



[Startseite](#) | [Lokales](#) | [Kanton Bern](#) | [Der Bieler Bierjäger: «Die Bierauswahl in der Gastronomie](#)

Abo **Der Bieler Bierjäger**

«Die Bierauswahl in der Gastronomie ist ziemlich miserabel»

Philippe Corbat hat über 20'000 verschiedene Biere degustiert und bewertet. Unter den Schweizer Brauereien hat er einige Perlen ausgemacht.



[Adrian Hopf-Sulc](#)

Publiziert heute um 05:58 Uhr



Er bewertet jedes Bier, das er trinkt, nach fünf Kriterien: Philippe Corbat in der Bieler Bar Beer O'Clock, wo die Gäste ihr Bier selber zapfen.

Foto: Raphael Moser

Herr Corbat, wie geht es Ihrer Leber?

Wer mich kennt, der weiss, dass ich nicht literweise vom gleichen Bier trinke. Als Bierjäger will ich möglichst viele verschiedene Biere probieren. Von einem Bier trinke ich im Schnitt wohl nicht einmal einen Deziliter. Nur wenn es wirklich gut ist, trinke ich es aus. So komme ich auf fünf, sechs Deziliter pro Tag.

Sie haben allein dieses Jahr bereits 1800 verschiedene Biere degustiert. Wie ist das überhaupt zu schaffen?

Ich gehe an Bierfestivals und in Bierbars, aber die meisten Biere kaufe ich im Fachhandel und trinke sie zu Hause. Ich probiere fast jeden Tag einige.

Auf Ihrer Website benoten Sie jedes Bier. Ihre Lieblingsbiere sind ausserordentlich dunkel, stark und sauer. Hat da ein Lagerbier überhaupt eine Chance?

Ich vergebe jeweils Punkte für Aussehen, Geruch, Geschmack, Abgang und Gesamteindruck. Klar habe ich gewisse Präferenzen: Ein gut gemachtes Imperial Stout erhält wohl etwas bessere Noten als ein gutes Lagerbier. Aber wie Wein kann auch ein Bier Fehler haben, dann gibt es in jedem Fall Abzug.

Haben sich schon Brauer bei Ihnen wegen einer schlechten Bewertung beschwert?

Ja, das ist auch schon vorgekommen. Ein Brauer machte mir einmal den Vorwurf, dass ich seinem Geschäft schade und er wegen mir Kunden verliere. Aber die Mehrheit der Brauer ist offen für meine Kritik. Zudem glaube ich nicht, dass ich einen grossen Einfluss habe.

Sie haben – Stand heute – 21'831 Biere aus 189 Ländern und Territorien bewertet. Reisen Sie weit, um neue Biere zu entdecken?

Ich habe inzwischen grosse Mühe, Biere aus weiteren Ländern zu finden. Ich reise nicht wegen des Biers irgendwohin, aber ich informiere mich natürlich, welche Brauereien es an meinen Reisezielen gibt. Es existieren Gruppen, in denen seltene Biere getauscht werden, so habe ich dieses Jahr mein erstes Bier aus Gabun erhalten. Aber es gibt natürlich auch Staaten, in denen es keine Brauereien gibt, etwa Kuwait oder Libyen.

**«Bier ist in den Köpfen
als Durstlöcher
verankert und nicht als
Genussmittel.»**

Das deutsche Reinheitsgebot, das man aus der Bierwerbung kennt, ist für Sie ein Ärgernis. Warum?

Das Reinheitsgebot verbietet andere Zutaten als Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Meiner Meinung nach bremsst diese Vorschrift aber die Vielfalt. Die Brauereien im Welschland waren schon immer von den Bierimporten aus Belgien beeinflusst. Dort braut man auch mit Früchten und Gewürzen. In der Deutschschweiz hingegen heuerten viele Brauer aus Deutschland an. Sie kopierten zuerst einmal die Biere der grossen deutschen Hersteller, die sich an das Reinheitsgebot halten. Es ist fast eine Religion. Doch auch bei den Deutschschweizern hat sich die Kreativität inzwischen entwickelt. Es gibt nur noch wenige in der Schweiz, die streng nach Reinheitsgebot brauen.

Was sagen Sie den Leuten, die einfach eine Stange trinken möchten und sich in der Beiz nicht auch noch mit einer

Bierkarte herumschlagen wollen?

Grundsätzlich sage ich nichts mehr, ich will die Leute nicht mehr erziehen. Aber erfahrungsgemäss ist etwa die Hälfte der Leute durchaus interessiert, neue Bierstile auszuprobieren, wenn man sie ihnen zeigt. Leider wirkt die Zeit des Bierkartells und der normierten Biere noch nach. Bier ist in den Köpfen als Durstlöscher verankert und nicht als Genussmittel. Und wer zum Fussballmatch im Fernsehen seinen Liter Lagerbier trinkt, ist vielleicht abgeschreckt vom höheren Preis anderer Bierstile von kleineren Brauereien. Leider ist die Bierauswahl in der Gastronomie weiterhin ziemlich miserabel.

