

Interview | Fabian Albrecht aus Fiesch ist der zweitbeste Bier-Sommelier der Schweiz

# «Am Vorabend gab es eine Flasche Wein statt Bier»

**FIESCH | Seit vier Jahren arbeitet Fabian Albrecht als Bier-Sommelier. In diesem Jahr konnte er sich erstmals mit anderen Sommeliers an der Schweizer Meisterschaft messen. Den Titel verpasste er nur knapp.**

**Fabian Albrecht, seit gut zwei Wochen sind Sie Schweizer Vizemeister in der Kunst der Bierverkostung. Obsiegt die Freude über die Topplatzierung oder doch der Ärger darüber, den Titel knapp verpasst zu haben?**

«Auf jeden Fall die Freude. Die Jury sagte zwar, dass recht schnell klar war, wer die besten zwei waren und es dann sehr eng wurde; aber ich hatte im Vorfeld nicht allzu grosse Erwartungen und war schon ziemlich überrascht, als ich es ins Finale der besten acht geschafft hatte. Dazu kam, dass ich noch etwas erkältet war, was meine Ambitionen natürlich noch zusätzlich geschmälert hat.»

**Kam der Ehrgeiz also erst so richtig, als die Finalteilnahme feststand?**

«Ja, eigentlich schon. Vor allem schnellte der Puls ziemlich hoch, als das klar war. Das lag auch daran, dass ich mich auf die Präsentation nicht wirklich vorbereitet hatte (schmunzelt). Aber da ich in meinem Betrieb ja regelmässig Biere vorstelle, war das am Ende nicht so schlimm. Mein Ziel war es dann auf jeden Fall, unter die besten vier zu kommen, um für die Schweiz bei der WM dabei sein zu können.»

**Wie haben Sie sich auf die Meisterschaft vorbereitet?**

«Da ich in meinem Betrieb ja stets als Sommelier aktiv bin, übe ich quasi täglich. Auf die Meisterschaft hin habe ich das aber schon noch intensiviert. Etwa vier Wochen davor habe ich mich noch mehr mit den Bierstilen und Aromastoffen beschäftigt sowie die Theorie aufgefrischt, damit ich gut vorbereitet bin. Am Vorabend gabs dann zu einem guten Essen mit der Frau aber eine Flasche Wein statt Bier.» (lacht)

**Wie kann man sich die Veranstaltung vorstellen?**

«Das Ganze dauert mehrere Stunden und besteht aus einem Theorie- und mehreren Praxis-einheiten. Am Vormittag galt es, 65 Multiple-Choice-Fragen rund um das Thema Bier zu beantworten. Etwa zur Geschichte, den Produktionszahlen, den verschiedenen Sorten und dergleichen.»

**«Ich war schon ziemlich überrascht, als ich es ins Finale der besten acht geschafft hatte»**

Fabian Albrecht

**Und anschliessend?**

«Danach musste man zehn Biere einer Auswahl aus 33 Bierstilen zuordnen. Also ob es sich

z.B. um ein Lager, ein IPA, ein Pils oder Stout handelt. Im dritten Teil wurden zehn Bieren dann verschiedene Aromastoffe zugefügt, die es zu erkennen galt. Darunter auch solche, die auf keinen Fall in einem Bier auftreten dürfen. Im Finale ging es dann schliesslich darum, der Jury ein Bier zu präsentieren, etwas darüber zu erzählen, Essensempfehlungen abzugeben und es richtig einzuschenken.»

**Was war für Sie das Schwierigste?**

«Ich dachte, dass ich vor allem in der Theorie punkten kann, musste dann aber feststellen, dass ich gewisse Zahlen dann doch nicht so gut im Kopf hatte (schmunzelt). Am meisten Sorgen machte mir das Eruiieren der Bierstile, da ich noch etwas erkältet war. Hätte das Ganze eine Woche früher stattgefunden, hätte ich wohl einpacken können.»

**Wie ist die Atmosphäre? Eher locker oder doch von**

**Konkurrenzdenken geprägt?**

«Sehr locker eigentlich; es ist ja nicht wie im Sport, wo es um hohe Preisgelder geht. Klar gibt es einige Teilnehmer, die aus einem Betrieb oder einer Brauerei kommen und vielleicht etwas mehr Druck haben, weil sich der Chef aus Repräsentationszwecken eine Topleistung wünscht (schmunzelt). Generell ist es aber sehr angenehm und ein guter Ort, um sich untereinander auszutauschen, ein wenig zu fachsimpeln, Kollegen wiederzusehen oder neue Leute aus der Branche kennenzulernen.»

**Nehmen Sie etwas Konkretes mit von diesem Tag in Bezug auf Ihre Arbeit?**

«Man kann natürlich immer an sich arbeiten und Dinge anpassen oder aktualisieren. Zum Beispiel in Bezug auf das Auftreten und das Präsentieren.»

**Durch Ihre Topplatzierung**

**dürfen Sie nun als einer von vier Schweizern an der WM in München teilnehmen. Wie stehen da die Chancen?**

«Das ist schwer zu sagen. Schon nur deswegen, weil noch nicht bekannt ist, wie der Wettkampf im Detail aussehen wird. Die Ambitionen der Schweiz an sich werden aber von Jahr zu Jahr grösser. Deshalb wird es vor der WM auch ein gemeinsames Trainingslager geben. Ich werde auf jeden Fall probieren, eine Medaille zu ergattern.»

**Und bei der nächsten Landesmeisterschaft 2019 folgt dann der Titel?**

«Das wäre natürlich grossartig. Es wird aber zuvor erst einmal darum gehen, alles gut zu organisieren, damit ich überhaupt teilnehmen kann. Im Februar ist bei uns immer Hauptsaison, daher ist es nicht immer leicht, die Zeit für die Vorbereitung und den Wettkampf zu finden. Wenn es aber klappt, werde ich natürlich wieder mein Bestes geben.»

Interview: Daniel Theler

**Wie wird man Bier-Sommelier?**

Seit dem Jahr 2012 bieten der Schweizer Brauerei-Verband und GastroSuisse eine Ausbildung zum Bier-Sommelier an. In acht Kurstagen werden die Teilnehmenden in verschiedenen Disziplinen geschult. Dazu gehören zum einen die Geschichte des Bieres, gesetzliche Normen, das Unterscheiden der verschiedenen Sorten und die Wahl des richtigen Glases. Aber auch Themen wie Sucht und Gesundheit sind Teil der Ausbildung. Dazu kommen praktische Punkte wie das richtige Zapfen, das Präsentieren und die Degustation. Am Ende werden all diese Punkte in einer Prüfung getestet. Wer besteht, darf sich fortan Bier-Sommelier nennen.



Ausgezeichnet. Fabian Albrecht mit Medaille und Trophäe in seinem Hotel des Alpes in Fiesch.

FOTO WB

Film | Es fehlen noch Statisten für die im Wallis gedrehte TV-Serie «Capelli Code»

## Gesucht: grosse, sportliche Walliser Männer

**OBERWALLIS | 39 Folgen, verteilt auf drei Staffeln, ausgestrahlt zwischen 2017 und 2019 und acht Millionen erreichte Zuschauer pro Folge: Dies sind die Eckdaten der deutschen TV-Serie «Capelli Code», deren Dreharbeiten in Leukerbad stattfinden. Die Macher sind derzeit auf der Suche nach Statisten.**

Gesucht werden dabei vor allem Männer zwischen 25 und 45 Jahren, zwischen 168cm und 200cm gross, von sportlicher Statur und mit normalem BMI. Die Statisten erhalten 100 Franken Entschädigung pro Drehtag plus Transport-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten erstattet.

Bewerbungen werden unter [www.centralcasting.ch](http://www.centralcasting.ch) oder per E-Mail unter [info@centralcasting.ch](mailto:info@centralcasting.ch) (mit Angabe von Name, Handynummer, E-Mail-Adresse, Foto, Alter und Grösse) entgegengenommen.

**Serie in den Walliser Bergen**

Die TV-Serie dreht sich um eine Hochzeitsgesellschaft, die mitten in den Walliser Bergen entführt wird. Auch eine deutsche Bundesministerin ist unter den Geiseln. Der Entführer verlangt, dass sich ein ehemaliger Profiler in die Verhandlungen einschaltet. Die Besetzung ist mit Top-Stars der deutschen Filmbranche wie Klaus Maria Brandauer, Iris Berben, Heike Makatsch oder Peter Lohmeyer hochkarätig. | [jwb](http://www.jwb)



Dreharbeiten. Die 37 Folgen sollen zwischen 2017 und 2019 ausgestrahlt werden.

FOTO ZVG