.

### **Bier-Präsentation vor Jury**

Die acht besten Bier-Sommeliers der Vorrunden qualifizierten sich fürs Finale. Dort war die Paradedisziplin eines jeden Bier-Sommeliers gefordert: die Bierpräsentation. Die Finalteilnehmer erhielten je drei Biere zur Auswahl und mussten eines davon der Jury präsentieren.

Zur Präsentation gehörten unter anderem der korrekte Ausschank, die beschreibende Degustation mit sensorischen Eigenschaften des Biers, die Vorstellung von passenden Essenskombinationen und Hintergründen des Bierstils. Die Gestaltung lag dabei in der Verantwortung jedes einzelnen Bier-Sommeliers. ([sda/Top Online](#))