Es wäre doch an den Gästen, nach Alternativen zum Lagerbier zu fragen, wenn das wirklich ein Bedürfnis ist.

Nicht nur. Ein gutes Beispiel ist Lausanne. In den letzten Jahren wurden dort zwei neue, kreative Brauereien gross: La Nébuleuse und Dr. Gab's. Vor allem erstere hat durch intensives Marketing erreicht, dass ihr Bier in vielen Lokalen ausgeschenkt wird. Die andere Brauerei klopfte darauf ebenfalls bei vielen Wirten an. Das führte schliesslich dazu, dass die Gäste gutes Bier schätzen lernten, und Wirte mit Bier von Braukonzernen negativ auffielen.



Im Kanton Bern gebe es eine lebendige Bierszene mit hervorragender Qualität, sagt Philippe Corbat.

Foto: Raphael Moser

Wie reagieren die zwei grossen Schweizer Brauereien Feldschlösschen und Heineken?

Sie finanzieren schon seit Jahren vielen Lokalen die ganze Zapfanlage – und stellen dafür Bedingungen. So dürfen in diesen Beizen etwa keine Biere von anderen Herstellern an den Zapfhahn gehängt werden.

Und Marktführer Feldschlösschen ist selbst auf den Craftbier-Zug aufgesprungen.

Mit der Bezeichnung Craftbier darf sich jeder schmücken. Feldschlösschen hat selbst Produkte wie Braufrisch lanciert und vermarktet die Produkte seiner Tochter Valaisanne als Craftbier. Ich weiss nicht, ob das funktioniert, denn die Feldschlösschen-Kundschaft sucht diese Produkte gar nicht.

Welches sind Ihrer Meinung nach die besten Brauereien der Schweiz?

Wir haben hierzulande kleine Brauereien, die Sauerbier auf Weltklasseniveau brauen: À tue-tête in Aigle, L'Apaisée in Genf, Nine Brothers in Bern und Blackwell in Burgdorf. Ganz allgemein ist Hoppy People in Sierre derzeit meine Schweizer Lieblingsbrauerei, die machen exzellente Sauerbiere, India Pale Ales (IPA) und im Holzfass gereifte Biere.

**«Die Bierdose hatte
wegen der Billigbiere
lange einen schlechten
Ruf. Doch sie ist
optimal.»**

Wie steht der Kanton Bern da?

Hier gibt es die meisten Brauereien in der Schweiz – und eine lebendige Bierszene mit hervorragender Qualität. Ich nenne etwa die Brauereien Riot Act, Lorraine Beer Project, Barbière oder die drei Könizer Brauereien Tap 4, Craftfeld und Holliger. Und im Oberland gibt es den Thuner Homebrew Club, in dem sich Heimbrauer auf hohem Niveau austauschen.

In den letzten zehn Jahren hat sich die Zahl der Brauereien in der Schweiz verdreifacht. Heute sind es 1168 Braustätten – eine Blase, die platzen wird?

Man muss wissen, dass sich in der Schweiz auch Private als Brauerei registrieren müssen, wenn sie mehr als 400 Liter pro Jahr brauen. Das ist nicht viel. Ich schätze, dass 85 bis 90 Prozent der Brauereien von Leuten geführt werden, die nicht davon leben können. Ich glaube nicht, dass es zu einer grösseren Marktberreinigung kommen wird. Höchstens bei den kleinen professionellen Brauereien, die noch wach-

sen müssen, um rentabel arbeiten zu können. Für die anderen ist das Brauen einfach ein Hobby und kein Geschäft.

Es gibt bereits unzählige Biersorten. Was kommt noch Neues?

Der derzeitige Trend der hopfigen, fruchtigen IPAs hat den Craft-Brauereien viele neue Kunden gebracht. Seit einiger Zeit sprechen wir nun davon, dass es ein Revival des Lagerbiers geben wird – von sehr gut gemachtem Lagerbier. Was definitiv Aufschwung hat, ist die Bierdose. Sie hatte wegen der Billigbiere lange einen schlechten Ruf. Doch sie ist optimal – leichter als Glas, schützt besser vor Licht und kann vielfältiger gestaltet werden.

Trinken Sie eigentlich auch Wein?

Ja, wenn ich auswärts essen gehe, trinke ich lieber Wein als ein 08/15-Bier. Auch zum Fondue oder Raclette nehme ich gerne Weisswein.

Adrian Hopf-Sulc ist Redaktor und schreibt über Wirtschafts- und Finanzthemen im Kanton Bern. [Mehr Infos](#)

 [@adrianhopf](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

11 Kommentare