

Fleiner will Bier-Weltmeister werden

GENUSS Gerd Reiner ist in der Nationalmannschaft der Biersommeliers – World Cup in Rimini 2019

Von unserer Redakteurin
Vanessa Müller

Eine Weltmeisterschaft für Bier-Experten? Ja, das gibt es. Genau wie einen Nationaltrainer und eine deutsche Mannschaft, die mit vielen Probierrunden daran arbeitet, einen Sieger hervorzubringen. Einer der Wettkämpfer ist Gerd Reiner aus Flein. Der 56-jährige Inhaber von Reiners Rosine hat im Oktober sein Ticket für den World Cup 2019 der Biersommeliers in Rimini gelöst. Dafür hat er unter Beweis gestellt, dass er mehr kann als nur lecker Bierchen trinken.

Karamell und Schoko Diese Woche in der Rosine: Mit Kennermiene betrachtet Reiner, der sein Restaurant mit Vinothek und Brauerei vor allem für Events oder Seminare öffnet, einen „Chocolate Bock“ im bauchigen Verkostungsglas namens Teku. „Die Interpretation eines irischen Stouts mit regionalen Zutaten, vielen nussigen Aromen, Karamell- und natürlich Schokoladennoten“, sagt der Küchenmeister dann. Und kann auch gleich die Entstehungsgeschichte erklären. „Die feinen Herren wollten früher nicht das Porter der einfachen Leute trinken. Also wurde für sie daraus das stärkere Stout entwickelt.“ Schokolade ist natürlich keine drin. „Der Geschmack entsteht durch dunkel karamellisiertes Malz.“

Seit 25 Jahren braut Reiner selbst. Dann hat er zunächst den Bierbot-schafter (IHK) und anschließend die Ausbildung zum Biersommelier oben drauf gesetzt. Was man dafür können muss? „Ein Sommelier trinkt

nicht einfach, er bringt seine Begeisterung für das Getränk so rüber, dass er andere ansteckt“, erklärt der Fleiner. Dabei muss er die Aromen eines Bieres beschreiben können. Hopfen bringt harzige, oft auch fruchtige Noten mit, während Malz zum Beispiel Kaffee- oder Schokoaromen ausbildet. Auch die Hefe spielt eine Rolle. Ganz wie ein Weinsommelier betrachtet er die Farbe des Getränks. Ist es klar? Ist der Schaum feinporig, hell oder beige? Dann wird gerochen, um die Aromen zu bestimmen. Das professionelle Erschmecken des Gerstensafts birgt sogar eine Herausforderung mehr als das des Weins: Ausspucken gilt nicht. Das Bier wird tatsächlich getrunken. Das anschließende Ausatmen katapultiert weitere Aromen in die Nase. Sie werden als Nachhall bezeichnet.

Ein echter Biersommelier hat auch gleich das passende Gericht im Kopf. Der „Chocolate Bock“ sei ein typisches Dessert-Bier, konstatiert Reiner und nimmt noch einen genießerischen Schluck. „Ich würde einen Schokoladen-Kuchen mit einer Zwetschgen-Weißbier-Soße dazu empfehlen“, sagt er dann. Der Vorteil: Weißbier lässt sich reduzieren, ohne die Soße bitter zu machen.

Trainingsprogramm Aber wie ist das jetzt mit der Weltmeisterschaft? Um Teil des aus 15 Bier-Kennern bestehenden Nationalteams zu werden, ist Reiner vergangenen Monat in einer Vorrunde in München mit über 40 anderen Bewerbern angetreten – und erkämpfte sich den 13. Platz. Diese Woche war der Fleiner auch bei der Deutschen Meisterschaft der Bier-Sommeliers in Nürnberg. Aller-



Er gehört zu den besten Biersommeliers Deutschlands: Gerd Reiner, Inhaber, Küchenmeister und Brauer in Reiners Rosine, hat sich für die Weltmeisterschaft der Gerstensaft-Profis qualifiziert. Foto: Ralf Seidel

dings als Zuschauer. Hier haben sich nur die sechs besten Experten gemessen. Bei der Weltmeisterschaft in Rimini tritt die gesamte Mannschaft an, aber anders als beim Fußball nicht als Team. Jeder kämpft für sich.

Ganz ohne Vorbereitung geht das natürlich nicht. In den kommenden zehn Monaten treffen sich die Mitglieder der deutschen Nationalmannschaft immer wieder zum Training mit Coach Hans Wächter aus Bamberg. Und dann steht nicht nur Bier trinken, sondern vor allem das Beschreiben des Geschmackserlebnisses auf dem Programm – denn bei

Meisterschaften müssen die Teilnehmer unter anderem bei der Blindverkostung verschiedener Bierstile und beim Erkennen sogenannter Fehl- aromen ihr Wissen beweisen. Keine leichte Aufgabe. „Ein böhmisches Pils muss zum Beispiel ein buttriges Aroma haben“, erklärt Reiner. „In ein deutsches gehört das nicht rein.“ Außerdem präsentieren die Sommeliers ein ausgewähltes Bier vor einer Jury.

Aufgeregt ist Reiner bisher nicht. Aber seine Wünsche stehen fest: Den WM-Sieg soll ein Deutscher holen. Am allerbesten ein Fleiner.

Deutscher ist Meister

Der World Cup der Biersommeliers findet alle zwei Jahre an wechselnden Austragungsorten statt, veranstaltet von der Doemens Academy aus Gräfelfing. Die nächste WM startet Ende September 2019 im italienischen Rimini. 2017 traten in München 70 Biersommeliers aus 15 Nationen an. Champion wurde **Stephan Hilbrandt aus Bonn**. Der zweite Platz ging an den Österreicher Felix Schiffner, der dritte an Rodrigo Sawamura aus Brasilien. [vm](#)

Heilbronner Stimme
15. November 2018