



Interview mit Biersommelier Jürgen Hüngrle: „Bier nicht trinken sondern genießen!“

- Heidelberger-Brauerei hat nun zwei Diplom-Biersommelier
- Ausbildung erfolgte an der renommierten Doemens-Akademie
- Jürgen Hüngrle und Lutz Wirsching bestanden mit dem Prädikat „ausgezeichnet“

Fotos und Grafiken erhalten Sie unter
<http://www.heidelberger-brauerei.de>

Die Heidelberger-Brauerei hat an der renommierten Doemens-Akademie in München ihren Verkaufsleiter Jürgen Hüngrle und ihren ersten Braumeister Lutz Wirsching zum Diplom-Biersommelier ausbilden lassen. Ein wahrgewordener Traumjob vieler Männer möchte man sagen. Im Interview verrät einer der beiden „Bierbotschafter“ was ein Diplom-Biersommelier macht, was ein gutes Bier ausmacht und wie es um die deutsche Bierlandschaft steht.

Sie haben sich zum Biersommelier ausbilden lassen und sogar mit „Auszeichnung“ bestanden. Wie wird man Biersommelier?

Jürgen Hüngrle (JH): „Tatsächlich ist es eine sehr technische Ausbildung. Außer der Schulung der sensorischen Fähigkeiten muss man auch das Bier brauen erlernen, und, viel wichtiger, auch dessen Geschichte verstehen. Man lernt, Bier zu leben. In der gesamten Kursdauer, die über zwei Wochen ging, gab es täglich sechs bis acht Bierverkostungen. Gerade für mich als Kaufmann, der keine Bierbrauer-Ausbildung genossen hat, war das eine sehr anspruchsvolle, intensive Zeit. Man soll schließlich lernen mehr als 330 Bierstile die es weltweit gibt unterscheiden zu können. Am Anfang des Kurses mussten wir deshalb erst einmal eine Art Wassersommelier machen. Wasser dient Bier bekannterweise als Hauptgrundlage und wenn es hier qualitativ nicht stimmt, dann kann das Endprodukt einfach nichts werden.“

Bei so vielen Bierverkostungen gab es zum Mittag dann sicherlich etwas Deftiges zu essen, damit die Teilnehmer auch durchhalten.

JH: „Naja, Bier verkosten und Bier trinken sind zweierlei Sachen. Beim Verkosten geht es darum, das Bier zu definieren und nicht einen „Halben“ auszutrinken, so nach dem Motto „Oh, das war aber lecker, mein Durst ist weg“. Der Kenner versucht die Aromen,

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse





die verschiedenen Röstgrade herauszuschmecken. Man lernt dem Bier einen Charakter
25 – eine Geschichte zu geben. Das Bier muss so definiert sein, dass man jemanden das
Bier erklären kann und dieser eine Vorstellung davon bekommt – ohne, dass dieser das
Bier trinkt. Als Faustregel gilt: Ein gutes Bier sollte man nicht „trinken“ sondern so in-
tensiv und aufmerksam wie möglich „genießen“.“

Das bedeutet, so wie das Bier von Ihnen definiert wird, so schmeckt es auch?

30 **JH:** „Das ist alles theoretisch. Jeder Mensch hat ein unterschiedliches Geschmackemp-
finden. Ich helfe nur bei der Entscheidung, welches Bier das richtige für den Gast oder
Kunden sein könnte und gebe einen Leitfaden an die Hand. Hat mein Gegenüber Lust
auf ein herbes, leichtes, vollmundiges Bier kann ich eine Empfehlung aussprechen die
dem definierten Wunsch am nächsten kommt.“

Der Biersommelier ist also der wahrgewordene Männertraum. Sie müssen also sogar beruflich Bier trinken. Wie sieht Ihr Arbeitsalltag demnach aus?

