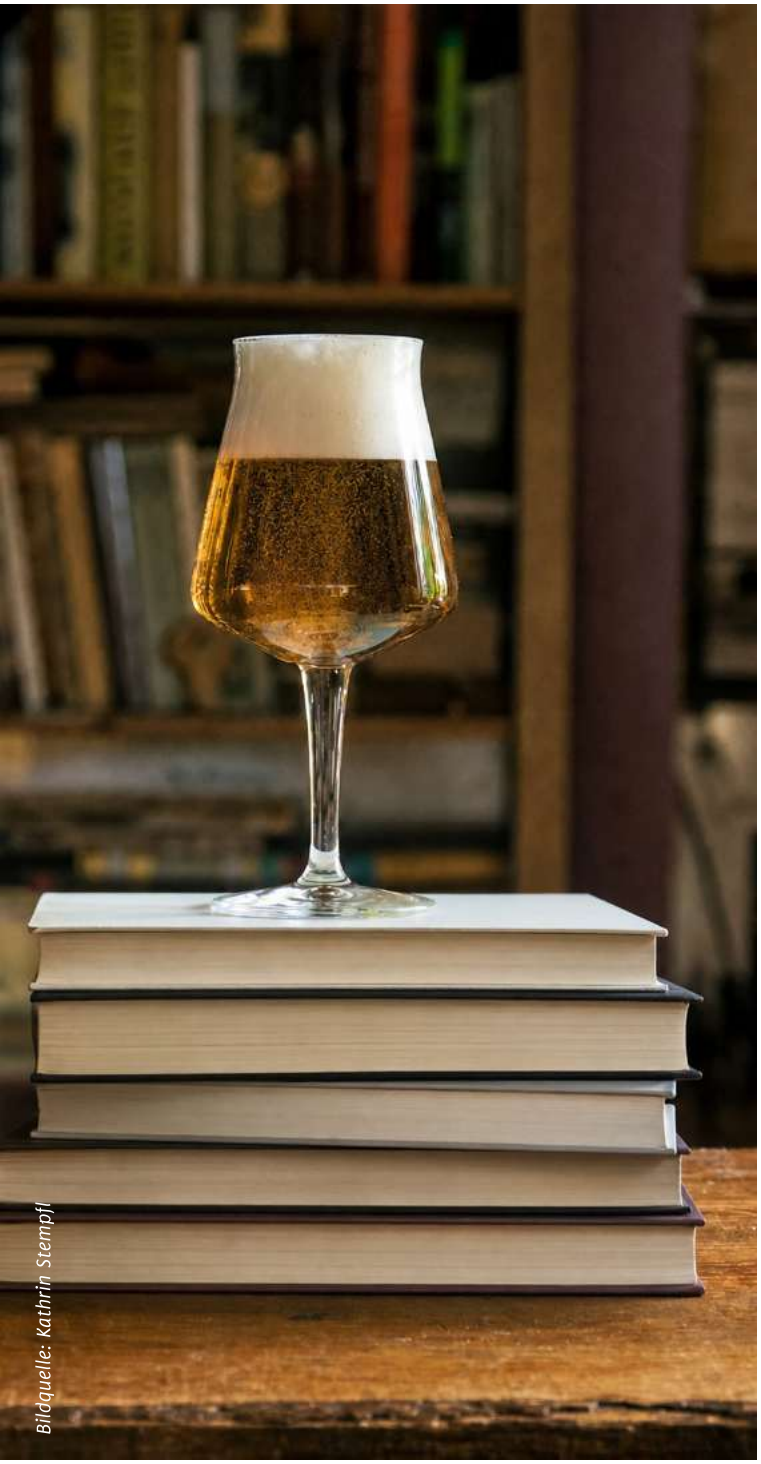
Wissen teilen. Begeisterung weitergeben.

Bierwissen – wie wir unsere Mitglieder fachlich stärken und dadurch den Funken der Bierleidenschaft nach außen tragen



Bildquelle: Kathrin Stempfl

WISSEN IST MEHR ALS INFORMATION

Wissen entsteht nicht im luftleeren Raum. Es beginnt mit Neugier, wächst durch Erfahrung und wird erst wirklich lebendig, wenn es geteilt wird. Die erfolgreich absolvierte Prüfung macht noch keinen Experten und keine Expertin, das Kennen von Fakten vermittelt noch keine Leidenschaft. Erst im Austausch – im Gespräch, in der gemeinsamen Verkostung, in der Diskussion über ein Fehlaroma im Glas – wird aus trockenem Fachwissen echtes Können und ein Funke, der weitergegeben werden kann. Lernen ist damit immer auch ein sozialer Prozess: Wir lernen von anderen, mit anderen und oft am meisten durch die Fragen, die uns gestellt werden.

Gerade in einer Branche, die von Handwerk und Genuss lebt, ist dieser Gedanke zentral. Wer stehen bleibt, verliert den Anschluss und oft auch die eigene Begeisterung. Wissen, das nicht gepflegt wird, verblasst. Wissen, das geteilt wird, wächst.

WIR HABEN EIN MITGLIED GEFRAGT, WAS ER ZU DEN THEMEN WISSENSERWERB UND BIERLEIDENSCHAFT ZU ERZÄHLEN HAT. DREI FRAGEN AN VOLKER R. QUANTE:

Warum sind Bierwissen und Weiterbildung als Biersommelier wichtig?

Volker: Unsere Sommelierausbildung ist hervorragend. Das wissen wir alle. Aber es sind nur zwei Wochen, viel zu kurz, als dass sich das Wissen festigt; gerade lang genug, einige Themen anzureißen. Schon stehen wir in unserem ersten Tasting, haben brav einige Informationen zu den zu verkostenden Bieren zusammengetragen, fangen an zu erzählen, und kaum sind wir in einen Flow gekommen, bricht der erste Teilnehmer den geplanten Ablauf. Aus heiterem Himmel kommt eine das Thema sprengende Frage. Zum Produktionsprozess, zum Bier im Vietnam-Urlaub, zur wirtschaftlichen Lage der Kleinbrauerei XY in Hinterposemuckel. Oder zum Aroma der brasilianischen Baumkirsche …

Ein Mal kann man eine solche Frage abwehren. „Weiß ich nicht, auch ein Sommelier kann nicht alles wissen …“ Auch zwei Mal. Beim dritten Mal kommen Zweifel: „Warum nennst Du Dich Biersommelier, wenn Du das alles nicht weißt?“, ist vielleicht noch die höflichste Form. Und nun?

Da helfen nur Bierwissen und ständige Weiterbildung. Lesen, schauen, hören. Die vermeintlich uninteressante Randmeldung

in der Tageszeitung oder im Instagram-Feed aufschnappen und lesen. Den Verkäufer, der uns auf dem Markt seine parfümierten Seifen und Duftöle schmackhaft machen will, in eine Grundsatzdiskussion über Sensorik verwickeln und alles schnuppern, was er hat. Wir müssen ja nichts bei ihm kaufen und nehmen dennoch so viel mit! Oder mal eine Sensorikschulung außerhalb der Bierwelt mitmachen – Kaffee, Gewürze, Obst, Joghurt?

Es müssen nicht immer die Hochwertschulungen an unseren Ausbildungsstätten sein. Die auch, natürlich, aber Weiterbildung beginnt für mich schon weit vorher, im Alltag.

Wie fördert Bierwissen die Leidenschaft?

Volker: Wenn es um meine eigene Leidenschaft geht, gilt: Je mehr ich über Bier weiß, desto faszinierender wird das Thema. Es öffnen sich neue Horizonte, neue Aspekte, und mit allem, was ich erfahre und kennenlerne, spüre ich: Die Bierwelt ist dermaßen vielfältig, die wird nie langweilig. Vermeintliche Randgebiete offerieren plötzlich eine beeindruckende Komplexität. Bei mir war es das Italian Grape Ale. Ein Hybrid aus Wein und Bier, was soll daran schon besonders sein? Die erste Verkostung war gewöhnungsbedürftig, die zweite beeindruckend, die dritte entfachte das Feuer in mir: Hej, das ist mehr als nur Wein und Bier „zu mischen“. So viel mehr! Ein paar kurze Bemerkungen eines wahrhaftig begnadeten Brauers, was für verschiedene Methoden er bei der Komposition seiner IGAs nutzt, und meine Leidenschaft entbrannte!

