

LIFESTYLE



Volkswagen oben ohne: Gewagte Verschmelzung von GTI und Cabrio. > 46

«Das Bier gehört ins Glas»

Bier ist mindestens so vielfältig wie Wein und eignet sich genauso gut als Begleiter zu einem Essen

Bier-Sommelière Gaby Gerber weiss, wie man Bier korrekt degustiert, zu welchem Essen es passt und in welchem Glas getrunken wird.

VON SILVIA SCHAUB

Sie riecht Caramel-Noten aus dem dunklen Bier heraus, beim stärkeren Theophil Vintage I sind es Fruchtbrot- und Cherrynoten und beim hopfenbetonten Bügelbier leichte Pfirsicharomen. Genussvoll kostet Gaby Gerber die aufgereihten Biersorten, schwenkt erst das Glas, schnuppert daran und lässt die Geruchströme durch ihre Kehle perlen. Die diplomierte Bier-Sommelière, notabene die erste der Schweiz, weiss genau, wie man Bier degustiert.

Bier trinken gehört längst nicht mehr zum Bauarbeiter am Strassenrand oder ans Dorffest. Seit grosse und kleine Brauereien ein immer reicheres und innovativeres Angebot an Bierspezialitäten anbieten, ist Bier für viele weit mehr als einfach ein Durstlöscher. «Die Unterschiede zwischen einem obergärigen Weizenbier, einem Lager oder einem süffigen alkoholfreien sind so gross, dass wir von dieser Vielfalt profitieren sollten», findet Gaby Gerber.

DESHALB IST BIER FÜR SIE sehr wohl eine Alternative zum Wein. Immer und überall. Auch im Restaurant – «von der Vorspeise bis zum Dessert». Spargeln zum Beispiel schmecken vorzüglich mit einem Weizenbier, ein Salat mit einem Panaché, Fisch mit Lagerbier oder ein dunkles Bier zum Braten. Und zum Dessert darf es auch ein stark gehopftes Bier mit Brownies sein. «Wichtig ist, dass man leicht aufsteigend in der Stärke beginnt», erklärt Gaby Gerber, die bei Feldschlösschen in Rheinfelden zuständig ist für das Standortmarketing.

Der Zeitgeist spreche für das Bier, sagt die Fachfrau, die seit 15 Jahren bei der Rheinfelder Bierbrauerei arbeitet. Sie spricht gar von einer Bierkulturrevolution. «Bier ist heute nicht mehr das Getränk des kleinen Mannes. Es wird im Übrigen auch viel mehr konsumiert als Wein.» Aber zu ihrem Bedauern leider auch weit weniger gewürdigt. Deshalb sollte in einem guten Restaurant ein Bier-Sommelier genauso selbstverständlich sein wie ein Wein-Sommelier.

Was unterscheidet denn die Degustation von Bier mit derjenigen von Wein? «Nicht viel.» Zuerst wird die Optik



Fasziniert von der Bier-Welt: Gaby Gerber, Bier-Sommelière. CHRISTOPH KAMINSKI

■ DIE LIEBLINGSBIERE DER BIER-SOMMELIÈRE GABY GERBER

Warteck Lager, 4,8 % vol Zartgelbes intensiv hopfenbetontes Lagerbier mit einem kräftigen, charaktervollen, fruchtigen Ausdrück. Prickelnd, vollmundig im Abgang.

Valaisanne Blonde 25, 4,8 % vol Hellgelb, würzig-bierig und frisch in der Nase. Harmonisch am Gaumen mit süffig-prickelndem Abgang.

Cardinal Draft 4,7 % vol Typischer Charakter eines modernen Draftbieres: frischer Biertyp, weich, leicht fruchtig mit einem milden Geschmack und einem trockenen Nachtrunk.

Guinness Draught 4,2 % vol Schmeckt vollmundig nach geröstetem Malz mit einem Touch von Lakritze und Kaffee. Das

Bier hat einen bitteren Nachhall und ist trocken im Abgang.

