

Er schwärmt für Bier in allen Variationen

Matthias Kiefer aus Merzig widmet sich mit großer Leidenschaft dem Getränk und gibt als Biersommelier sein Wissen gerne weiter.

VON MARGIT STARK

MERZIG Röstverfahren, Reifeprozesse, Aromen, Geruch, und, und, und: Über kühle Blonde gerät Matthias Kiefer ebenso ins Schwärmen wie über cremige Dunkle. Überhaupt hat das Getränk, das in Deutschland nur aus vier Rohstoffen bestehen darf, es ihm angetan. Seit fast zehn Jahren beschäftigt sich der 30-Jährige aus Merzig mit Bier, das hierzulande wegen des Reinheitsgebotes nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gebraut wird – mit Ausnahme der Gose. „Das goslarische Bier, das kurz Gose genannt wird, wird mit obergäriger Hefe und Milchsäurebakterien vergoren“, sagt

er. Sie besteht – abhängig von der Braurezeptur – zu rund 50 Prozent aus Weizen- und Gerstenmalz, „Dabei wurde die Gose in Goslar auch mit 100 Prozent Weizenmalz gebraut“, weiß Kiefer. Und sie wird, abweichend vom Reinheitsgebot, mit Salz und Koriander versetzt, um den typischen Geschmack zu erzielen. Den Charakter der Biersorte beschreibt er als spritzig-fruchtig, die auf eine dezente Säure trifft.

Seit wenigen Wochen darf sich der Software-Architekt Biersommelier nennen – als zweiter im Grünen Kreis und als bislang einziger in der Kreisstadt, wie er erzählt. Zwei Wochen hat er nach seinen Worten dafür die Schulbank gedrückt – Praktika und Exkursionen inklusive. „Beide machen rund 30 Prozent

des Lehrgangs aus. Zudem haben wir rund 100 Biere verkostet“, verrät der Fans des alkoholischen Getränkes, das weitaus älter als Wein ist. Von seinem Lieblingsgebräu sagt er im Brustton der Überzeugung: „Ebenso wie guten Wein muss man es genießen und es nicht einfach nur runterschütten.“

Nur zu gerne erinnert er sich an den Abend, an dem er mit seinen Kommilitonen des Doemens-Instituts in einer Augsburger Brauerei einen Sud ansetzte – ebenfalls ein Teil der Ausbildung. Dass er diesen

„Ein gutes Bier darf nicht lange gezapft werden.“

Matthias Kiefer
Biersommelier

Schritt gewagt hat, hat nach seinen Worten zwei Gründe: sein langjähriges Interesse am Bier und ein guter Freund, der den Kurs bei der

Doemens-Akademie im bayerischen Gräfelfing absolviert hat und mittlerweile bei der Firma Störtebeker Karriere gemacht hat. So weit will Matthias Kiefer mit seiner Bier-Expertise nicht gehen: Hauptberuflich will der Merziger weiter IT-Projekte konzipieren und erweitern sowie Kunden in Projektphasen begleiten und beraten. In seiner Freizeit möchte er indes sein sensorisches Feingefühl weiter schärfen, Aromen auf die Spur gehen und die Geschichten erzählen, die hinter den Bieren stecken. Und noch einen Wunsch hegt er: sich irgendwann bei der Weltmeisterschaft der Biersommeliere zu bewerben. Diese Wettbewerbe starten seit 2009 alle zwei Jahre an wechselnden Austragungsorten.

Es war die Craft-Beer-Szene, wo Bier mehr und mehr auf lokaler Ebene entsteht, ebenso wie die kreativen Getränke aus Luxemburg, England und aus den USA, die ihm ab dem Jahr 2014 Lust auf mehr machten, erzählt Kiefer. „Mich haben die unterschiedlichen Facetten des Bieres überzeugt“, sagt er. Vor allem Newcomer haben es ihm angetan, jene Leute, die immer neue Geschmackswelten zwischen Hopfen und Malz austesten und daran arbeiten, ihre Produkte zu verbessern. Ob die graphische Gestaltung von Flaschen, Dosen und Gläsern oder die feinsahnige Blume auf dem frisch gezapften Bier: Mit viel Liebe zum Detail stellt Kiefer, der mittlerweile auch auf Instagram als Blogger aktiv ist, auf seiner Seite @craftbeertower diese spritzigen



Auch Brauen steht auf dem Stundenplan für Biersommeliers: Im Brauhaus Riegele setzten der Merziger Matthias Kiefer und seine Kollegen aus ganz Deutschland den Diplom-Sud an.

