

WITH THE DRUNKEN SAILOR

Mit dem Drunken Sailor kam ein Aha-Erlebnis. Sagt Simone Bletsas. Das IPA war nicht ihr erstes, aber ein entscheidendes Bier. Als sie es das erste Mal trank, war sie noch keine Biersommelière. Heute schon.

Text: Michael Orth Fotos: Beate Jeske

Winterreifen!“, wirft einer in die Runde. Der Typ ihm gegenüber schüttelt den Kopf und sagt: „Nee, Klebstoff.“ Ein anderer versucht es mit „Badesalz“. Da fragt ihn einer: „Wann hast du das letzte mal gebadet?“ Sein Nachbar sagt: „Nein, hast du überhaupt schon Mal gebadet?“ „Also, ich finde ja“, traut sich eine der Frauen dann, „das hat eher was von Banane, und vielleicht auch - so birnig riecht das.“ Sie zieht, während sie spricht, ihre Nase aus dem Glas, hält es schräg gegen das Licht, dann guckt sie mit ähnlich schräg gehaltenem Kopf zu Simone Bletsas.

Simone ist Mitinhaberin des „87“ in Stuttgart, und sie ist Biersommelière. Gerade hat sie den 24 Teilnehmern ihres Tasting-Seminars aus einer getarnten Flasche einen guten Schluck eines der zu probierenden Biere in die Gläser geschüttet, ohne vorher was dazu gesagt zu haben. In kleinen Tüten hatte sie nach einem Starter - ein Glas St. Erhard Farmer - zunächst Malzproben herumgereicht, manche hell und bleich, andere dunkel, schwarz, fast wie kleine Kaffeebohnen. „Probiert gern mal“, sagte Simone. Die Leute knabberten auf den kleinen Malzkörnern herum. Die Hopfenpellets ließen sie lieber liegen, denn Simone hatte geraten, besser nur dran zu riechen: „Das wollt ihr gar nicht essen.“ Hopfenpellets stinken. Sie »



stinken so, als könne man damit nichts brauen, was nach Bier schmeckt. Sie riechen in der Hauptsache nach Fischfutter, das man aus alten Fischen gemacht hat. „Hopfen ist sehr empfindlich“, sagt Simone. „Er ist eine Hanfpflanze. Wusstet ihr das? Er wächst sehr schnell, ein Meter die Woche. Im Bier sorgt Hopfen für den Schaum. Er bringt die Bitternis und der Aromahopfen diese ganzen Noten von Früchten, Kräutern und Harzen und so.“

Und Winterreifen, Klebstoff oder Badesalz? „Kommt wohl weniger vom Hopfen als aus der Fantasie“, meint Simone und lächelt ein schönes Sommelière-Lächeln, weil sie sich freut über die Fantasie und es schade findet, dass Bier in Deutschland so oft ohne getrunken werde, dafür aber in riesigen Mengen. „Wir feiern uns als große Biernation, haben ein Reinheitsgebot. Und wir haben Volksfeste und trinken viel. Flasche auf, Mund auf, rein damit. Pils und Export. Aber Bier ist doch mehr als das. Geschmacksrichtungen und Komplexität sind größer noch als beim Wein, und das auf der Grundlage von nur vier natürlichen Rohstoffen. Ich finde das faszinierend. Bier sollte ausgewählter Genuss sein. Es verdient, einen höheren Stellenwert zu haben.“ Zu diesem will sie dem Bier als Biersommelière verhelfen, unter anderem in den Tasting-Seminaren.

Vier Gläser hat sie den Leuten jeweils hingestellt, drei für Bier, eins für Wasser, und dazu ein Kartenset gelegt. Auf den Karten steht zum Beispiel was zu diesem allgegenwärtigen Begriff Craft-Bier. Das sei der „Kontrast zur industriellen Massenware“. Von „Liebe zu den Rohstoffen“ ist die Rede, von „Leidenschaft für neue Bierkreationen“ und von „neuen Geschmackserlebnissen“. Eingeteilt in die Kategorien Erscheinung, Geruch und Geschmack bieten die Karten mit allen möglichen Stichwörtern zu Farbe und Aromen ein bisschen Orientierung, um seine Sinnesindrücke fassen und jenseits eines spontanen „Igit“ oder „Lecker“ differenzieren zu können.

