

„Der erste Schluck einer Mass ist zehn Euro wert“

Michael Zepf ist Biersommelier und bildet solche als Leiter der Doemens-Genussakademie in Gräfelfing auch aus. Dabei kommt er jährlich in den Genuss von bis zu 800 verschiedenen Bieren

Für Michael Zepf ist Bier das Ergebnis einer Jahrtausende langen Entwicklung, die nur so lange verfolgt wurde, weil sie offensichtlich auf der gesamten Welt über sämtliche Kulturkreise hinweg für Begeisterung gesorgt hat. Der 58-Jährige ist Leiter der Doemens-Genussakademie in Gräfelfing bei München und verantwortlich für die Ausbildung der Biersommeliers. Im Interview spricht er über die Beziehung der Deutschen zum Bier und warum ein Helles nicht unbedingt die beste Wahl zum Essen ist.

Herr Zepf, warum braucht es Biersommeliers?

Michael Zepf: Wir Deutschen bezeichnen uns gerne als Biernation. Doch leider herrscht, im Vergleich zu anderen Ländern, große Unwissenheit, was das Thema angeht. Auch ist das Image des Biers in Deutschland sehr schlecht. Hinzu kommt, dass Bier in der Gastronomie verglichen mit Wein sehr schlecht kommuniziert wird. Um die Kommunikation sowie das Image und die Begeisterung für das Kulturgut Bier zu verbessern, sollte es Biersommeliers geben.

Wo genau finden Sommeliers ihren Einsatz?

Zepf: Viele Außendienstmitarbeiter von Brauereien haben mittlerweile eine Sommeliers Ausbildung, um den Gastronomen und den Handel fachlich beraten zu können. Weiterhin helfen Biersommeliers Restaurants beim Erstellen einer Bierkarte oder zeigen Kombinationsmöglichkeiten zwischen Gerichten und Bier auf. Es gibt unglaublich tolle Variationen und Genuss-Erlebnisse bei der Kombination von Bier und Speisen, aber nur sehr wenig Wissen darüber. Auch eine Reihe von Journalisten, Bierenthusiasten, Braumeistern oder auch Hobbybrauer nutzen mittlerweile die Ausbildung.

Und all das lernt man bei Ihnen in der Genussakademie?

Zepf: Genau. Bei uns dauert die Ausbildung insgesamt zehn Tage. Von der klassischen Bierherstellung über Rohstoffe, Sensorik, Offflavour-Training, Beschreibung eines Bieres, die (inter)nationalen Bierstile – sodass man beim Blindverkosten erkennen kann, ob es ein belgisches Double ist oder ein englisches Porter und so weiter, das Beer-and-Food-Pairing, welches Glas zu welcher Sorte passt und das Wissen über die Schanktechnik, wird hier vermittelt.

Für zehn Tage klingt das nach sehr viel Stoff.

Zepf: Es ist ein Fulltime-Kurs der täglich von acht bis 17.30 Uhr geht, meistens noch mit verschiedenen Abendveranstaltungen. Was jedem klar sein muss, ist, in diesen zehn Tagen wird keiner zum perfekten Biersommelier. Das Lernen und die Arbeit gehen danach erst richtig los. Das ist ähnlich wie beim Führerschein, das Autofahren lernt man auch erst danach.

Für den Job ist ein sehr gut ausgebildeter Geruchs- und Geschmacksinn nötig. Wie trainiert man das?

Zepf: Es bringt nichts, täglich drei Liter Bier zu trinken, man muss gezielt üben. Das Problem ist, dass wir unseren Sehsinn mit dem Geruchssinn extrem verknüpfen. Wenn man den Sehsinn aber weglässt, lernt man das Riechen wie eine Fremdsprache. Denn beim Bier seh ich nicht, dass es vielleicht nach getoasteten Weißbrot riecht und eine leichte Nugataromatik hat – aber riechen kann ich es.



Als Biersommelier verkostet Michael Zepf pro Jahr zwischen 500 und 800 Biere.

