

Botschafter der Bier-Kultur

Von Robert Grogg. Aktualisiert am 27.06.2015

Der 18. Juli könnte das Leben von Roger Brügger verändern: Dann nimmt der Hobbybrauer zusammen mit vielen Profis an der Weltmeisterschaft der Biersommeliers in Brasilien teil.



Der Langenthaler Roger Brügger vertritt die Schweiz an der WM der Biersommeliers in Brasilien.

Bild: Robert Grogg

Teilen und kommentieren

Artikel zum Thema

- ▶ Von Bier und Joints zu Wasser und Erdbeeren
- ▶ Jetzt gibt es das «Wankdorf-Bier»
- ▶ Bier: Getrunken wird meist aus dem Glas

«Das sagt doch alles», stellt Roger Brügger lächelnd fest: Der Dreier Rotwein der Dame, die eigentlich kein Bier trinkt und vor allem ihrem Mann zuliebe am Siebengänger «Bier&Zässe» im Langenthaler Bierhaus teilgenommen hat, steht auch am Schluss des Abends noch unberührt da.

Einmal mehr ist es dem aktuellen Schweizer Meister der Biersommeliers gelungen, weit verbreitete Vorurteile zum Biertrinken zu widerlegen und gleichzeitig Bierliebhabern neue Eindrücke zu vermitteln. Im

Gegensatz zu andern Personen, die von einem Hobby begeistert sind, missioniert Roger Brügger mit seinem immensen Wissen nicht. Er informiert, klärt auf, berät die Gäste vor jedem Gang, beantwortet Fragen und lässt sie geniessen.

Hauptberuflich leitet der 43-jährige Familienvater und Maschineningenieur das Produktmanagement bei der Langenthaler Firma Güdel. Er kommt also weder aus dem Gastgewerbe, noch ist er gelernter Bierbrauer. Zu seinem 40. Geburtstag wünschte er sich ein Brauset, bekam es und braut seither in der Garage etwa einmal pro Monat maximal 60 Liter «Brygger øl» – ein Wortspiel: Norwegisch geschrieben bedeutet der Name Brügger Bierbrauer.

Die Vielfalt der Obergärigen

Los geht es mit Obatzda, Weisswurstspiessli und aufgeschnittenem Salsiz. Dazu ein gut gehopftes Kobra von Degenbier in Trimbach. Ein obergäriges Ale, gebraut von einem Chemiker und Drucker. Zum bunten Blattsalat mit Balsamicodressing, grünem Spargel und Feta dann ein Porter von Sierra Nevada aus den USA. Ein handwerklich hergestelltes, kräftiges, dunkles Bier. Dazu einen gut verdaulichen, kurzen Abriss der amerikanischen Bierkultur.

Zum Gazpacho, einer eisgekühlten, rassigen andalusischen Gemüsesuppe, folgt ein Schweizer Weizenbier: ein Ämrich von La Valaisanne. «Das zurzeit interessanteste Bier von Feldschlösschen», so Brügger. Die spezielle Hopfensorte Amarillo lässt einen an Bananen und Nelken denken. Von da weg werden nur noch obergärige Biere serviert. «Sie bieten mehr Aromen, es gibt eine grössere Vielfalt, und es sind ausgefallener Experimente möglich», so der Biersommelier.

Das Starkbier Duvel aus Belgien wird aus einer Champagnerflasche ausgeschenkt – weil es einen Teil seiner Vergärung in der Flasche durchlebt. Der erste «Teufel» wurde zum Ende des Ersten Weltkrieges gebraut. Beim Duvel wird Kandiszucker zugesetzt. Nach deutschem Reinheitsgebot wäre dies nicht erlaubt. Dort müsste der Brauer ausschliesslich mit Malz arbeiten. Die 8,5 Volumenprozent merkt man nicht. Das Duvel ist hell und spritzig. Es passt ausgezeichnet zum Eglifilet nach Müllerinnenart. Wirt René Marti verrät: «Vor allem die Frauen lieben es.» Die sind zahlreich vertreten und bestätigen dies.

An Sauerbier herantasten

Zum «Dry aged»-Roastbeef von Carnosa (abgehangen in Jutesäcken) folgt ein JPA, ein India Pale Ale von Founders in Michigan. Dazu die Geschichte vom JPA: Die Briten gaben ihrem Bier für die lange Seereise in die Kolonien viel Hopfen bei in der falschen Annahme, das Bier würde vor Ort noch mit Wasser verdünnt. «Eine schöne Geschichte», meint Roger Brügger, «aber zumindest umstritten.» Sein Tipp: «Die etwas bitteren JPAs passen hervorragend zu Currygerichten.»

Zum Käseteller dann der Knaller: ein «Abbaye de St. Bon Chien» vom jurassischen Biergott Gérome Rebetez. Hier gehen die Meinungen weit auseinander. Sauerbier ist zumindest gewöhnungsbedürftig. Viele rümpfen die Nase. Kaum jemand wäre bereit, für diese Flasche 22 Franken hinzublättern. Gelagert wurde das 2013 gebraute Bier in diversen eichenen Weiss- und

Rotweinfässern.

Die «New York Times» hat es zum besten der Welt erkoren. Dort kostet die Flasche dementsprechend 40 US-Dollar. «Das erste Sauerbier ist immer hart», sagt Brügger und schmunzelt, «man muss sich herantasten, es ist gewissermassen die Krönung, wenn man meint, sämtliche Bierarten zu kennen.» Eine Überraschung dann bei den gemischten Beeren auf einem Sorbet. Die wenigsten erkennen das spontan vergorene belgische Blanche Lambicus auf Anhieb als Bier. Es schmeckt wie Prosecco.

Fehlaromen erkennen und bezeichnen

Der Abend im Langenthaler Bierhaus war der letzte Auftritt von Roger Brügger vor der Weltmeisterschaft in Rio. Er und der zweite Schweizer werden unter den 53 Teilnehmern aus neun Ländern wahrscheinlich die einzigen Amateure sein. Bezahlt wird ihre Reise vom Verband der Schweizer Bierbrauer.

Es ist die einzige Belohnung, die der Schweizer-Meister-Titel Brügger einbrachte. Acht Tage dauert übrigens der Kurs zum Biersommelier – aber das reicht natürlich nur bei entsprechenden Vorkenntnissen. An der WM müssen die Teilnehmer teils unbekannte Biere dem richtigen Stil zuordnen können. Zudem müssen sie absichtlich zugefügte Fehlaromen erkennen und bezeichnen.

«Dabei sind die Profis klar im Vorteil», weiss Brügger. Zudem seien die deutschen Konkurrenten bereits im Besitz des WM-Reglementes und hätten den siebenstündigen Wettkampf schon eins zu eins durchgespielt. Wer es bis in den Final schafft, muss dort vor Publikum auftreten und zum vorgegebenen Bier das passende Essen empfehlen.

Narrenfreiheit geniessen

«Wir zwei Schweizer können an der WM nur gewinnen», sagt Brügger, «schafft es ein Profi, dann wird er von seiner Brauerei total vermarktet werden.» Er dagegen geniesse absolute Narrenfreiheit. Am Sonntag braute er zum letzten Mal vor der WM, und zwar ein Düsseldorfer Alt. Sobald er das richtige Fass gefunden hat, will er sich erstmals auch an einem Sauerbier versuchen. Etwas würde ihn allerdings schon reizen: «Einmal als Gast in einer richtigen Brauerei mein eigenes Bier brauen.» Die meisten Schweizer würden wohl weiterhin ein helles Lager trinken, schätzt der Botschafter der Bierkultur: «Aber immer mehr Geniesser und vor allem Geniesserinnen entdecken die Vielfalt und die Spezialitäten der Bierkultur.»

Diesmal mit Empfang

Übrigens: Zurückgekehrt als Schweizer Meister, radelte Roger Brügger im Februar unbeachtet mit dem Velo vom Bahnhof nach Hause. Nach der WM soll das anders werden. «Unabhängig vom Resultat werden wir Roger Brügger am 24. Juli im Bierhaus einen grossen Empfang bereiten», verspricht Wirt René Marti. (Berner Zeitung)