



**MACHER UND MÄRKTE**

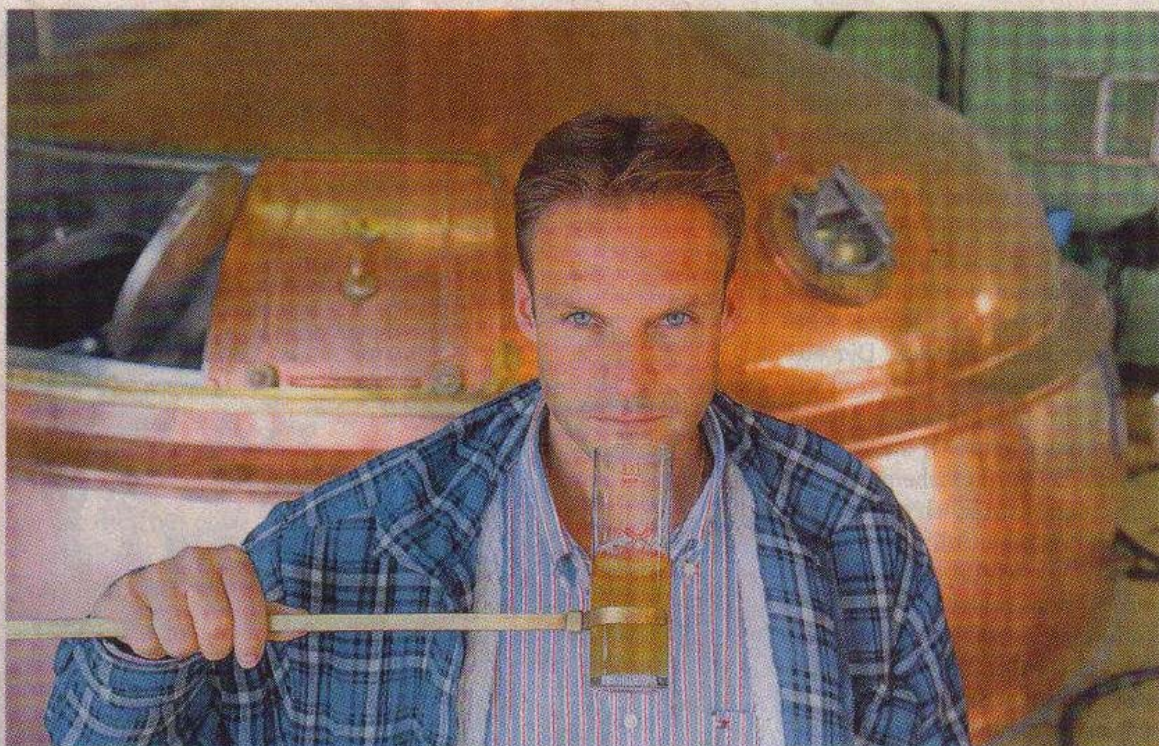
GESAMMELT VON KATRIN DIENER Telefon 0221/224-2872 E-Mail: katrin.diener@mds.de

# Die Ecken und Kanten des Bieres

Andree Vrana tritt bei der Weltmeisterschaft der Biersommeliers an

Er hat ein ganz feines Näschen. Andree Vrana (41), Braumeister der Kölner Traditionsbrauerei „Zur Malzmühle“, kann rund 60 Bierstile auseinanderhalten. Das reicht von Kölsch, Alt und Pils bis zu Stout und American Lager. Er beherrscht seinen Job („Ich bin seit 25 Jahren in der Malzmühle“) und setzt dem globalen Biergenuss („Durch die Industrialisierung in den großen Brauereien schmeckt alles gleich“) am liebsten Handgemachtes aus kleineren Hausbrauereien und Klöstern entgegen. Mit seinen Kenntnissen und Fähigkeiten könnte er durchaus in der „Wetten, dass..?“-Show von Thomas Gottschalk bestehen.

Doch Vrana strebt nach Höherem. Er will Weltmeister werden und die Nachfolge von Karl Schiffner, einem renommierten Gastwirt aus Oberösterreich, antreten, der den Titel bei der Premiere vor zwei Jahren errungen hatte. Bei der zweiten offiziellen Weltmeisterschaft der Biersommeliers am kommende Wochenende in Österreich tritt der Kölner gegen 50 Kollegen aus aller Welt an – von Tschechien über Spanien bis Brasilien. Genau wie er wollen



Andree Vrana ist der einzige diplomierte Biersommelier in Köln und will Weltmeister werden.

BILD: RAKOCZY

diese ihr Wissen rund um das Thema Bierkultur vor einer hochkarätigen Jury demonstrieren. Erstes Ziel ist die Finalrunde der besten sechs am Sonntag. „Ich bin gut vorbereitet, habe mit einigen Kollegen umfangreich trainiert“, sagt Vrana, der sein Hobby zum Beruf gemacht hat. Nach der Lehre zum Brauer und Mälzer folgte die Fortbildung zum Braumeister, und vor fünf Jahren ließ er sich in München und Salzburg zum Biersom-

melier ausbilden. Mit dem zugehörigen Diplom ist er derzeit der einzige in Köln. Im Gegensatz zu einem Weinsommelier, der die edlen Tropfen auf der Zunge zergehen lässt ehe er sie wieder ausspuckt, muss der Kollege aus der Bierbranche den Gerstensaft schlucken. Denn während es beim Degustieren von Wein in erster Linie auf die Nase ankommt, entfalten sich die Geschmacksstoffe beim Bier etwas weiter hinten,

zwischen Nase und Rachenraum – „retronasal“. Vrana: „So kann ein helles Bier nach Honig oder auch mal zitrusartig riechen, ein dunkles Bier nach Schokolade, ein Stout nach Toast oder Lakritz, ein Weizen nach Banane.“ Dies jedoch nur, wenn es handwerklicher Braukunst entspricht. Bei einem Industriebier kann man, so Vrana, oft nur hell und dunkel unterscheiden. „Da fehlen geschmacklich die Ecken und Kanten.“ (NR)