

Der Bier-Botschafter

Genuss: Matthias Willig aus Karlstein ist Biersommelier und trainiert für die Weltmeisterschaft – Auch Wasser-, Kaffee- und Weinexperten in Region

Von unserem Redakteur
JÜRGEN OVERHOFF

Er steckt die Nase ins Glas. Genüsslich inhaliert er die Aromen. Dann ein Schlückchen. Matthias Willig ist begeistert. »Läuft schön die Kehle herunter«, schwärmt er. Und weiter: »Ich schmecke Espresso und Schokolade – dazu jetzt eine Kugel Vanilleeis.« Ein Schuss davon adäquat eine Bolognesesauce, begeistert er sich weiter.

Es ist kein Rotwein, an dem Matthias Willig sich ergötzt. Es ist ein Stout. Also ein tiefdunkles, fast schwarzes obergäriges Bier mit dominanter Röstmalzaromatik. Der 46-Jährige liebt Biere solchen Charakters. Ein Glas Stout, erklärt der Karlsteiner, sei bei ihm durchaus eine Angelegenheit von zwei Stunden.

Große Leidenschaft

Nicht dass er nicht auch einmal gerne ein Bierchen gegen den Durst kippt. Biergenuss ist Willig vielmehr eine Leidenschaft. Neben Frau und Familie die größte Leidenschaft. So ist er auch Biersommelier. Einer von rund 3000 in Deutschland. Willig ist einer der Besten. Bei der Deutschen Meisterschaft im September kam er unter die Top 6. Damit hat er sich für die Weltmeisterschaft im kommenden Jahr qualifiziert, ist Mitglied der deutschen Nationalmannschaft.

Willigs Passion spiegelt sich in dem Bierkeller, den er sich zuhause in Karlstein eingerichtet hat. Das ist keine Partyhöhle, in der wochenlanges geöffnet wird. Das ist vielmehr ein Tempel des Genusses. In einem Eichenholzregal finden sich Willigs gesammelte Bierproben. Unüberschaubar ist ein Weinkühlschrank, der bei Willig den Gersensaft auf die richtige Trinktemperatur bringt.

Auf dem Tisch liegen Infos rund um Bier. Auch ein Aromarad, das die sensorische Vielfalt des Bieres eindrucksvoll demonstriert. Und: Willig hat eigene Biergläser, die die Initialen seines Namens schmücken. Vor der Haustür parkt zudem ein Anhänger, mit dem der Sommelier zu bierseligen Veranstaltungen fährt.

Hintergrund: Sommelier

»Ein Sommelier ist eine Fachkraft, die im Weinbau- und Önologe sowie Gastronomiesektor (Restaurants, Weinstuben), Weinkellereien und anderen Vertriebsstellen, in denen Getränke auf beruflich-fachlicher Ebene empfohlen und serviert werden, tätig ist. Sein Handlungsbereich ist der Weinservice in der Gastronomie oder im Weinhandel und die fachliche Beratung der Akteure des Weinssektors, um eine ansprechende Produktpräsentation und einen angemessenen Produktservice zu gewährleisten. Der Sommelier muss eine berufsqualifizierende oder zertifizierte Ausbildung abgeschlossen haben, die der Rolle, der Definition und den Kompetenzen entspricht, die in vorliegender Resolution festgelegt sind.«

So unmissverständlich definieren die Sommelier Union Deutschland, der Sommelier-Weltverband A.S.I. und der OIV, die internationale Organisation für Rebe und Wein, den Begriff Sommelier nicht geschützt. Mit der Folge, dass es unterdessen Sommeliers für viele Lebensmittel gibt, nicht nur für Getränke. So gibt es neben Wein, Bier-, Kaffee- und Wassersommeliers zum Beispiel auch Sommeliers für Brot, Fleisch, Käse, Fisch, Gewürze und Öl. Eines ist allen gemein: Sie sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und Genuss-Botschafter. (jof)



Anzeige

FENSTER FACHMARKT STENGER

ALU-HAUSTÜREN
aus deutscher Produktion

19% MwSt. geschenkt!

WINTER AKTION!

www.fenster-stenger.de

FENSTER | HAUSTÜREN | ROLLLÄDEN | SONNENSCHUTZ

Steckt gerne seine Nase ins Bier. Matthias Willig. Foto: Victoria Schwab

Niki Restel ist Weinsommeliere



Einmal, erinnert sich Niki Restel (Foto: Ralf Restel), sei der Weinkeller mancher Gäste großer gewesen als der ihres Restaurant Zur Krone in Großheubach (Kreis Miltenberg). Das hat sich geändert seit die 57-Jährige 2011 die Ausbildung zur Sommelière absolvierte. **Nun, erzählt sie, könne sie mit Gästen über Wein plaudern.** Sie wisse, welche Tropfen zu welchen Gerichten passen könnten, die ihr Mann Ralf aus der Küche schickt. Und: Auf der Weinkarte stünden unterdessen 300 verschiedene Gewächse. Niki Restel engagiert sich auch in der Sommelier Union Deutschland. Sie ist dort Beirätin und Regionalsprecherin Franken. **Grundsätzlich versteht Niki Restel sich auch nicht nur als Wein-Botschafterin.** Ein Sommelier sollte sich nach ihrer Überzeugung auch mit Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser und Saft auskennen. Es geht, so Restel, um die Auswahl der optimalen Getränke zu den jeweiligen Speisen. (jof)

es für Willig auch keine guten und schlechten Biere. »Jeder Braumeister«, sagt er, »braut mit Liebe und Emotionen«. Die vielfach in der Öffentlichkeit verteilten Industriebiere gibt es für Willig demzufolge nicht. Salomonisch sagt der Vater zweier Kinder: »Es gibt große und kleine Brauereien.« Was Willig allerdings ärgert, ist dass »Bier verramscht wird«. An einem Kasten, der 9,99 Euro koste, könne niemand etwas verdienen. Gerechtfertigt seien 15 bis 16 Euro. Vermutlich braucht es diesen sachlichen, vom persönlichen Geschmack unverstellten Blick, will man als Biersommelier auch bei Wettbewerben glänzen. Etwa bei der Deutschen Meisterschaft. 40 Sommeliers seien im September gegeneinander angetreten. In mehreren Runden, erzählt Willig, gehe es bei Blindverkostungen um das Erkennen verschiedener Bierstile und biertypischer Aromen und um Fachwissen.

Aber ein Bier-Botschafter muss mehr können: Er muss sein Produkt überzeugend präsentieren und sensorisch beschreiben. Das werde bei der Meisterschaft in einer weiteren Runde geprüft. Das Bier sei den Wettbewerbern unbekannt, erklärt Willig.

WM in München

Auf diese Weise hat Willig es unter die ersten sechs gebracht. Nun im nächsten September die Weltmeisterschaft in München. Ein Contest unter 80 bis 100 Teilnehmern. Der Wettbewerb verlaufe, so Willig, ähnlich wie die Deutsche Meisterschaft. Nur gehe es eben nicht mehr um die deutsche Welt der Biere, sondern um die internationale. 220 Bierstile gebe es weltweit, sagt Willig. »Es braucht extrem viel Fachwissen, um bei der WM zu bestehen«, folgert er.

Bier denken sich Sommeliers übrigens nicht nur als alkoholisches Getränk, sondern zunehmend auch als anti-alkoholisches. Er sei ein Freund von 0-Prozent-Geträuben, erkennt Willig. Man könne daran »richtig Spaß haben«. Wie zum Beweis nimmt er eine Dose Selbstgebrautes aus München aus dem Kühlschrank. Zischt. Schmeckt. Zwei Stunden trinkt man aber nicht

Megi Schmitt ist Kaffeesommeliere

Die Beschäftigung mit Kaffee ist für Megi Schmitt (Foto: Café Mocha) aus Miltenberg wie eine Sucht. Die alten Geschichten und Sagen um das jahtausendalte Getränk und die Vielfalt der Aromen – all das ist für Schmitt »spannend wie ein Krimi«. Die 56-Jährige hat deshalb den Kaffee sozusagen zu ihrem Beruf gemacht. In ihrem Café Mocha in Miltenberg hat sie sich auf Kaffee-Mixgetränke spezialisiert. Bis zu 120 verschiedene, sagt sie, habe sie im Angebot.

