

INTERVIEW MATTHIAS KIEFER

Brückenschlag zwischen Technologie und Bier

Seit einem Jahr ist der Software-Architekt Biersommelier. In der SZ berichtet er über seine Erfahrungen und die neuen Trends.

Seit gut einem Jahr sind Sie jetzt Biersommelier. Was war Ihr schönstes Erlebnis in den zwölf Monaten?

KIEFER In meinem ersten Jahr als Biersommelier gab es viele erinnerungswürdige Momente, aber ein Erlebnis sticht besonders heraus. Es war ein warmer, sonniger Tag und ich hatte die Möglichkeit, eine Verkostung für eine Gruppe Bierliebhaber in meiner Heimatstadt Merzig zu leiten. Die Atmosphäre war gelöst und fröhlich, und die Leute waren begeistert, mehr über die verschiedenen Facetten des Bieres zu lernen.

Wenn Sie wieder vor der Entscheidung stehen würden, die Ausbildung zu machen, würden Sie sich wieder dafür entscheiden und warum?

KIEFER Ja, ich würde mich definitiv wieder für die Ausbildung zum Biersommelier entscheiden, und zwar aus mehreren Gründen. Erstens hat die Ausbildung mir ermöglicht, meine Kenntnisse und Erfahrungen auf eine neue Ebene zu bringen. Als Bierblogger bei Instagram habe ich die Möglichkeit, mein Wissen mit einer breiten Online-Community zu teilen. Zweitens hat die Ausbildung

„Ungemischtes Bier ermöglicht es, die Vielfalt und Komplexität des Geschmacks sowie die handwerkliche Kunst der Braukunst vollständig zu schätzen.“

Matthias Kiefer
Biersommelier

auch meine beruflichen Möglichkeiten erweitert. Als Software-Architekt bin ich es gewohnt, komplexe Systeme zu verstehen und zu gestalten. Die Kenntnisse und Fähigkeiten, die ich in der Ausbildung zum Biersommelier erworben habe, ergänzen diese Kompetenzen auf eine einzigartige Weise. Sie ermöglichen mir, Brücken zwischen der Welt der Technologie und der Welt des Bieres zu schlagen. Letztendlich ist meine Entscheidung, die Ausbildung zum Biersommelier zu machen, Ausdruck meiner Neugier und meines Wunsches, die Bierkultur zu fördern. Ich bin stolz darauf, dass ich dazu beitragen kann, das Image und die Wahrnehmung dieses einzigartigen Genussmittels zu steigern. Daher würde ich ohne zu zögern wieder den gleichen Weg gehen.

Worauf legen Sie als Biersommelier den Schwerpunkt: Kunden beraten, Biere beurteilen oder durch Bier-Tastings führen?

KIEFER Als Biersommelier ist es mir wichtig, alle drei Aspekte – Kundenberatung, Bierbeurteilung und das Durchführen von Bier-Tastings – zu integrieren. Mein Fokus liegt jedoch auf den Tastings, da es mir besonders am Herzen liegt, meine Begeisterung für Bier und dessen Vielfalt

weiterzugeben. Durch meine Arbeit als Bierblogger und Mitglied im Verband der Biersommeliers habe ich zahlreiche Erfahrungen gesammelt, die ich gerne teile.

Der Begriff Biersommelier ist nicht geschützt. Kann sich somit jeder Biersommelier nennen, obwohl er keine Ausbildung gemacht hat?

KIEFER Ja, theoretisch kann sich jeder „Biersommelier“ nennen, da der Begriff nicht gesetzlich geschützt ist. Es kann sich aber auch jeder Schokoladensommelier, Pizzasommelier oder sonst wie nennen, da dies keine geschützten Berufe sind. Allerdings ist eine fundierte Ausbildung und Praxiserfahrung unerlässlich, um den Titel mit der gebührenden Expertise und Kompetenz zu tragen. Durch meine kontinuierliche Weiterbildung und Verkostung unterschiedlicher Bierstile biete ich einen hohen Grad an Professionalität und Glaubwürdigkeit.

Was bedeutet das für Leute, die eine Ausbildung mit Prüfung absolviert haben?

KIEFER Die Ausbildung und Prüfung, die jemand absolviert hat, sind sehr wichtig, um seine Fähigkeiten und Kenntnisse zu validieren. Für Leute wie mich, die eine Ausbildung mit Prüfung absolviert haben, bedeutet das, dass wir nicht nur theoretisches Wissen, sondern auch praktische Fähigkeiten in unserem Fachgebiet erworben haben. In meinem Fall als Biersommelier habe ich umfassendes Wissen über Bier, seine Herstellung, Verkostung und Vermarktung erworben. Die Ausbildung ermöglicht es uns auch, uns von denen zu unterscheiden, die sich selbst als Experten bezeichnen, ohne die notwendige Ausbildung oder Erfahrung zu haben. Es gibt eine gewisse Glaubwürdigkeit und Anerkennung, die mit der erfolgreichen Absolvierung einer Ausbildung und Prüfung einhergeht.

Was bevorzugen Sie: einen Bier-Mix oder ein ungemischtes Bier und warum?

KIEFER Ich persönlich bevorzuge grundsätzlich ungemischtes Bier, da es die reine und authentische Form dieses wunderbaren Genussmittels ist. Ungemischtes Bier ermöglicht es, die Vielfalt und Komplexität des Geschmacks sowie die handwerkliche Kunst der Braukunst vollständig zu schätzen. Doch das bedeutet nicht, dass ich Bier-Mixe gänzlich ablehne. Bier-Mixe können durchaus interessant sein und neue Geschmackserlebnisse bieten, insbesondere wenn sie sorgfältig und mit hochwertigen Zutaten erstellt werden. Sie können auch eine Brücke für Menschen sein, die sich erst an die Geschmacksvielfalt von Bier herantasten.