35 **JH:** „Wir machen regelmäßig in der Brauerei sogenannte „Querverkostungen“ um am
Puls der Zeit zu bleiben. Das ist aber nicht meine Hauptaufgabe. Ich stelle vielmehr die
Qualität unserer Biere direkt beim Gastwirt sicher. Neulich hatte ich den Fall, dass mich
40 ein Wirt um Hilfe bat, weil er sich nicht sicher war ob sein naturtrübes Fassbier noch gut
ist. Gerade naturtrübe Biere sind empfindlicher als gefilterte Biere. Ich konnte dem Wirt
dank der Ausbildung zu hundert Prozent sagen, dass sein Bier noch absolut in Ordnung
war. Es war lediglich die Schankanlage falsch eingestellt. Dadurch, dass Bier bereits na-
türliche Kohlensäure besitzt, muss beim Ausschank darauf geachtet werden, entweder
45 mehr oder weniger Kohlensäure durch die Zapfanlage zuzuführen. Ich schule auch das
Verkaufspersonal, sodass bei der Empfehlung der Speisen auch gleich das passende
Heidelberger seinen Weg zum Gast findet. Durch mein erworbenes Wissen ist die Hei-
delberger-Brauerei nun noch mehr als umfangreicher Dienstleister und fachkompeten-
ten Partner anzusehen.“

Es gibt ja inzwischen auch Schokoladen-Donut- oder Pizzabier. Wo hört Ihrer Meinung nach der Spaß auf?

50 **JH:** „Ganz klar sobald Aroma-Chemie im Spiel ist. Wir sprechen bei Bier von einem Na-
turprodukt und so soll es auch bleiben. Werden für ein Bier das an Blutorange erinnert
nur Naturprodukte verwendet, dann bin ich absolut damit zufrieden. Etwas chemisch
55 zuzufügen hat auch mit der Braukultur an sich nichts mehr zu tun. Wir als Craft-Beer-

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse





Brauer sind ja Handwerker – wir wollen Bier handwerklich herstellen und nicht wie im Labor und im Reagenzglas etwas zusammenmischen.“

Wenn ein Hopfen gezüchtet werden würde, der nach Currywurst mit Pommes schmeckt, wäre das also klasse für sie?

60 **JH:** „Da habe ich grundsätzlich nichts dagegen, solange Naturprodukte verwendet werden. In Amerika gibt es ein Erdnuss-Butter-Milch Starkbier mit 5,5 % Alkohol, selbst Erdnussbutter auf dem Brot kann mich nicht überzeugen. Ich bin aber noch immer ein Verfechter des Deutschen Reinheitsgebotes und da gibt es genügend Möglichkeiten sich auszutoben.“

65 ***Gibt es denn einen Biermix, den Sie richtig gut finden?***

JH: „Biermix? Um Gottes willen – nein! Bier mischt man nicht. Bananenweizen – fürchterlich. Das können wir viel besser. Nehmen wir den Heidelberg Medicus. Riecht und schmeckt nach Banane – ist aber nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Rein naturell erzeugt durch einen speziellen Hefestamm. Oder Cola-Weizen – sowas trinke ich nur, wenn ich von einer Brauerei weiß, dass man deren Weizenbier nicht trinken kann. Dann kommt ein Schuss Cola rein. Aber das ist dann das Äußerste der Gefühle.“

Abschließende Frage an Sie: Wie steht's denn um die deutsche Bierlandschaft?

75 **JH:** „Der Biermarkt ändert sich natürlich schon ständig. Aber das ist ja gerade die Chance der deutschen Brauereien. Als Autofahrernation steht dem Bier-Genuss natürlich die Straßenverkehrsordnung gegenüber. Aber die zunehmende Zahl an alkoholfreien Bieren am Markt beweist: die Menschen genießen Bier bewusster! Die deutschen Brauereien sollten sich noch mehr trauen, das Produkt Bier interessanter und sortenvielfältiger anzubieten. Wenn die Menschen die Vielfalt und die Qualität von Bier noch mehr kennenlernen, dann wird vielleicht auch der ein oder andere Weinliebhaber überzeugt werden.“

Vielen Dank für das Gespräch.

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberg Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberg-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberg-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse

