



## Der Verfechter der Bierkultur

**Armin Schmidt ist diplomierter Bier-Sommelier. Der Leonberger erzählt bei Verkostungen über den Gerstensaft, der seiner Meinung nach viel mehr zu erzählen hat als Wein. Dabei legt Schmidt den Fokus vor allem auf Erzeugnisse, die es nur selten in Getränkemärkten zu kaufen gibt.**

24.05.2024

Marius Venturini

**LEONBERG** Wenn Armin Schmidt von den Bieren der großen, bekannten Brauereien spricht, nennt er die Erzeugnisse gerne „Fernsehbiere“. Das klingt im Abgang vielleicht ein bisschen abwertend, ist aber eigentlich gar nicht so gemeint. „Das sind handwerklich gut gemachte Biere, keine Frage“, fügt er dann schnell hinzu. Aber das, was ihn wirklich interessiert, die wahren geschmacklichen Kleinode der Braukunst, die kommen für den 62-Jährigen dann doch woanders her. Und viele davon kann man nicht mal bei einem Getränkehändler kaufen. Sie stammen oft von kleinen Hausbrauereien in der deutschen Provinz – von denen der weniger fachkundige Bierliebhaber häufig noch nie etwas gehört hat. Der Leonberger Armin Schmidt ist diplomierter Biersommelier. Wie man das wird? Indem man sich ausbilden lässt, in Schmidts Fall im Herbst 2023 in der Kiesbye Akademie im österreichischen Obertrum. „Das war wirklich Training, jeden Tag“, sagt der Experte. Und ja, natürlich

trinke man dabei auch viel Bier. „Fast zwei Wochen jeden Morgen sechs Gläser mit 0,15 Litern – und mit sogenannten Geschmacksfehlern“, umschreibt er. Dem Getränk wurden also Stoffe beigemischt, die es herauszuschmecken galt. Und mit der Zeit gelang das den Teilnehmenden immer besser. Auch wenn sie bei der Prüfung nur noch in einer minimalen Konzentration vorhanden waren. Auf die Idee, sich dem Gerstensaft auf professionelle Weise zu nähern, kam Schmidt allerdings nicht ganz von allein. „Nahegebracht hat mir das Frank di Marco vom Korntal-Münchinger Getränkehändler Heck“, berichtet er. Di Marco hat sich selbst im Jahr 2016 ausbilden lassen. Wie Armin Schmidt weiß er also ebenfalls Bescheid über Herstellung, Schanktechnik, Geschichte, Geschmacksnuancen des Biers und noch vieles mehr. „Ich habe vor einiger Zeit 22 Wochen alkoholfrei gelebt, und da hat er mit das alkoholfreie Bier nähergebracht“, so Schmidt – der von Anfang an von dieser Expertise begeistert war. Und der rasch ins Schwärmen gerät, wenn es um sein Leib- und Magengetränk geht. „Bier ist meine Leidenschaft“, sagt Schmidt, der bis 2014 insgesamt 30 Jahre lang bei IBM gearbeitet hat und nach einer schweren Krankheit in den Vorruhestand ging – und der sich nun eben Hopfen und Malz widmet. Die Bierkultur sei in Deutschland längst nicht so angesehen wie zum Beispiel die Weinkultur. „Dabei hat Bier doch viel mehr zu erzählen als Wein, bei dem es etwa 800 Aromen und Verbindungen gibt. Beim Bier sind es mehr als 3000.“ Einst sei auch er selbst passionierter Weintrinker gewesen. Heute steht er vor allem auf süffig-starke Bockbiere. An seinen ersten Schluck Bier kann sich Armin Schmidt nur vage erinnern. „Ich glaube, den gab’s von meinem Papa – und es hat mir eigentlich überhaupt nicht geschmeckt.“ Später sei dann so etwas wie der Gruppenzwang dazu gekommen, dann Kristall- und schließlich Hefeweizen. „Und das war dann schon etwas anderes, etwas schmackhaftes mit einem gewissen Film auf der Zunge.“ So kam er schließlich auf den Geschmack, der ihn bis heute nicht mehr losgelassen hat. Und den er gerne an andere weitergeben möchte. Unter anderem bei Biertastings, spricht: Verkostungen. Die bietet Schmidt auf besondere Weise an. Bei der Sommelierausbildung in Österreich fand sich eine vierköpfige Gruppe zusammen. Heute nennt sich das Quartett „Hopfenkinder“, hat eine eigene Homepage und will in Sachen Bier informieren. Armin Schmidt hat dafür vor Kurzem Conny Czernek vom Weil der Städter Gasthaus Baum gewonnen. Dort nimmt er die Gäste mit auf eine Reise quer durch den Kosmos des Bieres, erzählt – was er sehr mitreißend kann – und lässt sie probieren. Dann widmet er sich auch dem Land, in dem es seiner Meinung nach die besten Biere gibt: Belgien. „Die Kneipen dort, da gibt es 15, 20 Zapfhähne – das ist Bierkultur.“ In Deutschland seien es häufig nur drei. Und wenn er mal in Fahrt ist, hält ihn keiner so schnell auf. „Ich höre oft Kommentare wie: ‚Man merkt, dass du das nicht hauptberuflich machst und nichts verkaufen musst.‘ Offenbar komme ich authentisch rüber.“