



Elisa Raus, die als erste Frau den Biersommelier-Weltmeistertitel trägt, bei der Bierverskostung.

HERSTELLER-INTERVIEW

Die kühle Blonde

Der Legende nach soll Klaus Störtebeker ein echter Haudegen und Freibeuterkapitän gewesen sein. Seine Trinkfestigkeit verlieh ihm den Spitznamen Störtebeker, der aus dem Niederdeutschen von »Stürz den Becher« herrührt. Idealer Name also für eine Brauerei. Doch der Störtebeker Braumanufaktur aus Stralsund geht es nicht um »viel Bier stürzen«, sondern um Klasse anstatt Masse.

Das Alnatura Magazin im Gespräch mit Elisa Raus, der ersten Frau, die den Titel »Biersommelier-Weltmeisterin« tragen darf.

Alnatura Magazin: Wie wird man eigentlich Biersommelière?

Elisa Raus: »Das ist eine zweiwöchige Weiterbildung, bei der man alles rund ums Bier lernt: Geschichte, Herstellung, Sorten und die sensorische Beschreibung mit Speiseempfehlung. Natürlich muss man auch selbst ein Bier brauen.«

Und woher kommt Ihr Interesse? Bier ist ja nicht gerade eine Frauendomäne.

»Die Leidenschaft fürs Bier kam durch die Arbeit in der Störtebeker Braumanufaktur und ist im Laufe der Zeit immer größer geworden. Leider ist man als Frau in der Bierbranche noch immer in der Minderheit. Gerade in meiner Anfangszeit bei Störtebeker bin ich des Öfteren auf Skepsis und Vorurteile gestoßen, wenn ich als blonde junge Frau alteingesessenen Biertrinkern etwas übers Bier erzählen wollte.«

Und dann haben Sie sogar den Weltmeistertitel der Biersommeliers 2019 geholt.

»Von 80 qualifizierten Teilnehmenden bei der Weltmeisterschaft waren auch nur zehn Frauen dabei. Deshalb freut es mich umso mehr, dass ich gewonnen habe, zumal die Prüfungen nicht einfach waren.«

Was wird da geprüft?

»Sämtliches theoretische Wissen zu Bier, aber auch die Praxis. Man muss blind je zehn Sorten und zehn Bierfehler erkennen sowie aus dem Stegreif eine Bierpräsentation halten.«

Aber Sie sind eigentlich studierte Medienwissenschaftlerin und arbeiten seit 2013 als Pressesprecherin bei der Störtebeker Braumanufaktur.

»Fachliche Qualifikation beim Thema Bier



Schon gewusst?

Lag der Bier-Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland Anfang der 1990er-Jahre noch bei 143 Litern, ist er bis heute stetig auf knapp hundert Liter gesunken.

ist da ziemlich hilfreich, zumal es 21 verschiedene Störtebeker Brauspezialitäten gibt, davon 11 Bio-Biere, die mit den alkoholfreien Bieren die Wachstumstreiber sind.«

Aber der Bierkonsum in Deutschland sinkt seit den 1980er-Jahren kontinuierlich.

»Wir merken davon nichts. Das liegt wahrscheinlich daran, dass wir auf Sortenvielfalt und auf Qualität anstatt Quantität setzen. Bio-Qualität und besondere Spezialitäten spielen dabei eine immer größere Rolle.«

Welche Sorten zum Beispiel?

»Ganz neu haben wir zum Beispiel das Mittsommer-Wit im Programm. Eine erfrischende Spezialität, mit nur 4,7 Prozent Alkohol, ideal für den Sommer und perfekt für schärfer gewürzte Grillgerichte.«

Was ist Witbier?

»Das ist ein klassisches belgisches obergäriges Weizenbier, in unserem Fall noch mit Gewürzen wie Koriander, Timutpfeffer und Orangenschale gebraut.«

Und wie schmeckt das?

»Zuerst weist es die typisch erfrischenden Fruchtnoten eines Weizenbieres auf, dann im Nachhall schmeckt man die Gewürzmischung, die dem Aromaprofil das gewisse Etwas verleiht. Außerdem ist es mit Haferflocken gebraut, welche das Bier cremiger und noch naturtrüber machen als die Hefe alleine.«

Der Trend geht immer mehr zu alkoholfreien Getränken. Auch beim Bier?

»Ja, auf jeden Fall. Die Menschen trinken bewusster. Das Bier muss besonders schmecken, zu einem bestimmten Anlass oder Speisen passen. Da geht es nicht darum, besonders viel Bier zu trinken, sondern ausgewählte, charakterstarke Biere zu genießen. Oder man verzichtet ganz auf Alkohol.«



Störtebeker Braumanufaktur kurz gefasst

Gründung 1827 in der Hansestadt Stralsund
Firmierung seit 2011 als Störtebeker Braumanufaktur, inhabergeführte mittelständische Brauerei

Mitarbeitende 200, davon sind 20 Biersommeliers und -sommelières

Sortiment 21 verschiedene Brauspezialitäten; Bio-Anteil über 50 Prozent mit steigender Tendenz

Aber die Herstellung von alkoholfreiem Bier, das wirklich gut schmeckt, ist nicht so einfach, weil der Geschmacksträger Alkohol fehlt.

»Stimmt, bei der Herstellung von alkoholfreiem Bier gibt es einige Herausforderungen zu meistern. So darf ein alkoholfreies Pils beispielsweise nicht zu süß schmecken, da es dann nur wenig mit seinem alkoholphaltigen Pendant zu tun hat. Unser Frei-Bier brauen wir daher etwas stärker und mit mehr Hopfen ein, um auch nach der Entalkoholisierung ein typisch norddeutsches, kräftig herbes Pils im Glas zu haben – nur eben alkoholfrei.«

Das hätte dem Klaus Störtebeker sicher nicht gefallen.

»Wer weiß! Wichtig ist doch, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.«

Danke für das Gespräch.

»»Das Interview führte Susanne Salzgeber.