Schmitts Passion für Kaffee spiegelt sich in ihrer Ausbildung. Sie ist Barista, Röstlerin, Coffeeologin, Chef Diplom Kaffeesommeliere, Wiener Diplom Kaffeesommeliere und IHK-geprüfte Kaffeesommeliere. Ihr Ziel sei es, aus dem Kaffee herauszuholen, was er zu bieten habe und eben genau das



ihren Kunden zu vermitteln. **Beim Kaffeeverkauf rät Schmitt dazu**, auf kleine Produzenten zu setzen und auf das Röstdatum zu achten, da sich Kaffeearomen mit der Zeit verflüchtigen. Gerne thematisiert sie auch die für viele Mägen schwer verträgliche Säure, die häufig in sogenannten Industriekaffees stecke. Die großen Produzenten, erklärt Schmitt, und in den unteren seien die Säuren nicht abgebaut. Das Wichtigste für Megi Schmitt: Sich Zeit nehmen für den Kaffee. »Mit Kaffee eine Pause machen, abschalten von Alltag und Stress. (jof)

Gerald Breunig ist Wassersommelier

Sodbrennen. Das eigene Sodbrennen brachte Gerald Breunig (Foto: Getränke Breunig) dazu, sich mit Mineralwasser zu beschäftigen. Denn er hatte gehört, dass ein Leben ohne Tabletten gegen das Sodbrennen möglich ist, wenn man sauerpufferndes Wasser mit hohem Anteil an Hydrogen-Carbonat trinkt. Breunig entdeckte sein Wasser und fand, dass mehr Wissen auch den Kunden seines Getränkefachhandels zuträglich sein könnte. **So absolvierte er 2011 die Ausbildung zum Wasser-Sommelier.** Seitdem weiß der 52-Jährige, welche Wasser er Kunden mit Magnesium- oder Calciummangel empfehlen kann, welche schwangeren Frauen, die zuweilen besonders im letzten Trimester ihrer Schwangerschaft unter Sodbrennen leiden, Wasser ist nach Breunigs Überzeugung Geschmackssache. Ho-



her Natriumgehalt hinterlasse einen salzigen Geschmack, hoher Magnesiumgehalt einen eher süßlichen. Während viel Calcium im Wasser ein trockenes Mundgefühl verursache. Was still oder sprudelnd betrieft. Da gibt es laut Breunig kein besser oder schlechter. Grundsätzlich sei es jedoch so, dass stilles Wasser zunehmend mehr getrunken würden. **Eine klare Meinung hat Gerald Breunig** zu selbst im Sodasprudler aufbereiteten Leitungswasser. Das Problem dabei sei unter Umständen eben die alte Leitung, durch die es fließe. Breunig rat deshalb Leitungswassertrinkern, ihr kühles Nass im Labor auf mögliche Rückstände überprüfen zu lassen. (jof)

»In einem Lehrgang bei der IHK mit Abschluss Bierbotschafter erfuhr er es. Das reichte ihm nicht. In München absolvierte er die Ausbildung zum Biersommelier. Nun strebt er den Master of Beer als nächste Weiterbildungsstufe an. Juror bei internationalen Bier-Awards ist er schon.

So ist er in seiner Freizeit viel unterwegs: 15 Tastings pro Jahr. Messen, Exkursionen mit anderen Mitgliedern des Verbands der Biersommeliers, eigene Veranstaltungen. Bier-Empfehlungen gibt er dabei nicht ab. »Der Sommelier ist der Neutralität verpflichtet«, ist er überzeugt. So gibt

SCHWEIZER-CHALET-STYLE

Die Kombination aus hellem Mountain Wood und Sandstein Natur bringt den charmanten Schweizer-Chalet-Stil in Ihr Zuhause und schafft dank verschließbarer Pocketdoors immer einen aufgeräumten Eindruck. **Jetzt Beratungstermin vereinbaren: 09371 9753-0**

REINIGUNGS-KRAFT GESUCHT

flexible Arbeitszeiten!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gerne per Telefon oder E-Mail.

BROSSLER

Küche Aktiv

Großheubach, Industriest. 20, Tel.: 09371 9753-0 | Di.-Fr. 09:30-18:30, Sa. 09:30-16:00
Erbach, Neckarstr. 19, Tel.: 06062 912005 | Mi.-Fr. 09:30-18:30, Sa. 09:00-14:00
Terminvereinbarung/Bewerbung: **09371 9753-0** oder info@brossler.de
Besuchen Sie uns im Internet: www.brossler.de

Blog-Artikel