Wenn es um die Leidenschaft anderer geht? Manchmal treffe ich auf ein hochmotiviertes Publikum, das bereit ist, auf eine abenteuerliche Bierreise zu gehen. Je breiter und tiefer mein Bierwissen, desto leichter fällt es mir, frei zu referieren, sich von vorgefertigten Abläufen zu lösen, die Gesichter und Mienen der Verkostungsteilnehmer zu lesen und anhand derer die Schwerpunkte zu entwickeln und den Faden weiter zu spinnen. Vielleicht mal von Hölzchen auf Stöckchen zu kommen, aber immer ganz im Sinne der Gäste, denen ich das Gefühl vermittele, hier geht jemand gezielt auf mich und mein Interesse ein.

Dann sehe ich leuchtende Augen am Ende der Veranstaltung, und weiß: Diese Menschen tragen den Funken weiter!

Wie zünde ich den Funken der Bierbegeisterung in anderen?

Volker: Bier ist Emotion. Wer weiß das besser als wir Biersommeliers! Aber manchmal haben wir den preisbewussten Otto Normalbiertrinker vor uns. Wie bringen wir ihm die emotionale, die leidenschaftliche Seite des Biers nahe? Nicht jeder ist von Beginn an völlig offen, leicht zu begeistern und hochmotiviert.

Die wichtigste Regel: Wir müssen ihn (oder sie!) dort abholen, wo er steht. Nicht, wie es in Exklusivverkostungen gelegentlich geschieht, mit gen Himmel gehobenem Blick, abgespreiztem kleinem Finger und sensorischen Floskeln, die keiner versteht, sondern mit der Euroflasche in der Hand, beim Grillen oder auf dem Fußballplatz. Die Referenz zum letzten Kantersieg der Heimmannschaft, das Verlangen, diesen statt mit dem Null-Acht-Fuffzehn-Bier aus dem Sechs-Euro-Neunundneunzig-Kasten doch mal mit was Besonderem zu begießen, das sind die Elemente, wo unser Storytelling beginnen muss.

Kleine Schritte sind es nur, die wir gehen können:
Schritt 1: Das Alltagsbier aus dem schönen Glas, nicht aus der Flasche / Schritt 2: Ein ganz dezent hopfengestopftes Trinkbier für den großen Schluck / Schritt 3: Jetzt vielleicht ein leicht (!) fruchtiges Ale?

Dann schauen: Geht Otto mental immer noch mit? Dann wagen wir den nächsten Schritt! Aber erst dann!

Überfordern wir ihn, dann verlieren wir ihn unter Umständen dauerhaft für die kreative Bierwelt. Deswegen gilt: Lieber kleine, vorsichtige Schritte zu Beginn, auch wenn’s schwerfällt. Wenn er dann ein zweites Mal zu uns in eine Verkostung oder ein Seminar kommt, dann können wir etwas größere Schritte mit ihm gehen und aus dem kleinen Funken eine lodernde Flamme der Bierbegeisterung schüren.

Volker, danke für das Gespräch!



Volker R. Quante,
Biersommelier, Blogger, Bierliterat

64 Jahre alt, aus Wunstorf bei Hannover. Biersommelier mit polnischer Ausbildung seit 2011, Doemens Biersommelier seit 2025. Unterwegs als Blogger (blog.brunnenbraeu.eu) und Bierliterat.

Mein wunderbarster Biermoment: Mein erstes richtig knackig bitteres India Pale Ale – das ‚Atak Chmielu‘ (Hop Attack) der polnischen Brauerei Pinta im Jahr 2011. Der Grund, sofort danach die Zertifizierung zum polnischen Verkoster zu machen.