Mit Simonas Hilfe gelingt das leichter. Das liegt nicht daran, dass an diesem Abend plötzlich alle Bierprobierer einen besseren oder feineren Geschmack hätten, auch nicht

so sehr daran, dass sie anderes Bier trinken als sonst, sondern daran, dass sie es anders trinken, daran, dass sie aufmerksamer sind und geduldiger, sich und dem Bier mehr Zeit geben, schauen, riechen, schmecken. Und dann erst schlucken. Auch Simone Bletsas musste das erst lernen - in ihrer Ausbildung zur Biersommelière. „Ich muss aber ja immer noch viel lernen und viel trinken. Das heißt, ich sollte vielleicht lieber sagen, viele Sorten probieren. Mein Kühlschrank zu Hause ist voller neuer Biere. Gerade in die Belgier will ich mich noch eintrinken, mit den Lambic-Stilen muss ich noch üben. Die ganze Szene entwickelt sich gerade rasend schnell. Es ist völlig unmöglich, das alles zu kennen und zu wissen, selbst als Biersommelière. Ich bin ja kein Lexikon.“ Aber Simone weiß eine ganze Menge. Historisches zum Beispiel. Immer wieder sind kleine Anekdoten Teil ihres Seminars. Dass die meisten Bierstile aus bestimmten Anlässen heraus oder für einen besonderen Zweck entstanden seien, sagt sie und erzählt von verdorbenem Wasser, dem Durst englischer Hafearbeiter und einem Getränk, das die an

„MIT VIEL HOPFEN UND VIEL MALZ KANN JEDER MAL BRAUKÜNSTLER SEIN.“



Das DRUNKEN SAILOR von Crew Republic, India Pale Ale, 6,4 Vol.-%, 58 IBU

den Docks Schuftenden einerseits kräftigen, andererseits nicht gleich wegknallen sollte: Porter. Neben solchen Sachen zählt Verfahrenstechnisches, Stilistisches und damit zusammenhängend Praktisches zu den besonderen Qualifikationen eines Biersommeliers. Er - oder sie - weiß ein Bier richtig einzuschmecken, zu verkosten und einzustufen, weiß, welches Bier zu welchem Essen passt und zu welchem Anlass. „Ein Pils ist nicht der ideale Begleiter zum Essen. Es verträgt sich nicht gut mit Salz. Die Kombination bringt einen metallischen Geschmack. Da passen Märzen oder Export besser. Ein kleines Pils, kühl und frisch, eignet sich mit seiner typischen Bitternis aber sehr gut als Aperitif.“

Mit einem Pils von der Ehinger Berg Brauerei hatte Simone ihr „Bier-Tasting-Seminar“ »



Fürs Tasting-Seminar verpackte Biere. Es soll keiner vorher wissen, was genau er da ins Glas bekommt

begonnen, ohne aber zu verraten, dass es sich um ein Pils handelt. Ob es strohfarben oder golden sei, wird an einem Tisch diskutiert, daneben im Aroma schon „Banane“ entdeckt oder „helles Brot“. Neben der Bitternis finden sie „so ein bisschen was Süßliches“ und das leichte Prickeln sehr angenehm.

„Das Schöne ist ja“, sagt Simone, „dass sich jeder auf seine Art selbst diese Vielfalt erschließen kann, die Bier bietet, sich immer wieder überraschen zu lassen, und auch Sorten, die du irgendwann schon mal getrunken hast, neu zu entdecken.“ Sie spricht aus eigener Erfahrung. „Ich mochte schon immer Bier. Wenn auf Partys andere Mixgetränke machten, holte ich mir lieber ein Pils. Und als Kind, meine Familie hatte so einen Landgasthof, gab es nix Besseres, als sonntags neben meinem Opa hinter der Theke auf einer Kiste zu stehen und Bier zapfen zu dür-

87

IN STUTTGART-BAD CANNSTATT betreiben Simone und Alexius Bletsas zusammen das „87“, Restaurant und Eventlocation. Im „87“ gibt es vom Doppelbock über Belgisches Tripel, Ale, Porter und Stout, Pils, Lager und Weizen 50 Biersorten, darunter Pale Ale und India Pale Ale auch frisch gezapft. Regelmäßig veranstaltet die Biersommelière Simone Bletsas im „87“ Bierseminare und spezielle Verkostungen. Mehr Infos: www.87-stuttgart.de, König-Karl-Straße 87, 70372 Stuttgart

ausgeflippt. So was hatte ich noch nie getrunken und auch noch nicht gerochen. Wie kann ein Bier so verrückt riechen und schmecken? Wie geht das? Woran liegt das?“ Drunken Sailor von Crew Republic war daraufhin eines der ersten Biere, das es im „87“ vom Fass gibt. Nicht vom Fass, aber in der Flasche gibt es das Bier, in dem Simones Gäste Winterreifen riechen wollen, Klebstoff, Badesalz oder Bananen und Birnen, das Belgische Trappistenbier Westmalle Tripel. „Das ist schon speziell“, räumt sie ein und dass es bei ihr „ziemlich direkt und ziemlich ordentlich knallt. Man könnte schon vom Riechen betrunken werden.“

„BIER KANN SO VIEL MEHR ALS PILS, EXPORT UND WEIZEN.“

fen. Aber ich wusste, außer von den regionalen Sorten und dem Bier, das ich gewohnt war, kaum was, als ich die Ausbildung zur Biersommelière begonnen habe“, sagt Simone. Das aber stimmt nicht so ganz.

Denn eine Sache wusste sie ganz genau. Dass sie neugierig war und weiter auf den Geschmack kommen wollte, nachdem sie, kurz bevor sie im Sommer 2012 mit ihrem Mann zusammen das „87“ eröffnete, „ein Aha-Erlebnis“ hatte. „Wir waren dabei, die Bierkarte zusammenzustellen, da brachte ein Lieferant eine Musterkiste.“ Weil ihr die Optik gefiel, zog sie eine der Flaschen heraus und öffnete sie. Das war's. „Ich habe dieses Bier geöffnet, und dieses Bier hat mich geöffnet. Ich war gespannt, weil es so schön aussah im Glas, eine tolle Farbe, matt-milchig, ein nicht ganz weißer Schaum. Dann nahm ich den ersten Schluck und bin



Dunkle Farbe, dunkler Schaum, was könnte das sein? Bock? Nein, Westmalle Tripel

DER BERUF DES SOMMELIERS

geht aus dem mittelalterlichen Amt des Mundschenks hervor. Der Mundschenk versorgte die Adligen am Hofe mit Getränken – und er hatte dafür zu sorgen, dass mit diesen Getränken alles in Ordnung war. Sommeliers kümmerten sich in der Gastronomie ursprünglich um das Weinangebot. Seit einigen Jahren aber gibt es auch Wasser- oder eben Biersommeliers. Sie stellen Getränkesortimente zusammen, beraten Gäste und Restaurantbetreiber nach deren Vorlieben und beschäftigen sich etwa mit dem Thema Food-Pairing: Welches Bier passt zu welchem Gericht?

„DER BIERSOMMELIER“, informiert die Website des Verbands der Diplom-Biersommeliers www.biersommelier.org, „schließt die Lücke zwischen Produzenten und Gast.“ Und der Biersommelier kann Einfluss darauf nehmen, wie den Gästen ihr Bier überhaupt schmeckt. Indem er ihnen sagt

und zeigt, wie sie sich ihr Bier schmecken lassen können. Nämlich nicht so, wie das leider viel zu oft passiert: Flasche auf, Hals auf, runter damit. Es muss ja niemand eine Wissenschaft um einen Schluck Bier machen.

ES VERÄNDERT ABER TATSÄCHLICH DEN GESCHMACK, und zwar ganz erheblich, sich neben dem Geschmack auch mit dem Aussehen und dem Duft des Biers zu beschäftigen. Es ist nicht weit hergeholt, wenn die Teilnehmer in Simone Bletsas' Degustationsseminar sich eine ganze Weile über den Farbton, den Schaum und die Schlierenbildung eines Trappistenbiers unterhalten, um immer wieder ihre Nase ins Glas zu stecken und Duftnoten zwischen Klebstoff und tropischen Früchten zu riechen. Es ist diese Art der Auseinandersetzung, der Beschäftigung, die die Teilnehmer für das Bier öffnet. „Bier hat es verdient, als Genussmittel betrachtet und getrunken

zu werden“, sagt Simone Bletsas. „Es sollte eine andere, eine höhere Wertschätzung erfahren und auf Augenhöhe mit Wein sein. Und da ist es längst üblich, Geschmack, Geruch und Aussehen zu beschreiben.“

VOR ZWÖLF JAHREN WIRD DER ERSTE KURS zum Biersommelier von der Doemens-Akademie, einem privaten Ausbildungs- und Beratungsinstitut bei München, durchgeführt (www.doemens.org). Gerade mal 15 Teilnehmer belegten diesen ersten Kurs, in der Zwischenzeit gibt es für die zweiwöchigen Intensivkurse zum „Diplom-Biersommelier“ Wartelisten. Der Lehrgang, durchgeführt in der Nähe von München und Salzburg, beinhaltet unter anderem Module zu Rohstoffen, Biergeschichte, Bierstilen, Braumethoden, Technologie, Ausschanktechnik und Verkostung. Vor dem Diplom stehen eine praktische und zwei schriftliche Prüfungen.