

„Und der Sieger heißt: das Bier“

5. Weltmeisterschaft der Biersommeliers

„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 Ayinger Brauerei vor den Toren Münchens. Eine fantastische 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.

Anspruchsvolle Vorrunde

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 zehn Proben – mehr als der Weltmeister 2013! Der Beste erkannte sagenhafte neun von zehn Proben.

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.

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.

Spannendes Halbfinale

Nach dem Mittagsimbiss standen die zehn Glücklichen fest die sich für das Halbfinale qualifiziert hatten. Hier standen für jeden Teilnehmer Freunde, Trainingspartner oder Kollegen auf der Bühne mit denen es mitzufiebern galt. 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 deutsche Nationalmannschaft der Biersommeliers (Foto: Doemens)



Mitreißendes Finale

Die Qual der Wahl der sechs Finalisten überließen sicherlich alle gerne der Jury, in der unter anderem Simonmattia Riva aus Italien, Weltmeister von 2015, Dr. Wolfgang Stempf, Urvater der Biersommelier-Bewegung, Dr. Christina Schönberger, Barth-Haas-Group, und Christoph Kämpf, Präsident des Verbands der Biersommeliers, Platz genommen hatten. 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.

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.

Vizeweltmeister ist Felix Schiffner aus Österreich und auf dem dritten Platz landete Rodrigo Sawamura aus Brasilien.

Dr. Markus Fohr

Im Gespräch mit dem neuen Weltmeister der Biersommeliers, Stephan Hilbrandt

LEIDENSCHAFT Craft: *Stephan Hilbrandt, vorab nochmals Glückwunsch zum Titel. Wie hast du die Zeit seither erlebt? Was hat sich in deinem Leben verändert?*

Stephan Hilbrandt: Vielen Dank. Die Zeit seit der WM war bislang schon unheimlich spannend für mich. Zahlreiche Anfragen seitens der Medien, potenzieller Kunden und natürlich auch aus der Branche habe ich seitdem erhalten und beantwortet. Insbesondere der Umgang mit der Presse ist dabei noch vollkommen neu für mich. Es macht mir aber großen Spaß und ich genieße die Zeit bislang sehr.

LC: *Schon vor der WM warst du ein großer Fan des Orval, mit dessen Präsentation du den Titel errungen hast. Was ist so besonders an diesem Bier? Welche Rolle wird es zukünftig in deinem Leben spielen?*

Hilbrandt: Eine Besonderheit ist sicherlich die Leichtigkeit und Frische, mit der insbesondere ein junges Orval aus dem Kreis der übrigen belgischen Trappisten herausschicht. Am entscheidendsten ist für mich aber ganz klar der Brettanomyces Charakter, der je nach Alter des Bieres mehr oder weniger stark ausgeprägt sein kann.

Ich kenne wenige Biere, die auch in einem vergleichsweise kurzen Lagerzeitraum einer so prägnanten Veränderung unterliegen. Für mich wird dieses Bier vermutlich bis in alle Ewigkeit mit der WM und allem was daraus resultierte verbunden bleiben und hat sich so sicherlich einen Platz in der Reihe meiner Bierfavoriten erspielt.

LC: *Wie viele Biersommeliers und Craftbierbrauer könnte man dich als „Quereinsteiger“ bezeichnen. Wie war dein ganz persönlicher Einstieg in die Bierwelt? Wie führte er weiter zum WM-Titel?*

Hilbrandt: Mein Weg zum Biersommelier begann zunächst als genussorientierter Konsument. Als ich immer mehr spannende Biere und Bierstile für mich entdeckte, wurde meine Neugierde bezüglich des Herstellungsprozesses geweckt und ich machte meine ersten Schritte als Hobbybrauer. Um mein Wissen bezüglich der Sensorik



Stephan Hilbrandt,
Weltmeister der Biersommeliers

zu vertiefen – auch um meine eigenen Biere besser beurteilen zu können –, beschloss ich die Ausbildung zum Biersommelier zu absolvieren. An der deutschen Meisterschaft im Frühjahr nahm ich zunächst nur aus reiner Neugier teil. Dass ich mich dort für die WM qualifizieren konnte, überraschte mich selbst genauso, wie es anschließend der Gewinn des WM-Titels tat.

LC: *Du hast auf dem Weg zum Titel zahlreiche gut ausgebildete Brauer mit langjähriger Berufserfahrung hinter dir gelassen. War es ein Vorteil als „Quereinsteiger“ anzutreten?*

Hilbrandt: Ein Vorteil könnte höchstens eine gewisse „Nichts zu verlieren“-Einstellung gewesen sein, die mit der Teilnahme als Quereinsteiger einherging. Gegenüber den erfahrenen Brauern fehlt mir natürlich einiges an langjähriger Erfahrung und täglicher Beschäftigung mit der Materie. Dafür konnte ich den Wettbewerb natürlich frei von jeglichem Erwartungsdruck bestreiten und einfach meiner Leidenschaft und meinem Hobby nachgehen.

LC: *Als Hobbybrauer hast du einen direkten Zugang zum Endprodukt Bier. Welche Biere braust du am liebsten?*

Hilbrandt: Ich habe erst wenige Biere mehrfach gebraut. Insbesondere das ständige Experimentieren und Ausprobieren von neuen Ideen ist es, was mich an dem Hobby so fasziniert. Ein Bier, das ich bevorzugt braue, gibt es daher nicht.

LC: *Was hast du dir für die beiden kommenden Jahre als amtierender Weltmeister vorgenommen?*

Hilbrandt: Ich möchte möglichst viele Leute für die Vielfältigkeit des Bieres und die damit verbundene Genusskultur begeistern. Persönlich hoffe ich aus den zwei Jahren einige schöne Erlebnisse rund ums Bier mitnehmen zu können und freue mich darauf, hoffentlich einige neue Bekannt- und Freundschaften aus dem Kreise der Bierenthusiasten knüpfen zu können.

LC: *Wir bedanken uns für dieses Gespräch und wünschen weiterhin alles Gute.*