Foto: Doemens

Wie verkostet man demnach ein Bier richtig?

Zepf: Mit dem Sehsinn kann ich schon eine Menge beschreiben: Den Schaum – welches Volumen er hat, welche Farbe, wie feinporig er ist. Beim Bier selbst gibt es Farben von sehr hellem Gelb bis zu tiefen Schwarztönen wie beim Stout. Als nächstes nehme ich das Glas an die Nase und rieche daran, beschreibe so die Aromen. Dann nehme ich mehrere Schlucke und konzentriere mich auf verschiedene Einzelheiten wie den Antrunk, das Mundgefühl, die Aromatik, die Bittere und schließlich den Nachtrunk. Die Aromatik „riechen“ im Mund, denn wir verfügen über das retro nasale Riechen, das rückwärts funktioniert, wenn wir etwas auf der Zunge haben, riechen wir es in dem Moment, wenn wir ausatmen. Denn das meiste, was wir vermeintlich schmecken, riechen wir. Schokolade zum Beispiel schmeckt nur süß und bitter. Alle anderen Aromen riechen wir.

Das hört sich so an, als würde bei einer Verkostung eine beträchtliche Menge Bier zusammenkommen.

Zepf: Nein, Verkosten heißt wirklich nur Nippen, das reicht völlig aus. Ein trainierter erfahrener Verkoster kann durchaus während eines Tages knapp über 60 Biere verkosten und wäre dann definitiv noch unter 0,2 Promille. Denn die

verkostete Menge liegt im Milliliterbereich.

Gibt es Biere, die gefälliger sind, also mehr Menschen schmecken?

Zepf: Es gibt zwei große Gruppen von Bieren, die man unterscheiden kann. Das sind untergärige Biere, auch Lagerbiere genannt. Dazu zählen Helles, Export, Pils, Märzen oder auch das Oktoberfestbier. Auf der anderen Seite stehen die obergärigen Biere, auch Ales genannt. Das sind bei uns zum Beispiel ein Weißbier, Kölsch oder ein Alt. International zählen ein Pale Ale oder IPA, ein Stout und ein Porter dazu. Die untergärigen Biere sind weltweit am beliebtesten. Sie machen über 90 Prozent des gesamten Weltbiermarktes aus. Das liegt daran, dass sie in ihrer Aromatik etwas zurückhaltender und daher „leichter“ zu trinken sind. Ales sind dagegen häufig Aroma-intensiver und mit mehr Vollmundigkeit ausgestattet und passen daher eher zu speziellen Gelegenheiten.

Vielleicht auch für spezielle Gerichte, wenn wir das Food-Pairing aufgreifen möchten.

Zepf: Gerne. Ein Helles zum Beispiel passt zwar irgendwie zu jedem Essen, aber es gibt nur wenige Speisen, wie beispielsweise das Wiener Schnitzel, zu dem ein Helles nahezu perfekt passt. Aber wenn ich mir die Speisekarte von einem Restaurant ansehe, könnte ich fast zu jedem Gericht ein anderes Bier wählen, das deutlich besser passen würde. Beispielsweise ein dunkles

Bier oder ein dunkler Doppelbock zum Hirschbraten. Oder ein Weißbier zur Pizza Margherita – schmeckt besser als jeder Wein dazu. Überhaupt unsere Weißbiere in Bayern sind richtige Joker. Mit ihnen macht man wirklich wenig falsch beim Food-Pairing. Weil sie fruchtig sind und wenig bitter. Das Bittere ist bei vielen Gerichten ein Problem. Da bekommt auch das in Deutschland beliebteste Bier, das Pils, Probleme. Zum Beispiel bei einem Salat mit einem Essig dressing.

Und die Italiener sind uns da voraus?

Zepf: Sie sind in den vergangenen zehn Jahren zur Biernation herangewachsen. Die Italiener investieren mittlerweile mehr ins Bier als in Wein und haben festgestellt, dass zu vielen ihrer Gerichte Biere hervorragend passen.