FOTO: KRISTINA KAMMAN

Neuheiten vor. Die kommen aus so unterschiedlichen Orten wie Neunkirchen, München, Nürnberg, Harlingen oder Düsseldorf.

Nach seiner Ansicht sind kleine Brauereien oft der Ausgangspunkt für Neuschöpfungen. „Anders als große Unternehmen sind sie flexibler im Denken und können ihre Ideen schneller umsetzen“, sagt er – etwa durch den Einsatz von Hopfen. „Mit seiner Hilfe verändern sie den Geschmack der Massenbiere“, verrät der studierte Informatiker, der den Neulingen mit seinen Tipps auch in Sachen Geschmack auf die Sprünge helfen will. „Hopfen zählt gerade bei den Craft-Bieren mit zu den wichtigsten Bestandteilen für das Aroma“, sagt er – so wie der Cascade-Hopfen aus den USA, der für seine blumigen und fruchtigen

Aromen von Litschi, Grapefruit oder Zitrus bekannt ist. „Er eignet sich für amerikanische Ales, Barley Wine, India Pale Ales, Witbier und Porter“, zählt er auf. Erdig, kräuterartig und blumig sind Charakteristika, die nach Beschreibung des jungen Biersommeliers den Tettlinger Hopfen ausmachen. „Seine zarte Bitterkeitsnote verfeinert Lagerbiere, Pils, Lambic-Bieren und Ales.“ Kräuterartig, blumig und grasig sind die Nuancen, die der Hallertauer Mittelfrüh-Hopfen mitbringt. Er passe zu deutschen Biersorten, zu Lambic-Bieren und amerikanischen Bieren. Der Saazer Hopfen mit seinem leicht zitrusartigen und erdigen Aroma sei geeignet für klassisches Pilsner, Lambic- und Lagerbiere.

Verbesserungsvorschläge unterbreitet er den Bier-Produzenten in

Sachen Farbe, Perligkeit, Schaum, die Gesamterscheinung und für die Königsdisziplin des Ganzen – den Geschmack. „Die meisten sind alles andere als beratungsresistent und lassen sich was sagen“, zieht er nach knapp drei Monaten als Biersommelier eine erste Bilanz.

Was ihm ebenso viel Spaß macht: mit Interessierten eine Reise in die Welt der Biere zu starten, sie in einem Kurs fit für Details zu machen und daran zu arbeiten, Bier richtig zu schmecken. „Bei einem Bier-Tasting werden die Sinne geschult“, sagt er. Stolz macht Matthias Kiefer, dass Lebensgefährtin Lea ihn bei seinem Hobby unterstützt. „Es ist schon sehr hilfreich, dass sie mich beispielsweise zu Bier-Tastings begleitet und mir Dinge abnimmt, während ich referiere“, verrät er.

Ob Craft-Beer-Szene oder Massenprodukt: Matthias Kiefer ist für gerne behilflich, wenn Interessierte mehr über den Gerstensaft wissen wollen, den sie gerade trinken. So räumt er mit dem Mythos vom Sieben-Minuten-Pils auf: „Ein gutes Bier darf nicht lange gezapft werden“, lautet sein Credo. Ein weiteres: Bier kann Wein als Begleiter eines Menüs durchaus ersetzen. „Am besten steht am Anfang ein leichtes und mildes Bier. Je würziger ein Gericht, desto kräftiger darf das Bier dann werden“, rät er. Nach seiner Ansicht dauert es noch ein paar Jahre, bis das Bier dem Wein – egal, ob rot oder weiß – gleichgestellt sein wird. Der Biersommelier will auf jeden Fall mithelfen, dass diese „Emanzipation“ gelingt.

www.biersommelier.saarland



Matthias Kiefer testet das Bier auf seinen Geschmack. FOTO: LENA SCHAFF