

Mit ganz viel Amore

Der Schweizer Giuliano Genoni ist der beste Biersommelier der Welt. Wie es zu diesem Erfolg kam und weshalb es auch eine Liebesgeschichte ist.

TEXT MARTINA TROTTMANN FOTOS ALAIN INTRAINA

«Alles begann, als ich Stefania einen Heiratsantrag machte», sagt Giuliano Genoni (36). Der Tessiner ist amtierender Schweizer Meister und Weltmeister der Biersommeliers. Genoni ist der erste Schweizer, dem es gelang, beide Titel zu vereinen. Es gibt nur wenige Menschen, die sich so gut mit Bier auskennen wie er. Eine davon ist seine heutige Ehefrau, Stefania Genoni (33).

Eine bierige Initialzündung

Das mit dem Heiratsantrag geschah 2019. 2020 verunmöglichte die Pandemie jedoch das grosse Fest, das sich die zwei vorgestellt hatten. Sie beschlossen deshalb, die Heirat um ein Jahr zu verschieben. Aber gemeinsam etwas Grösseres erleben wollten sie trotzdem. «Ich machte den Vorschlag, die Ausbildung zum Biersommelier respektive zur Biersommelière in Angriff zu nehmen», sagt Giuliano Genoni. Damit rannte er bei seiner Verlobten offene Türen ein. Das war jedoch nicht immer so.

Als sich das Paar vor neun Jahren kennenlernte, mochte sie das Getränk nicht. «Er brachte mir jedoch so lange unterschiedliche Biere mit, bis ich mich von seiner Leidenschaft anstecken liess», sagt die ausgebildete Pflegefachfrau und lächelt. Diese Freude am Bier kommt bei Giuliano Genoni nicht von Berufes wegen. Er studierte Wirtschaft in Basel und ist bei der Gemeinde

Mendrisio TI im Sportdepartement angestellt. Die bierige Initialzündung kam in München (D). 2010 lebte der Tessiner eine Zeit lang dort und lernte die bayerische Bierkultur kennen. «Das ist nicht nur der Biergarten oder dass ein Bier im passenden Glas serviert wird, sondern auch das Trinken von unterschiedlichen Bierstilen im Jahresablauf», sagt Giuliano Genoni. Zudem faszinierten ihn die unterschiedlichen Malz- und Hopfensorten, das Brauwasser und die verschiedenen Hefen, die beim Brauen zum Einsatz kommen. Er wollte wissen, wie sich das auf den Geschmack auswirkt.

Was ein Biersommelier kann

Die Ausbildung zum Biersommelier dauert sieben Tage und wird von Gastro Suisse, dem Schweizer Verband für Hotellerie und Restauration, angeboten. Giuliano Genoni hängt danach noch ein Upgrade an und bildete sich in München an der Doemens Akademie für Brau-, Getränke- und Lebensmittelindustrie zum Diplom-Biersommelier weiter.

Beflügelt vom erworbenen Wissen, meldete er Stefania und sich bei der Schweizer Meisterschaft 2021 an. Diese findet jedes zweite Jahr im November unter der Schirmherrschaft des Schweizer Brauereiverbandes statt. Während Stefania den 12. Platz erreichte, liess Giuliano 25 andere Bierprofis hinter sich





Ganz verliebt:
Giuliano Genoni
in seiner
Degustierstube in
Capolago TI,
wo er gerne
Biere probiert.

und konnte den Titel gewinnen. Damit qualifizierte er sich automatisch für die siebenköpfige Nationalmannschaft und damit für die Teilnahme an der WM 2022 in München.

Bierstile und Fehleraromen

Wer nun denkt, ein Biersommelier-Wettbewerb bestehe vor allem aus Trinken, liegt ziemlich falsch. Die Prüfung ist sehr umfassend und besteht aus einem schriftlichen sowie einem praktischen Teil. Im schriftlichen Teil wird mittels Fragebogen das Fachwissen getestet. Die Disziplinen des Praxisteils sind das Benennen von Off-Flavors, auch Fehleraromen genannt, und das Erkennen von Bierstilen. Die Besten erreichen das Halbfinale und schliesslich das Finale, wo es gilt, vor Publikum ein Bier möglichst umfassend und mitreissend vorzustellen. Das Ganze funktioniert mittels K.-o.-System, und man hat für eine Bier-Präsentation nur fünf Minuten Zeit. Giuliano Genoni gelang es, mit der spannenden Vorstellung eines dunklen Starkbieres die Jury zu begeistern und den WM-Titel zu holen.

Während er bei der Bierpräsentation aufblüht, ist das Erkennen von Bierstilen Stefania Genonis Lieblingsdisziplin. Dabei handelt es sich um eine Blinddegustation. Beim Wettbewerb erhalten die Teilnehmenden zehn Gläser mit verschiedenem Inhalt, ohne gesehen zu haben, wie und was man einschenkt. Das ist bei weltweit über 150 anerkannten Bierstilen gar nicht so einfach. Stefania Genoni geht dabei systematisch vor. «Über die Farbe, den Schaum, den Geruch, den Geschmack und das Mundgefühl grenze ich immer weiter ein», sagt sie. Das Ganze ist eine Angelegenheit, bei der alle Sinne zum Zug kommen.

