



## Ein Braumeister im Bier-Olymp

Ein Braumeister im Bier-Olymp  
In Denver entscheidet ein Distelhäuser über die besten Biere der Welt  
Als 'Olympics of Beer', die Bier-Olympiade; wird der alle zwei Jahre ausgetragene World Beer Cup von Braumeistern ehrfurchtswoll beschrieben. Und das hat seinen Grund: Mehr als 4.800 Biere aus über 600 Brauereien bewerben sich um Gold, Silber und Bronze in den einzelnen Kategorien. Keine leichte Aufgabe für die Jury, der bereits zum sechsten Mal in Folge ein Braumeister aus dem Taubertal angehört: Roland Andre, Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei, entscheidet vom 7. bis 9. April in Denver/Colorado mit über die besten Biere der Welt.  
Schon Wochen vor der eigentlichen Veranstaltung entschied die Brewers Association in Chicago darüber, welche Bierexperten zum Kreis der 222 Juroren ('Judges') aus 29 Ländern zählen. Darunter 'Bier-Päpste', angesehene Brauereiwissenschaftler und erfahrene Braumeister, Journalisten und Rohstoffzulieferer. Dabei zu sein, gilt als besonders ehrenvolle Aufgabe.  
Die Ernennung zum Jury-Mitglied macht mich schon ein wenig stolz, da nur die Hälfte der rund 220 Juroren von außerhalb der USA kommt', sagt Roland Andre, der im Jahr 2004 zum ersten Mal mit urteilte, welche Biere aus aller Welt in den 'Bier-Olymp' aufsteigen dürfen. Eine Aufgabe, die den ganzen Braumeister fordert. Rund 150 unterschiedliche Biere wird Geschäftsführer Roland Andre an den drei Proben Tagen als Juror verkosten müssen.  
Rund 150 Biere verkostet jeder Juror  
Anders als bei deutschen Wettbewerben, wie etwa der DLG-Prämierung, entscheidet beim World Beer Cup das subjektive Urteil der Fachjury über Sieg oder Ausscheiden. Was allein zählt, ist der Geschmack der Biere, technische Werte oder Laboruntersuchungen bleiben außen vor. Der jeweilige Sieger muss nach den Wettbewerbsbedingungen ein Weltklasse Bier sein, das die Kriterien seiner Kategorie beispielhaft verkörpert. Entspricht kein Bier diesen Erwartungen, gibt es auch keine Medaillen.  
In kleinen Runden von sechs oder sieben Prüfern gehen die Judges dem Bier auf den Grund, um herauszufinden, welche Biere in Sorten-Charakteristik und geschmacklicher Ausgewogenheit am meisten überzeugen. In jeder 'Session' werden jeweils drei Runden ('Flights') mit etwa zehn Proben verkostet. Nach der Hälfte des Tages ('Session') werden die Runden der Prüfer jeweils neu zusammengestellt. Ist sich die Jury uneins, wird erneut ausgeschenkt.  
Der größte Bier-Wettbewerb der Welt läuft nach strengen Regeln ab. Die teilnehmenden Bier-Sorten werden bei den Brauereien von einer Spezial-Spedition abgeholt und gekühlt auf den weiten Weg nach Golden bei Denver gebracht, wo die Flaschen in neutrale Kartons verpackt werden. Am Veranstaltungsort werden sie dann neu sortiert und mit eigenen Nummern für jede Verkostungsrunde versehen. Das erfordert bei mehr als 4.800 Bieren ein ausgeklügeltes System, das die Organisationsmanager der Brewers Association meisterlich beherrschen.  
'The Winner is...' heißt es bei der Awards Gala  
Und natürlich darf kein Juror die Kategorie testen, in der Biere aus der eigenen Brauerei dabei sind. In diesem Jahr haben die Distelhäuser neben dem klassischen Pils einen Frühlingsbock, ein dunkles Hefeweizen und ein Kellerbier zum Wettbewerb eingereicht. So kommt es, dass Braumeister Roland Andre eher in 'exotischen' Disziplinen wieder als 'Judge' antreten darf. Welche Biere es genau sind, erfährt er erst in Denver und am Vorabend des Wettbewerbs. Dann findet auch eine sensorische Schulung statt, bei der die Jury-Mitglieder auf ihre anstrengende Aufgabe vorbereitet werden.  
Faszinierend ist das intensive Erlebnis, drei Tage lang mit Experten über Bier in seiner unendlichen Vielfalt und in seinen verschiedenen Geschmacksausprägungen zu diskutieren. Dabei andere, neue Sichtweisen kennen zu lernen und die Begeisterung der Menschen zu spüren, die wie einen selbst die Leidenschaft für Biere antreibt', sagt Roland Andre.  
Bei allem Bierernst bleibt am Rande der Verkostungen viel Zeit zum Austausch mit Braumeistern und Experten aus den USA und anderen Ländern. Man knüpft Kontakte zu ähnlich strukturierten Brauereien, tauscht sich über Technologien, Rezepturen, Rohstoffe oder bisher unbekannte Hefestämme aus. Impulse und Erfahrungen, die inzwischen in der täglichen Arbeit der Distelhäuser Brauerei und bei den neuen Craftbieren aus dem Taubertal ihren Niederschlag fanden.  
Richtig spannend wird es am 11. April - dann verkündet die Brewers Association ihre Entscheidung. Und wie bei der legendären Oscar-Verleihung heißt es 'The Winner is...' Dann wartet auch Roland Andre gespannt - denn vielleicht zählt ja die Distelhäuser Brauerei wie in manchem Vorjahr zu den Medaillengewinnern.  
Braumeister Andre dämpft gern die Erwartungen. 'Es wird immer schwerer, beim World Beer Cup eine Medaille zu gewinnen', sagt er. Das liege zum einen an der stetig wachsenden Zahl der Mitbewerber, ebenso der hohen Qualität der Konkurrenz-Biere aus anderen Ländern. Zudem darf jede Brauerei 2014 nur vier unterschiedliche Biere zum Wettbewerb einreichen, bisher waren es zehn. Auch das schmälert die Chancen.  
Auf die Suche nach dem besten Bier der Welt hat sich inzwischen auch das Wissensmagazin Galileo begeben und dabei in Distelhausen Station gemacht. Das Fernsteam von Pro 7 will herausfinden, wer das beste Bier der Welt braut und begleitet dazu Juror und Braumeister Roland Andre während seiner Arbeit beim World Beer Cup in Denver - bis zur großen Preisverleihung. In der Sendung 'Mission Wissen Weltweit' wird man dann vielleicht schon bald die Distelhäuser im Bier-Olymp sehen können.  
Weitere Informationen:  
Distelhäuser Brauerei  
Ernst Bauer GmbH  
Co. KG  
Frank Störzbach  
Grünfelderstraße 3  
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen  
Telefon: 09341.8 05-470  
Fax: 09341.8 05-351  
E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de  
Internet: www.distelhaeuser.de

## Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

## Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage