

Biersommelier, meine Interpretation:

Als Biersommelier möchte ich den Menschen nahebringen, dass Bier nicht nur zu Chips und Fernsehen gehört, oder als alkoholischer Durstlöscher verwendet wird, sondern dass Bier eine ganz besonderes Getränk ist und eine große Vielfalt bietet.

Durch die verschiedenen Bierstile ist dieses Getränk durchaus eine Alternative zum Wein. Das richtige Bier zum passendem Essen im entsprechenden Glas ist eine Komposition für sich. Sinn und Zweck von Bierverkostungen ist es, den Leuten zu zeigen, welche Geschmacksvarianten es gibt.

Ruhig einmal im Supermarkt oder in der Gaststätte ein Bier probieren, welches man noch nicht kennt. Abseits der typischen Fernsehbiere, sollte man diese Biere in einem speziellen Craftbiertglas oder in einem Rotweinglas in aller Ruhe probieren.

Wichtig ist, das Bier auch richtig zu probieren und mit allen Sinnen zu erleben und sich Zeit nehmen, für das besondere Bier.

Hat es eine ansprechende Farbe, wie ist der Schaum, welche Gerüche nehme ich wahr, wie spritzig oder vollmundig ist es im Mund. Was schmecke ich und welchen Eindruck hinterlässt es beim Schlucken.