Feldschlösschen Amber 5,2 % vol Feinbittere Würze mit kräftigen Geschmack, abgerundet mit einem Hauch von Karamell. Vollmundiger Körper mit angenehmer Holznote, die von Vanille-Nuancen begleitet werden.

des Bieres angeschaut. Klar oder trüb, der Schaum, die Farbe. Dann wird der Geruch in der Nase beschrieben. Und erst anschliessend nimmt man einen Schluck und muss das Geschmackserlebnis beschreiben. Der grosse Unterschied zum Wein: Man spuckt nicht aus.

Was kann man alles falsch machen beim Bier-Degustieren? «Sehr vieles», meint Gaby Gerber. Zum Beispiel, indem man das falsche Glas nimmt. Auch wenn manche das Bier am liebsten direkt aus der Flasche trinken: Der Biergeschmack kann sich besser im richtigen Glas entwickeln. «Ein Lagerbier braucht eine grosse Öffnung, ein bitteres Bier eher eine kleine, ein schlankes Bier ein schlankes Glas, ein vollmundiges ein bauchigeres Glas.» Nur die Bügelflasche stellt

«Der Biergeschmack kann sich erst mit dem richtigen Glas entwickeln.»

GABY GERBER, BIER-SOMMELIÈRE

man ohne einzuschwenken auf den Tisch, «da gehört das Plopp beim Genuss dazu».

Dank milden und aromatischen Rezepturen entdecken übrigens auch immer mehr Frauen den Gerstensaft. Wie Gaby Gerber, die als Bier-Sommelière noch ziemlich einzigartig in der Bierbranche dasteht. «Da gibt es schon mal den einen oder anderen Spruch.» Sensorik sei bei ihr zu Hause schon immer ein Thema gewesen, erzählt die 39-Jährige, die in einem Schnaps-Destillationsbetrieb aufgewachsen ist. Sie trinkt zum Feierabend im Sommer gerne ein 2,4-Bier aus der eigenen Brauerei oder ein Tap 7 von Schneider Weisse, einem Hefeweissbier. Im Winter darf es dann eher ein Aventinus von Schneider Weisse sein, ein Weizenstarkbier mit kräftigen Noten von reifen Bananen und getrockneten Rosinen oder auch eine dunkle Perle mit dem typischen vollmundigen Körper. Während ihrer Ausbildung an der Brauakademie Doemens in München hat sie neben Rohstoffkunde, Braumethoden, Bierausschank auch internationale Biestile und Methoden der Verkostung gelernt. Dieses Wissen gibt sie jetzt als Dozentin für die Schweizer Biersommelier-Ausbildung weiter. «Die Ausbildung hat mir das Blickfeld für die enorme Vielfalt an Bieren geöffnet.» Das möchte sie auch den Konsumenten weitergeben. «Bier ist einfach ein faszinierendes Getränk», schwärmt sie.

■ ENTKORKT

VERDEJO VOM FEINSTEN

In der hundstäglichen Hitze des Sommers 2010 entkorkte ich hier einen Perro verde, einen grünen Hund aus Spaniens steil aufstrebendem Weissweinbaugbiet Rueda. Heute, in diesem kühlen, nassen Frühling 2012 komme ich auf Verdejo zurück, aber nicht auf den grünen Hund (den es übrigens beim unten aufgeführten Importeur für Fr. 15.50 immer noch gibt, aber jetzt ist natürlich der Jahrgang 2011 im Handel), sondern auf einen Spitzenwein, der mir schon vor zwei Jahren aufgefallen war und der mich an einem Wine&Dine im Zunfthaus zur Waag in Zürich wieder begeisterte. Ich spreche vom ersten Verdejo, der in Barriques ausgebaut wurde, dem Belondrade y Lurton. Bordeaux-Kennern dürfte der Name «Lurton» ein Begriff sein, steht er doch für die berühmte Weinbau-Dynastie im Bordelais. Aber wer birgibt sich hinter dem Namen «Belondrade»? Auch Didier Belondrade ist Franzose, der sich wie Brigitte Lurton unsterblich in Spanien verliebte und zusammen mit ihr in seiner 1994 gegründeten Kellerei den Kultwein Belondrade y Lurton ins Leben rief. Der internationale Erfolg liess nicht auf sich warten, bezeichnete doch Weinpapst Robert Parker den Wein als «den wahrscheinlich besten spanischen Weisswein».

