



In seinen Betrieben schenkt Walter Tobler auch sein eigenes «huus-braui»-Bier aus.

TEXT: STEFAN FEHLMANN  
FOTOS: CHRISTOPH SONDEREGGER

Zuerst wird man ja mal ausgelacht, wenn man den Leuten sagt, dass man ein Biersommelier ist», erklärt Walter Tobler. Kein Wunder: Jeder weiss, was ein Weinsommelier ist. Schliesslich gehört dieser in der gehobenen Gastronomie zum guten Ton und findet sich fast schon in jedem besseren Restaurant oder Hotel.

Ein Biersommelier hingegen ist so etwas wie ein bunter Hund. Und entsprechend selten. Ganze acht dürfte es davon in der Schweiz derzeit geben. Das stört Walter Tobler aber nicht. Denn der 53-jährige Wirt aus Überzeugung, wie er selber von sich sagt, weiss es besser: «Im Grunde genommen sind ein Bier- und ein Weinsommelier das Gleiche. Nur dass Bier meiner Meinung nach ungemein vielfältiger ist als Wein.» Das war auch mit ein Grund, warum er sich vor drei Jahren in München und Salzburg zum diplomierten Biersommelier ausbilden liess, eine Ausbildung, die in der Schweiz nicht existiert. «Bier hat mich immer fasziniert. Ich war neu-

gierig und wollte Argumente für das Bier haben», sagt Tobler. Was nicht verwunderlich ist, immerhin schenkt er in seinen Betrieben, so etwa im historischen «Zum Goldenen Leuen», auch bekannt als «National oder Naz» im St. Galler Klostersviertel eigenes, «huus-braui»-Bier aus. Zusammen mit seinem Brau-

meister entwickelt er regelmässig neue Biere und führt Degustationen durch. Zudem gibt er sein Wissen auch an der Ostschweizer Gastronomiefachschule weiter. Nur: Wie wird Bier eigentlich degustiert? «Im Grunde genommen genau gleich wie Wein. Mich interessieren die Farbe, der Schaum, der Ge-

ruch und schliesslich das, was im Mund passiert», erklärt Tobler und fügt lachend an: «Mit dem kleinen Unterschied, dass wir das Bier nicht ausspucken wie den Wein, sondern trinken.» Was aber nicht heissen will, dass Biersommeliers schlicht und einfach Schluckspechte sind. Vielmehr muss das Bier auch

geschluckt werden, um seine Bitterkeit zu bestimmen, und diese zeigt sich eben erst im sogenannten Nachtrunk. Ansonsten kommt beim Bierdegustieren ein ähnliches Vokabular zum Tragen wie beim Wein. So kann ein Bier schon einmal nach frischem Heu riechen und nach Schokolade schmecken.

Und es gibt ein spezielles Degustationsglas. Dieses ist unten schmal, öffnet sich zur Mitte und verschliesst sich gegen oben wieder, bevor es sich nochmals leicht öffnet. Dazu der Fachmann: «Mit dem unteren, schmaleren Teil können wir die Farbe bestimmen, der sich öffnende Teil hilft den Geschmack zu

entfalten, derweil die Verengung den Schaum komprimiert, damit sich dessen Struktur bestimmen lässt.» Das klingt spannend und schreit nach der Probe aufs Exempel mit ein paar ausgesuchten Spezialitäten aus dem breiten Biersortiment, welches Coop in grösseren



## Prost Jedem sein Bier

Der Sommelier gehört zum Wein. Denkste! Walter Tobler ist diplomierter Biersommelier und in der vielfältigen Welt des Bieres zu Hause. Er weiss: Bier ist mehr als nur ein Durstlöscher.



Bier degustieren heisst in erster Linie Bier probieren. Trotzdem: Die Bierwelt ist komplex. Listen und Beschriebe helfen mit bei der genauen Bestimmung.

Stimmt die Farbe? Und auch der Schaum? Biersommelier Walter Tobler guckt gerne tief ins Degustationsglas.

Supermärkten anbietet. Tobler ist von der internationalen Auswahl sehr angetan. Zum Beispiel vom «Schneider Weisse», ein würziges Weizenbier aus Bayern. Dummerweise ist das mitgebrachte Muster ein wenig zu warm. Bier muss kühl sein. 4 bis 6 Grad sind ideal. «Je leichter das Bier, desto kühler sollte es sein. Einzig die dunklen, schweren englischen Stout-Biere vertragen ein wenig Temperatur», klärt er auf. Trotzdem, das Weizenbier schmeckt ihm. Ihm gefallen die kräftige Charakter, die Karamellfarbe und das Bananenaroma. Klingt interessant. Und würde er für ein gutes Essen auch Bier statt Wein empfehlen? «Unbedingt», erklärt er im Brustton tiefster Überzeugung. «Dieses Bier etwa passt garantiert gut zu Frischkäse und auch zu Fleisch.» Und dann zeigt sich ein Leuchten in seinen Augen: «Und zum Dessert sowieso.» Sein Tipp? Frische Erdbeeren! Warum nicht, einen Versuch wärs wert.

«Internationale Biervielfalt» bei Coop auf Seite 66. ▶▶