

UND DER SIEGER HEISST: DAS BIER

Die 5. Weltmeisterschaft der Biersommeliers aus Sicht eines Teilnehmers

*„Wir sprechen zwar verschiedene Sprachen,
doch wir verstehen trotzdem eine gemeinsame Sprache: Bier!“*

Dieser Satz von Dr. Michael Zepf beim Begrüßungsabend in der Brauerei Aying steht wie kaum ein anderer für den Geist und für die Ziele der Biersommeliers. Natürlich wollte jeder der 70 Teilnehmer nichts lieber als Weltmeister werden. Doch jeder sieht sich dennoch und vorrangig als Teil eines großen Ganzen, als Teil einer Gemeinschaft deren Fixstern unantastbar am Himmel hängt und der den Namen trägt: Bier-Begeisterung. Und so stand der Sieger des Tages schon fest bevor seine erste Sekunde schlug – Sieger wurde das Bier selbst! Und der neue Weltmeister Stephan Hilbrandt ist nun sein erster Protagonist.

Rückblende. Im letzten Winter fanden in allen Ländern, in denen es Biersommeliers gibt, nationale Meisterschaften statt. Hier ging es natürlich auch um den Titel des nationalen Meisters. Doch vielen war etwas anderes wichtiger: Die Qualifikation für die 5. Weltmeisterschaft der Biersommeliers am 10. September 2017 in der Messe München.

Geschafft haben dies schließlich die 70 Besten ihrer Zunft aus 15 Ländern. Zu diesen zählen die „üblichen Verdächtigen“ wie Deutschland, Österreich, Italien und die Schweiz, aber auch Südkorea, Brasilien, Kanada, die USA oder Puerto Rico. Die Bewegung der Biersommeliers internationalisiert sich spürbar.

Und so begann die WM denn auch am Vorabend des Wettbewerbs mit dem „Schaulaufen“ der Nationalteams im Bräustüberl der Aying Brauerei vor den Toren Münchens. Eine phantastische Stimmung breitete sich aus, schnell traf man alte Freunde und gewann neue hinzu. Die Saat für einen langen Abend war im Grunde gelegt, doch ging sie nicht auf, denn jeder wollte fit sein für den nächsten Tag um sie dann umso prachtvoller aufgehen zu lassen.



Die deutsche Nationalmannschaft der Biersommeliers (Foto: Doemens)

Und so graute der Morgen des 10. September in der Tat gerade erst, als sich die 70 um 8:30 Uhr in der Messe München wieder trafen. Los ging es mit der ersten Vorrunde, dem Erkennen von biertypischen Aromen. Und schon hier zeigte sich dass das Niveau des

Wettbewerbs deutlich angestiegen ist. Im Durchschnitt erkannten die Teilnehmer 6,2 von 10 Proben – mehr als der Weltmeister 2013!

In der zweiten Vorrunde forderte ein Multiple-Choice-Test das Bierwissen. 50 anspruchsvolle Fragen aus der großen weiten Bierwelt drehten sich um Brautechnik, Rohstoffe, Bierstile, Food-Pairing, Bierproduktion und –Konsum und vieles mehr. So anspruchsvoll und breit gefächert gestalteten sich die Fragen dass ein jeder Teilnehmer freimütig bekannte „bei einigen Fragen habe ich schlicht und einfach geraten“.



Die dritte Vorrunde – Erkennen von Bierstilen (Foto: Doemens)

Die dritte und letzte Vorrunde gestaltete sich als die schwierigste – das Erkennen von Bierstilen. Zehn kalte dunkle Biere in kurzer Zeit aus ungewohnten Gläsern, die nur etwa zwei kleine Schlucke enthielten, zu erkennen forderte den Teilnehmern alles ab. Das Resultat sprach den auch für sich – selbst der Beste erkannte nur fünf von zehn Bieren.

Nach dem Mittagsimbiss standen die zehn Glücklichen fest die sich für das Halbfinale qualifiziert hatten. Jeder der Zehn hatte innerhalb von fünf Minuten auf der Bühne vor einer international besetzten Jury und vor Publikum dasselbe Bier zu präsentieren – Guinness Extra Stout. Und es faszinierte alle Anwesenden wie vielseitig und facettenreich die Präsentation ein und desselben Bieres erfolgen kann.

Die Qual der Wahl der sechs Finalisten überließen sicherlich alle gerne der Jury, in der unter anderem Simonmattia Riva aus Italien, Weltmeister von 2015, Platz genommen hatte. Diese Sechs hatten im Finale nun innerhalb von zehn Minuten wiederum ein Bier zu präsentieren – nun aber nicht dasselbe. Jeder Finalist konnte aus drei verschiedenen Bieren eines auswählen.



Von Links nach Rechts: Felix Schiffner aus Österreich (Platz Zwei), Weltmeister Stephan Hilbrandt und Rodrigo Sawamura aus Brasilien (Platz Drei) (Foto: Doemens)

Stephan Hilbrandt aus Bonn überzeugte durch sein breites Wissen und Können sowie der mitreißenden Bierpräsentation und ging als klarer Sieger aus dem Wettbewerb hervor. Er trägt den Titel nun für zwei Jahre und hat damit auch den Auftrag, die Bierkultur in die Welt hinauszutragen: „Als neuer Weltmeister der Sommeliers für Bier ist mein wichtigstes Anliegen, die Biervielfalt einem breiten Publikum von Genussmenschen erlebbar zu machen und Menschen für das Kulturgut Bier zu begeistern.“ Vizemeister ist Felix Schiffner aus Österreich und auf dem dritten Platz landete Rodrigo Sawamura aus Brasilien.

Für den Autor war der Erfolg Stephan Hilbrandts etwas ganz Besonderes. Selbst hatte er das Halbfinale als Zwölfter knapp verpasst, doch beide hatten sich im Vorfeld der WM häufig in Köln getroffen und zusammen mit anderen Teilnehmern trainiert.



Die „Kölner Trainingsgruppe“ von links nach rechts am Festabend: Jörn Schneider und sein Bruder, Jochen Hilbrandt, Weltmeister Stephan Hilbrandt, Dr. Markus Fohr

5.086 Zeichen (mit Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.

Bilder in druckfähiger Auflösung auf Anfrage.

Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein

Tel. 02621-917431

Mobil 0171-7841954

email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de

<http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>