Der **Belondrade y Lurton 2010** leuchtet in intensivem Goldgelb, duftet nach Zitrus, exotischen Früchten, frischen Gartenkräutern mit präsenten Röstnoten und hat einen vollen Körper mit saftiger Säure und langem Abgang. Er ist ein charaktervoller Wein mit Eleganz und Finesse, der an grosse weisse Burgunder erinnert. Er beweist, dass aus Verdejo nicht nur modisch-trendige Sommerweine erzeugt werden, sondern mit von den weltgrössten Weissweinen. Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sein sollten: Die Rueda-Weissweinwochen dauern bis 8. Juni (www.verdejo-aus-rueda.ch). ANDREAS KELLER



BELONDRADE Y LURTON 2010

Produzent: Belondrade S.L., La Seca (E)
Herkunft: Kastilien und León
Appellation: Rueda DO
Rebsorte: Verdejo
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2020
Passende Gerichte: Spargeln mit Serrano Schinken, Meeresfrüchte und Meerfische, Geflügel
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Casa del Vino, Ebinger SA, Sihlfeldstrasse 130, 8004 Zürich, Tel. 044 295 90 60, www.casadelvino.ch, Fr. 36.50

■ AUFGETISCHT

Kräuterwelt auf dem Teller

RESTAURANT HÖHTAL, EHRENDINGEN

Wenn es schiesst und spriesst in der Natur, möchte man am liebsten die zarten Kräutchen nicht nur bestaunen, sondern auch geniessen. Das lässt sich wunderbar mit einem Besuch bei Kurt Schneider im «Höhtal» verbinden. Das Restaurant an der Strecke zwischen Baden und Surbtal könnte ungerechterweise als Chauffeurs-Beiz abgestempelt werden. Was wir aufgetischt bekamen, hob sich indes sehr angenehm von einer nur auf Kohlehydrate ausgerichteten Küche ab. Seine Vorliebe für frische Kräuter spielte der Koch gekonnt aus. Wir starteten mit einem Kopfsalat mit frischen Kräutern (Fr. 8.-) an einer vorzüglichen Sauce, gefolgt von einer der Hausspezialitäten, Kurts Hacktätschli mit Kräuterjus (Fr. 25.-). Sie waren in ihrer Konsistenz, so wie wir sie aus Mutters Küche in Erinnerung haben: Sie waren weder pappig noch zerfielen sie beim ersten Hineinstechen. Die Begleitung wählte das Aargauer Landgüggeli aus dem Backofen an Kräutersauce (Fr. 28.-). Dieses schmeckte so gut, dass die dazu servierte Sauce eigentlich gar nicht nötig gewesen wäre. Die perfekte Abrundung dann waren die knusprigen Apfelchüechli nach Grossmuetis Art mit Zimtzucker und Vanillesauce (Fr. 12.20). SILVIA SCHAUB



Kurt Schneider vom Restaurant Höhtal, Höhtal 1, 5420 Ehrendingen. Tel. 056 222 60 86, www.restaurant-hoehthal.ch. Geöffnet: Mo–Fr 8–24 Uhr. Sa/So geschl.

KÜCHE Frische gut-bürgerliche und einheimische Gerichte
SERVICE Nett und angenehm
AMBIENTE Ungezwungen in der Gaststube, gepflegt im Stübli
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.-, Hauptgänge ab Fr. 20.-

■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Ich bin ein praktischer Typ und deshalb sehe ich keinen Grund, einen Gürtel zu tragen, wenn die Hose auch so hält. Irre ich mich da?

WO GÜRTELSCHLAUFEN SIND, da gehört auch ein Gürtel hinein! Sonst sieht das Outfit unfertig aus, und man könnte meinen, Sie hätten ihn vergessen. Dass der Gürtel als eine Art Sicherheitsnadel dient, die Hosen oder den Rock halten soll, war ursprünglich nicht so gedacht. Viel mehr war er ein Accessoire, mit welchem man sich schmückte. Oder er wurde für den Transport von kleineren Gegenständen benutzt. Heute aber gehört es sich nicht mehr, Handys, Sackmesser oder Schlüsselbunde dranzuhängen – ausser Ihr Beruf verlangt es. Bei den Herren bilden Schuh- und Gürtelfarbe eine Einheit. Nicht so bei den Frauen, wir haben da mehr Variationsmöglichkeiten.

Stellen Sie ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch