

DER SOMMELIER HOLGER HAHN ÜBER DIE LIEBE ZUM GERSTENSAFT

BIER ist immer eine Frage der KULTUR

An diesem Wochenende findet wieder die Lange Nacht der Brauereien statt. Im „Giesinger Bräustüberl“ treffen sich dann wieder die Liebhaber des Gerstensafts und reden über Bier, Gott und die Welt. Genau das haben wir auch mit Holger Hahn getan, dem Bier-Sommelier aus Schwabing. Ein Thema allerdings haben wir ausgeklammert: Radler & Co. „Mischgetränke laufen bei mir nicht unter Bier“, sagt der Experte. „Anders als Alkoholfreies. Das gibt es schon lange, das erste wurde meines Wissens in der DDR in den 1950er-Jahren gebraut. ‚Aubi‘ hieß das, Autofahrerbier. Naja, durchgesetzt hat sich das erst später. Und jetzt gibt es auch richtig gute Alkoholfreie“. Aber auch die lassen wir jetzt mal außen vor...

Herr Hahn, wie muss man sich Ihre Arbeit als Bier-Sommelier denn überhaupt vorstellen?

Holger Hahn: Ich verstehe mich als Bier-Botschafter. Wir Sommeliers – auch im Weinbereich im Übrigen – sollten Bindeglieder zwischen Produkt, Hersteller und Kunde sein. Und ich bin jetzt auch nicht derjenige, der Süßholz, Mango oder Papaya im Bier entdeckt... Mein Thema ist eher, Geschichten zu erzählen, zur Kultur des Bieres, der Historie einzelner Sorten. Natürlich muss der Sommelier sich auskennen, er muss eine Haltung haben, ich bin eine Art Reiseführer durch die Welt des Bieres. Aber vor allem gilt: Bier hat für mich einen sozialen Aspekt, beim Bier kommen die Menschen zusammen!

Apropos Wein – ein Glas am Abend soll ja regelrecht gesund sein. Wie sieht es denn da beim Bier aus?

Hahn: Naja, da muss man schon sensibel bleiben, wir reden wie gesagt über Alkohol. Aber Hopfen hat eine beruhigende Wirkung...

...was ja fast schon eine politische Dimension hat.

Hahn: Stimmt. Und beim Bier sitzen die Leute zusammen, vor allem in der Hinsicht ist Bayern schon so was wie der Nabel der Bierwelt, Stichwort Gemütlichkeit und Bierkultur. Da wird hier nicht viel Schi-Schi gemacht, sondern einfach geredet beim Bier. Aber – jetzt müssen die Münchner stark sein: Sehr viel mehr Vielfalt gibt es zum Beispiel in Belgien. Andererseits ist so ein belgisches Sauerbier für eine deutsche Zunge schon eine Herausforderung. Auch Salzburg entwickelt sich übrigens gerade zu einer richtigen Bierstadt!

Beim Rat-schen am Biertisch geht's dann aber eher wenig um obergä-riges Bier oder schlanken Geschmack – da kommen Sie als Sommelier wieder ins Spiel: Klären Sie uns mal auf: Wie erkenne ich überhaupt ein gutes Bier?

Hahn: In meinen Augen gibt es in Deutschland kein wirklich schlechtes Bier! Da geht ja alles mit rechten Dingen zu, denn es gibt das Reinheitsgebot. Und das „vorläufige Biersteuergesetz“ von 1993 – das ist die rechtliche Grundlage. Ja, und was ist nun gut? Ich sage immer, ein gutes Bier macht Lust auf den nächsten Schluck. Punkt. Alles andere ist zu kompliziert. Wenn ich Ihnen als Münchner ein charaktervolles, kräftiges Pils als das Nonplusultra anpreise, dann sagen Sie wahrscheinlich: Puh, diese Bittere, schwer zu ertragen. Ein anderer sagt vielleicht: oberbayerisches Helles – langweilig.

Ist der Kater am nächsten Tag ein Indikator für die Güte des Bieres?

Hahn: Nein! Erstens weise ich immer darauf hin, dass wir von Alkohol, also einem Gift reden. Außerdem ist Sauerstoff ein Thema, das sage ich im-



Bier hat einen sozialen Aspekt. Man trifft sich, tauscht sich aus und lernt dabei.