Und das, obwohl wir Bayern das Bier sehr für uns beanspruchen.

Zepf: Das ist auch so, wenn man an Begriffe wie das Oktoberfest oder Biergarten denkt. Aber wenn wir es realistisch betrachten, gibt es andere Länder, in denen Bier besser zelebriert wird.

Bei uns wird Bier auch als „flüssiges Brot“ bezeichnet.

Zepf: Da hab ich so meine Probleme damit. Bier ist für mich kein

Lebensmittel. Dafür habe ich ein ganz einfaches Argument: Ein Lebensmittel sollte für alle da sein. Für Schwangere und Kinder ist Bier aber absolut nicht geeignet und dementsprechend auch kein Lebensmittel. Sondern wie Schokolade oder Kaffee ein Genussmittel. Und so sollte Bier auch genossen werden.

Also sind die Ausschankmengen von Halbe und Mass eigentlich zu viel?

Zepf: In vielen Fällen ja. Wobei eine Mass auf einem Fest, das ist wieder etwas anderes. Ich habe vorhin schon kurz angesprochen, dass es wichtig ist, aus welchem Glas man Bier trinkt. Und ein Festbier, will man den richtigen Eindruck davon bekommen, muss man tatsächlich aus einem Masskrug trinken.

Wie darf man das verstehen?

Zepf: Denken Sie an Kaffeetassen – Espresso und Cappuccino. Würde man sie aus der jeweils anderen Tasse trinken, funktionieren die Getränke nicht. Man braucht beim Cappuccino diesen breiten Rand, um den sahnigen Schaum an den Lippen zu haben, das gehört zum Genuss dazu. Und das gleiche ist es beim Masskrug auch, der breite Rand und die große Öffnung. Und ich muss, um aus dem Masskrug trinken zu können, den Kopf etwas nach hinten legen und dadurch trifft das Bier auf die richtige Stelle und erst dann habe ich einen Eindruck. Ich habe vorhin so viel auf die kleinen Schlucke gegeben – aber hier muss ich, um es richtig genießen zu können, einen großen Schluck nehmen. Ganz besonders gut schmeckt natürlich der erste Schluck. Wenn die Mass 13 Euro kostet, ist der erste Schluck zehn Euro wert. Denn der Schaum transportiert die Aromen. Die hat man dann auf der großen Oberfläche direkt vor der Nase. Das ist wie beim Cappuccino. Das, was richtig Spaß macht, ist das Antrinken. Danach trinkt man eben die Tasse noch leer, aber das Beste ist schon weg.

Jetzt haben wir viel über das Glas gesprochen. Macht es denn einen Unterschied, ob Bier in Fässern, Flaschen oder Dosen abgefüllt wird?

Zepf: Das ist relativ belanglos. Die Dose, wie auch Fässer, haben einen kleinen Vorteil, weil sie absolut lichtundurchlässig sind. Denn Licht ist für den Geschmack des Bieres nicht gut. Es sollte also möglichst dunkel und kalt gelagert werden.

Muss ein Bier ähnlich wie ein guter Wein reifen?

Zepf: Wie beim Wein können spezielle Biere auch sehr gut reifen. Und sogar nach fünf bis zehn Jahren oder sogar noch länger an Qualität gewinnen. Aber gerade das bei uns beliebte Helle, sowie nahezu alle Lagerbiere sind frisch getrunken am besten. Mit jeder Woche und jedem Monat nimmt diese Frische ab. Daher spielt die richtige Aufbewahrung von Bier eine wichtige Rolle: so kurz wie möglich und dabei kalt und dunkel.

Zum Schluss noch eine Empfehlung für heiße Sommertage.

Zepf: Für mich gerne ein Helles, aber es geht auch ganz anders wie zum Beispiel ein Stout, das nach Kaffee und dunkler Schokolade schmeckt. Das hat, etwas stärker eingekühlt, den Effekt wie ein Eiskaffee.

Interview: Anna-Lena Weber

„Ein erfahrener Sommelier kann am Tag bis zu 60 Biere verkosten“