

# Bier hat es ihr angetan

Ein Adventskalender brachte sie auf den Geschmack: Katja Inauen ist frischgebackene Bier-Sommelière.



Katja Inauen kontrolliert die Schaumqualität eines Bieres.

Bilder: Thi My Lien Nguyen

## Rita Bolt

«Zuerst süss und fruchtig, im Abgang anhaltend bitter», beurteilt Katja Inauen das India-Pale-Ale-Bier (IPA), ein obergäriges Bier aus einer hübschen, dekorativen Dose. Sie mag das bittere IPA genauso wie das weniger bittere Pale Ale. Sie habe schon immer gerne zwischendurch mal ein Bier getrunken, vorwiegend helles Lager-Bier; es ist mild gehopft, leicht malzig und ist die meist getrunkene Biersorte. Es gebe in der Schweiz 160 verschiedene Bierstile und um mehr darüber zu erfahren, hat die 31-jährige das berufs begleitende Seminar des Schweizer Brauerei-Verbandes besucht.

Sie konnte kürzlich das Zertifikat als Bier-Sommelière entgegennehmen. Ihre Freude darüber ist riesig, und ihre Welt dreht sich im Moment fast nur noch ums Bier. «Ich bin jetzt Botschafterin für Bier. Ich möchte meine Liebe zum Bier und das Wissen rund um das Bier weitergeben», sagt die quirlige Biertrinkerin.

Sie erzählt, wie ihr Interesse für das Bier geweckt wurde: «Mein Lebenspartner und ich haben uns einen Bier-Adventskalender gekauft. Mal etwas anderes.» Hinter jedem Türchen versteckte sich ein anderes Bier – 24 Biere aus verschiedenen Kantonen. Sie habe dadurch auch dunkles Bier probiert und sei dabei auf den Geschmack gekommen, auch andere Biere zu probieren.

### **In einer Brauerei arbeiten würde ihr Spass machen**

Katja Inauen ist in Eggerstanden zusammen mit einem Bruder

ländlich aufgewachsen. «Ich war viel in der Natur. Wir hatten einen grossen Gemüsegarten», erzählt sie. Man hört den Appenzeller-Dialekt gut, wenn sie spricht. Sie hat im Café-Hotel Appenzell die Lehre als Restaurationsfachfrau absolviert und in der Oberen Waid und auf dem Säntis gearbeitet, hat die Gäste im Café Fäger in Steinach bedient und war schon eine Saison lang in der Carmenna-Hütte in Arosa angestellt. In dieser sei viel Bier geflossen.

Der Liebe wegen ist sie nach St. Gallen gezogen und arbeitet jetzt über den Sommer im «la verità» am Gallusplatz; im Winter wechselt sie dann ins St. Galler Fonduebeizli. Nächsten Frühling muss sich die Restaurationsfachfrau einen neuen Job suchen: «Am liebsten würde ich in einer Brauerei arbeiten. Ich könnte mir beispielsweise gut vorstellen, Führungen zu machen», sagt Katja Inauen. Oder vielleicht Biere zu verkaufen.

Sie wolle irgendetwas in Zusammenhang mit Bier arbeiten und so in der Brauerei-Welt Fuss fassen. «Es wäre ja schade um das ganze Wissen», sagt sie.

Denn bis im Frühling hat sie – wenn alles klappt – zudem das Diplom in der Akademie Doemens in der Nähe von München als diplomierte Bier-Sommelière absolviert. Noch ein Diplom? Der Fokus in dieser Weiterbildung liege vermehrt auf dem Bierbrauen. Die Teilnehmenden dürften sogar auf einer Kleinbrauanlage ein Bier brauen. Weitere Themen seien Bierstilkunde und Verkostungen.

Apropos Verkostungen: Noch immer ist die farbenfrohe Bierdose des IPA halb voll und das Bierglas vor Katja Inauen halb leer. Die Bier-Sommelière schenkt ein, schwenkt das Glas, hält es leicht schräg und kontrolliert die Qualität des Bierschaums. Der Schaum sei tipp-topp. Dann hält sie die Nase nahe an den Glasrand und versucht, die für das Bier verwendeten Aromen zu riechen. «Zitrusfrüchte. Es könnte vielleicht etwas Grapefruit sein.»

### **Ihr Wissen über Bierstile weitergeben**

Katja Inauen wohnt mit ihrem Partner im Osten von St. Gallen. An den Wänden ihrer Wohnung hängen grossformatige Bilder, alles Fotos von Reisen, die sie selber geknipst haben. Sie seien kürzlich in Südafrika auf der Garden Route unterwegs gewesen. Sie hätten auch schon Amerika bereist. Eine Wunschdestination sei Südamerika.

Die Bier-Sommelière liebt es, Bierdegustationen in ihren vier Wänden durchzuführen. Dann könne sie beispielsweise ihr Wissen über Porter-Biere, einen englischen Bierstil, weitergeben. Porter-Biere sind dunkle, stark malzhaltige Getränke. Und wenn jemand sage, dass er nicht gerne Bier trinke,

suche sie so lange, bis sie ein passendes gefunden habe. Eine Auswahl an inländischen und ausländischen Bieren gibt es in ihrem Kühlschrank. Sie selber trinke zum Essen lieber ein Bier als ein Glas Wein. Es gebe zu jedem Gericht das passende Bier – auch zum Dessert.

2021 hat die Eidgenössische

Zollverwaltung im Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien 1278 Braustätten geführt. Diese Brauereidichte ist nirgends so hoch wie in der Schweiz. Zum Vergleich: Laut deutschem Brauer-Bund gibt es in Deutschland gut 1500 Brauereien. «Die Schweizer Brauereien sind extrem innovativ», sagt

die Appenzellerin. Die Vielfalt der Biere verkostet sie jeweils, wenn sie nach ihrer Arbeit im «la verità» noch auf ein Bierchen in der Stadt unterwegs ist. Auf der Terrasse der Hermanns-Brauerei oder im Areal Bach beim Gustav Gleis beispielsweise.

«Mir macht es nichts aus, alleine einzukehren», sagt die

unternehmungslustige Servicekraft, da lerne man Leute kennen. Sie halte sich auch gerne auf dem Klosterplatz auf- oder unter Wasser. Neben dem Bier und dem Reisen hat sie noch eine dritte Leidenschaft: das Tauchen in Seen. In 40 Metern Tiefe fühle man sich frei wie ein Fisch.



Katja Inauen hat eine grosse Bier-Auswahl im Kühlschrank.