Welche Chance sehen Sie, einen bekennenden Weintrinker von einem Bier zu überzeugen?



Auch Bier brauen stand auf dem Stundenplan für die Biersommeliers: Im Brauhaus Riegele in Augsburg setzten Matthias Kiefer und seine Kollegen den Diplomsud an.

FOTO: KRISTINA KAMMAN

KIEFER Weinliebhaber schätzen in der Regel die Komplexität und die Vielfalt der Aromen, die sie in ihren Lieblingsweinen finden. Glücklicherweise hat auch Bier eine ähnliche Tiefe und Breite an Geschmacksprofilen zu bieten. Es gibt eine Vielzahl von Bierstilen, von fruchtigen Weizenbieren und sauren Lambics bis hin zu herben IPAs und reichhaltigen Stouts, die jeweils ihre eigene Geschichte und ihren eigenen Charakter haben. Jedes Bier hat seine eigene Palette an Aromen, Farben und Texturen, ganz zu schweigen von den Geschichten und Traditionen, die hinter seiner Herstellung stehen. Es gibt Bierstile, die Weinaromen ähneln und die eine Brücke zwischen diesen beiden Welten schlagen können. Es geht darum, die richtige Balance und die richtige Gelegenheit zu finden, um jemanden dazu zu bringen, seine Geschmacksgrenzen zu erweitern.

Was sind zurzeit die beliebtesten Biere in Deutschland?

KIEFER Zurzeit sind Pils beziehungsweise Pilsener die beliebtesten Biersorten in Deutschland, mit etwa 34,7 Prozent der Personen, die mindestens mehrmals im Monat dieses Bier genießen. Bier-Mix-Getränke mit Limo und Cola, Export

und Helles, sowie Weizen und Weißbier folgen mit einem Anteil von jeweils etwa 12,5 Prozent. Ein weiterer Trend geht in Richtung regionaler Biere. Hierzulande gibt es eine Fülle von kleinen Brauereien wie Herz und Heimat oder Mettlacher Abtei Bräu, die mit viel Liebe zum Detail und Fokus auf Qualität ihre Biere herstellen. Diese regionalen Biere bieten eine tolle Möglichkeit, die Vielfalt der deutschen Bierkultur zu entdecken und zu fördern.

Deutschland hat eine große Biertradition. Trotzdem wird es oft unterbewertet. Woran liegt das Ihrer Meinung nach?

KIEFER Erstens: die Vielfalt der Biersorten. Deutschland ist bekannt für seine traditionellen Biersorten wie Pils, Weizen und Bock, aber die Welt des Bieres ist so viel vielfältiger. Andere Länder, insbesondere die USA und Belgien, werden oft für ihre Experimentierfreude und Vielfalt an Bierstilen gelobt. Das kann dazu führen, dass das deutsche Bier als weniger aufregend oder innovativ wahrgenommen wird. Zweitens: die Wahrnehmung des Bieres als Alltagsgetränk. In Deutschland ist Bier oft ein Teil des täglichen Lebens und wird manchmal nicht als hochwertiges Genussmittel angesehen, das es

tatsächlich ist. Diese Wahrnehmung kann dazu führen, dass die Qualität und Handwerkskunst, die in jedem Glas steckt, übersehen wird. Durch Bildung, Verkostungen und Diskussionen können wir die Wahrnehmung von Bier verändern und seine wahren Werte hervorheben.

Craft-Bier ist zurzeit in. Was versteht man darunter und wie unterscheidet es sich von dem normal gebrauten Bier?

KIEFER Es gibt einige Schlüsselmerkmale, die Craft-Bier kennzeichnen: Leidenschaft, Vielfalt, gute Rohstoffe und Charakter. Diese Merkmale spiegeln sich in der Vielzahl von Bierstilen wider, die von Craft-Brauereien produziert werden, sowie in der Hingabe und dem handwerklichen Geschick, das die Brauer in ihren Prozess einbringen. Es ist wichtig zu beachten, dass auch größere Brauereien Handwerksbiere produzieren können, wie die Biernächte von Karlsberg zeigen. Es geht nicht nur um die Größe der Brauerei, sondern um die Qualität und den Charakter des Bieres, das sie produzieren.

Was wünschen Sie sich für das Bier und sich als Biersommelier für die Zukunft?

KIEFER Ich hoffe, dass die Zukunft des Bieres in Deutschland und insbesondere im Saarland von Vielfalt und Qualität geprägt ist. Ich wünsche mir, dass das Bewusstsein für die Wertigkeit und die Komplexität von Bier weiter wächst und die Menschen die unterschiedlichen Geschmacksprofile und Stile zu tolerieren und schätzen wissen. Ich plane, mein Wissen und meine Begeisterung für Bier weiter mit der Online-Community zu teilen und vielleicht auch einige Vorurteile zu entkräften. Ich freue mich darauf, neue Biere zu entdecken und zu verkosten, und meine Erfahrungen und Erkenntnisse mit anderen Bierliebhabern zu teilen. Mit dem neuen Präsidenten des Deutschen Brauer-Bundes, Christian Weber, hoffe ich auf eine Weiterführung und Vertiefung der bisherigen Arbeit, die Bierkultur zu stärken und das Bewusstsein für die Qualität und Vielfalt von Bier in Deutschland zu erhöhen. Schließlich wünsche ich mir, dass wir uns alle an den einfachen Freuden erfreuen können, die ein gutes Bier mit sich bringt – sei es bei einem gemütlichen Abend zu Hause, einem Treffen mit Freunden oder in einer Gastronomie.

DIE FRAGEN STELLTE MARGIT STARK.