Unterwegs als Botschafter des Bieres

„Bier-Historie ist Kultur-Historie“, sagt Holger Hahn. Eigentlich stammt der ausgebildete Bier-Sommelier aus dem Ruhrgebiet, „hat aber viel aufgegeben, um in München wohnen zu dürfen“. In Schwabing lebt der 49-Jährige nun mit Frau und drei Kindern, von dort aus reist er als Botschafter des Bieres durch die Republik. Derzeit ist er für Warsteiner mit einem Bier-Truck unterwegs, aber auch die vielfältige Craft-Beer-Szene schätzt und beobachtet er. „Kommt zusammen“, ist sein Motto, sowohl, was die in Großbetriebe und Klein-Brauereien geteilte Szene angeht, als auch die Menschen an sich. „Jeder kann vom anderen lernen“, sagt er. Am Biertisch und in der Brauerei. Hahn ist zudem Chef der Deutschen Bierakademie, veranstaltet Verkostungen und Schulungen für Privatpersonen und Gastronomen. ◀



Genießer: Holger Hahn in seinem Bierkeller, rechts im Warsteiner Truck. Fotos: Schmidt (2), SZPhoto

mer wieder: Wenn ihr schon viel trinkt, dann geht zwischendurch an die frische Luft! Und nehmt Wasser dazu! Viel Wasser! Aber ein Schädel hat nichts mit unfiltriertem Bier zu tun oder derlei Dingen. Da ist schon viel Psychologie dabei. Auch beim Verkosten übrigens! Wenn ich bei einer Veranstaltung das Licht verändere, schmeckt den

Leuten das gleiche Bier ganz anders.

Wie viel Bier darf es denn überhaupt sein – wie viel Rausch braucht der Mensch?

Hahn: Aus meiner Sicht keinen! Ich hatte seit vielen, vielen Jahren keinen Schwips mehr. Wenn ich zum Beispiel mit meiner Frau Bier trinke, dann wähle ich aus den 60 Sorten im Keller eines aus, das zum Essen passt, und das teilen wir dann...

...was sehr dafür spricht, dass Sie Bier niemals aus der Flasche trinken.

Hahn: Nein, das geht gar nicht! Der Braumeister hat sich ja was überlegt bei seinem Bier – das schmecke ich aus der Flasche nicht. Das ist fast schon eine Frage des Respekts. Zu jedem Bier gehört das richtige Glas. Und zwar dünnwandig, damit kein Temperaturexchange stattfindet! Das Pilsglas beispielsweise ist schlank und mit steiler Wandung. Klar, stellen Sie



sich ein Pils im Augustiner-Glas vor. Deswegen stellt auch Augustiner eigene Gläser für sein im Übrigen hervorragendes Pils her. Und wenn Sie nicht für alle Fälle ausgerüstet sind, dann nehmen Sie eben ein Weinglas. Das geht auch.

Damit sind wir schon beim Essen. Was passt wo zu?

Hahn: Dunkles Bier, Bock und malzlastiges Bier nehmen Sie als Begleitung für Braten und Fleisch, gerne auch mit dunkler Soße. Hopfenaromen und Pils passt gut zu Pasta, Salat, oder auch einem scharfen Burger. Und Hefe harmoniert sehr schön mit Meeresfrüchten, vielleicht auch einer Paella oder einem Currygericht. Daran sieht man ja auch recht gut, wie sich die Braukultur in verschiedenen Gegenden entwickelt hat. Die Italiener kommen zum Beispiel immer erst von der Speise und schauen dann, was dazu passt. Bier ist Kultur und Geschichte, das ist auch in München zu beobachten: Bis vor 200 Jahren gab es hier vor allem dunkle, kräftige Biere. Das



hängt mit dem Härtegrad des Wassers zusammen – und mit der Entwicklung der Arbeit. Bier war vor der industriellen Revolution ein kräftigendes Nahrungsmittel.

Bei all dem Wandel und der Vielfalt der Bierkultur – wenn Sie nur noch eine Sorte trinken dürften, welche wäre das?

Hahn: Sorry München, aber das wäre Pils...

INTERVIEW: KLAUS HEYDENREICH