Auch das Erkennen von Off-Flavors haben sie vorgängig während mehrerer Monate trainiert. «Dafür gibt es spezielle Riechstifte oder man kauft eine Substanz, die man einem eher neutralen Bier beimischt», erklärt der Weltmeister. Er gibt auch gleich zwei Beispiele: Bier kann nach Dosenmais riechen oder sogar nach Stinktier. «Das ist ein Fehler, der durch Sonnenlicht und Oxidation hervorgerufen wird», erklärt Giuliano Genoni. → Seite 45



Stefania und Giuliano Genoni beurteilen verschiedene Schweizer Biere. Dazu gehört auch das Riechen, um etwaige Bierfehler ausschliessen zu können.

➔ Wer es ausprobieren will, lässt eine Flasche Bier aus Grün- oder Weissglas ein paar Tage auf der Fensterbank stehen. Vergleicht man den Inhalt danach mit einem frischen Bier, bemerkt man einen frappanten Unterschied. «Man könnte auch sagen, das riecht nach Nagetierkäfig», finden die Genonis.

Welches Bier passt

Doch eigentlich sprechen sie lieber über fehlerfreie Biere und Genuss, zum Beispiel beim Foodpairing, dem Begleiten von Gerichten mit dem passenden Bier. Nach den liebsten Kombinationen gefragt, sprudelt es nur so aus ihnen heraus. Kürbissuppe mit einem spritzigen Hefeweizen oder Spaghetti Carbonara mit einem dunklen Weizenbier sind die Favoriten im salzigen Bereich.

Aber auch Desserts können mit Bier genossen werden. Giuliano Genoni mag beispielsweise ein belgisches Kirsch-Sauerbier zum Schokoladenkuchen. Das erinnert ihn an eine Schwarzwälder Kirschtorte. «Vergiss nicht den Rüeblkuchen mit einem kräuterigen India Pale Ale», fügt Stefania Genoni an. Damit meint sie jedoch kein Bier, welches Kräuter enthält, sondern dass der verwendete Hopfen Kräuteraromen ins Bier bringt.

Für die beiden ist klar, dass das pure Wissen allein noch keinen guten Biersommelier ausmacht. Es ist viel

mehr die Freude, aber auch der verantwortungsvolle Umgang mit dem Produkt. «Wenn ich über Bier spreche, will ich bei den Zuhörerinnen und Zuhörern etwas auslösen», sagt Genoni, während er mit einem verliebten Blick sein halb volles Glas betrachtet. Man spürt, dass diese Worte bei ihm keine leere Hülse sind, so sympathisch vermittelt er seine Leidenschaft. Stefania fühlt sich nicht zurückgedrängt, schliesslich war sie die Erste, die er für Bier begeisterte.

Neugierig auf Neues

Zwei Jahre darf Giuliano Genoni nun seinen Weltmeister-Titel behalten. Nochmals antreten wird er wahrscheinlich nicht, denn der 36-Jährige steckt schon mitten in einem neuen Projekt: Er fermentiert Fleisch.

Die Genonis besitzen einen kleinen Weinkeller, den sie im vorderen Teil zu einer gemütlichen Degustierstube umgebaut haben. Im hinteren Teil herrschen konstante Temperaturen von rund acht Grad Celsius und eine natürliche Luftzirkulation. Dort hängen in einem vergitterten Holzrahmen Schinken, Speck und Trockenfleisch, die Giuliano Genoni mit seinem Schwiegervater gemacht hat. Die Spezialitäten müssen noch ein wenig reifen, dann kann herausgefunden werden, welches Bier am besten dazu passt. ●

TIPPS VOM WELTMEISTER

Für mehr Geschmack

Bier mit allen Sinnen geniessen, so gehts:

- Bier eine halbe Stunde vor dem Degustieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Faustregel: Je höher der Alkoholgehalt, desto wärmer darf es beim Verkosten sein: Zu den Volumenprozent zwei addieren ergibt die Trinktemperatur.
- Das Glas ist entscheidend. Sehr gut geeignet ist ein bauchiges Glas mit dünnem Rand und Stiel, zum Beispiel ein Degustationsglas. Wer keines besitzt, kann ein Rotweinglas verwenden.
- Mit Schwung etwa drei Finger hoch Bier einschenken, dadurch entwickelt sich Schaum. Diesen sowie die Farbe auf sich wirken lassen. Dabei erkennt man auch, ob das Bier klar oder unfiltriert ist.
- Das Glas beim Stiel fassen und den Inhalt sanft kreisen lassen. So entwickeln sich die verschiedenen Duftkomponenten.
- Mit der Nase tief ins Glas schnuppern und die Düfte aufnehmen.
- Den ersten Schluck nehmen, langsam über die Zunge nach hinten rollen lassen und schlucken. Dabei das Prickeln der Kohlensäure – die Rezenz – spüren. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami auskosten.
- Durch Ausatmen und leichtes Schmatzen die retronasalen Aromen (die Aromen, die über den Rachen in die Nase aufsteigen) wahrnehmen.
- Welcher Eindruck bleibt nach dem Schlucken? Das kann ein Geschmack sein, z. B. bitter. Oder es kann eine haptische Wahrnehmung sein wie zusammenziehend, vergleichbar mit Tannin beim Wein.
- Noch ein Tipp: Biere immer kühl und möglichst dunkel lagern.