

Den Geschmack des Bieres erleben

BRAUKULTUR Eine Bierverskostung kombiniert unterhaltende Theorie mit flüssiger Praxis. Sommelier Thomas Lachmayr versteht sich als Botschafter des Genusses.

VON DIETMAR KRENZ, MZ

EICHHOFEN/UNDORF. Der Undorfer Thomas Lachmayr, im normalen Leben bei Conti in Regensburg beschäftigt, hatte schon immer einen Faible für ein schmackhaftes Bier. Im Keller seines Elternhauses in Burgweinting braut er sich daher noch heute in unregelmäßigen Abständen seinen eigenen Gerstensaft für den Hausgebrauch. Dunkel und äußerst süffig.

So richtig auf den Geschmack gekommen ist der 52-Jährige aber vor zwei Jahren. Anlässlich seines runden Geburtstages erfüllte ihm seine Familie einen echten Herzenswunsch. Der Gutschein für einen Biersommelier-Kurs fand sich unter all den Geschenken. So durfte Lachmayr zwei Wochen lang eine Auszeit vom Alltag nehmen und in die Welt des Bieres eintauchen.

14 Tage die Schulbank gedrückt

Die kostspielige Ausbildung – immerhin rund 4000 Euro hat der Spaß gekostet – machte der Oberpfälzer an der renommierten Doemens-Akademie in Gräfelfing. Während andere in Urlaub fahren, drückte der Undorfer 14 Tage lang freiwillig die Schulbank: „Zehn Stunden täglich, viel Theorie. Und danach noch für die Prüfungen lernen. Das war schon hart“, erinnert sich Lachmayr. Doch die Mühen haben sich gelohnt. Er darf sich nun offiziell diplomierter Bier-Sommelier nennen.

Der Sommelier war ursprünglich Vorkoster am Hofe und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen. Heutzutage konzentriert sich ein Biersommelier auf das bayerische Kulturgetränk. Er versteht sich als Berater für den Gast und auch für den Gastronomen. „Der Gast erhält Informationen zum Herstellungsprozess, die richtige Auswahl zur gewählten Speise und erfährt alles über die positiven gesundheitlichen Auswirkungen eines moderaten Bierkonsums“, erzählt der 52-Jährige.

Kulturzentrum für Bierbegeisterte

Vor den Toren Münchens werden in der Akademie jedes Jahr Braumeister und Interessenten aus aller Welt unterrichtet. Auf dem Lehrplan stehen Biersensorik, Ausschanktechnik, Brauwesen und Zutaten, Geschichte der nationalen und internationalen Stile und vieles mehr. In der zweiten Woche geht es für die Absolventen in Kiesbyes Bierkulturhaus nach Obertrum am See in Österreich. Zwischen den Salzburger Voralpenseen und der Mozartstadt gelegen ist dieses einzigartige Kulturzentrum der Treffpunkt für alle Bierbegeisterten, erzählt Lachmayr.

Dieser Weg zum Diplom-Biersommelier ist einzigartig in Europa. Neben der Vermittlung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau



Biersommelier Thomas Lachmayr ist überzeugt, dass die Craft-Beer-Szene weiter an Boden gewinnt.
Fotos: Dietmar Krenz

bereichern Praktika, Hausarbeiten und ein umfassendes Schulbuch den Kurs. In 97 Unterrichtseinheiten, davon 30 Prozent in der Praxis, wird dem angehenden Sommelier Bierkultur vom Feinsten gelehrt.

Das Erlernete hat Lachmayr in der Vergangenheit schon in einigen Bierseminaren im privaten oder Kollegenkreis erfolgreich umgesetzt. Da wollten sich die Schützen von Burgfrieden Eichhofen nicht lumpen lassen und begaben sich ebenfalls auf die Spuren des guten Bier-Geschmacks – und zwar bei einer Wanderung mit dem Experten im Tal der Schwarzen Laber. 20 Teilnehmer wollten wissen, wie ein Bier professionell verkostet wird und wie sich die Sorten und Gattungen im In- und Ausland unterscheiden.

Startschuss war das Vereinslokal, der Brauereigasthof Eichhofen. Braureicher Michel-Andreas Schönharting entführte die Runde kurzerhand in die Unterwelt und kredenzte den Schützenbrüdern und -schwestern ein köstliches Zwickelbier. Frisch gezapft aus den mächtigen Lagertanks und in besonderen Gläsern serviert, begann für die Teilnehmer die Reise durch die Bierlandschaften Europas.

Die Nase tief ins Glas halten

„Wenn man das Glas gegen das Licht hält, sieht man die Färbung am besten“, sagt Lachmayr auf einer der Stationen unter freiem Himmel und schwenkt das Glas in der Luft. Anschließend empfiehlt er, die Nase ins Glas zu halten, um die verschiedenen



An den Stationen wartete Katja Lachmayr mit Leckereien auf.



Zum Auftakt gab es ein Zwickelbier in der Schlossbrauerei Eichhofen.



Na dann, Prosit!



Auf der Wanderung informierte Lachmayr über das Brauwesen.

Aromen besser wahrnehmen zu können. Erst dann darf getrunken werden – ganz genau wie in der Welt der Spitzenweine. Bier habe nämlich wesentlich mehr Aromen als Wein.

Sehen, riechen, schmecken und erleben – in dieser Reihenfolge wurden nach und nach zehn charakterstarke und auch internationale Biere verkostet, um die Sinne zu eichen. Natürlich in kleinen Mengen und den entsprechenden Aromagläsern. Bei einer deftigen Brotzeit im Nebenzimmer der Mönchsmühle erfuhren die Teilnehmer zudem alles über die Biergattungen, Craft-Biere oder das Reinheitsgebot. Thomas Lachmayr versteht sich als Botschafter des guten Geschmacks: „Mir ist es besonders wichtig, dass Bier als Genussmittel begriffen wird.“

BIERBRAUEN IM HAUSE LACHMAYR



► **Maischen:** Malz und Wasser werden gemischt und auf Temperatur gebracht. Durch das Maischen wandelt sich die im Malz enthaltene Stärke in Zucker und das Eiweiß flockt aus.



► **Stammwürze:** Während des Brauens wird die Stammwürze gemessen. Mit einem Refraktometer wird anhand der Lichtbrechung der Gehalt von Zucker in Flüssigkeiten bestimmt.



► **Hopfungaben:** Der Hopfen gibt dem späteren Bier seinen Geschmack (von herb bis süffig) und macht es durch seine Gerb- und Bitterstoffe haltbar. Es gibt viele Hopfenarten.



► **Abfüllung:** Nach der Hauptgärung füllt Thomas Lachmayr das Jungbier in Flaschen ab – dann folgt die Nachgärung. Die Etiketten „Toms Bräu Spezial“ hat Sohn Dennis entworfen.



► **Bierstacheln:** Endlich ist es soweit – die Familie Lachmayr darf verkosten. Beim Bierstacheln karamellisiert der Restzucker im Glas und gibt dem Bier einen intensiveren Geschmack.