

Alain Berset empfängt Emmanuel Macron in Bern

Zum ersten Mal besucht der französische Präsident die Schweiz. Die Visite soll bilaterale Dossiers vorantreiben. **Seite 15**



Raser muss in «Besserungsprogramm»

Das Bezirksgericht Uster hat einen Raser verurteilt. Der Fall zeigt, mit welchen Konsequenzen ein solcher Fall einhergehen kann. **Seite 5**

Mit abgeschnitten Haaren die Meere säubern

Bei Corinne's Haarwelt in Dübendorf landen die abgeschnittenen Haare nicht im Müll. **Seite 7**

Der Rekurs der Eltern trägt Früchte

Wald Ein Ehepaar aus Wald rekurrierte beim Bezirksrat Hinwil, weil es den Schulweg seiner Tochter für zu lang und zu gefährlich einschätzte – mit Erfolg.

Luca Da Rugna

Seit Schulbeginn wird die Tochter eines Ehepaars aus Wald mit einer extra abbestellten Person

zu Fuss täglich in den über einen Kilometer entfernten Kindergarten begleitet. Der Grund dafür ist ein Rekurs der Eltern beim Bezirksrat Hinwil. Dieser ent-

schied, dass die Länge des Wegs für das Kind zumutbar sei. Die Gefahren der unübersichtlichen Verkehrslage seien für das Mädchen aber zu hoch, als dass es

allein in den Kindergarten gehen könne. Ein Präzedenzfall, der zeigt, dass sich der Einsatz von rechtlichen Mitteln durchaus lohnen kann. **Seite 3**

Streit um Ustermer Villa am Aabach

Uster In der Stadt Uster sorgt die Villa am Aabach, ein kulturelles Erbe aus dem Jahr 1932, für Unmut. Der Grund: Trotz Wohnungsnot wird das Anwesen lediglich für Veranstaltungen vermietet.

Hohe Ausgaben geplant

Gemeinderat Paul Stopper (BPU) drängt auf eine Wohnnutzung, der Stadtrat hingegen verweist

auf die diesbezüglich schränkungen der Zonenflichtliche Bauten.

Der Stadtrat plant Ausgaben für die Ausstrung, was Stopper als kritisiert. Die Stadt verte Nutzung für öffentlaltungen und legt off die Dachwohnung für de halt der Liegenschaft se vermietet wird. (tbt) **Se**

Erfolgreich gegen den Fachkräftemangel

Das Stadtspital Zürich konnte mit konkreten Massnahmen die Vakanzen in der Pflege deutlich reduzieren.

Seite 10

Ex-ERZ-Direktor vom Gericht verurteilt

Bezirksgericht Zürich spricht Urs Pauli schuldig in mehreren Anklagepunkten.

Seite 11

Wichtigste Fragen und Antworten zum Steuerstreit

Die UBS hat vor Gericht einen Teilsieg gegen die französische Justiz erstritten.

Seite 21

Israel stürmt Schifa-Spital in Gaza

Soldaten haben die Klinik gestürmt, weil sie dort eine Kommandozentrale der Hamas vermuten.

Seite 23

Ein Bier-Sommelier auf dem Weg nach oben



Uster Wenn am Samstag im Bierhübel in Bern 25 Bier-Sommeliers zusammenkommen, um den Schweizer Meister unter sich auszumachen, ist auch er dabei: Ralph Burger aus Uster. **Seite 9** Foto: Erik Hasselberg

Die Ideen fürs Weberei-Areal nehmen Form

Bauma Vor zwei Jahren Gruppe von Investo markante Weberei im Weiler Juckern erwor wollen die Weberei, die chen Nebengebäude t Bauland nutzen, um eir bauung zu realisieren. «v nen damit, dass auf dem ten Areal etwa 200 bis 3i nungen entstehen, die l gut 600 neue Einwohner sagt David Trümpler. B investor und Geschäftsf J. Jucker AG.

Die konkreten Bau sind aber noch nicht l denn zuerst muss der tungsplan für das Areal werden. Und dieser bra Zustimmung von der Ge versammlung. Die Baum und Baumer können ve in gut einem Jahr dar stimmen. Die Gemeinde dem Vorhaben sehr wohl «Man merkt, es ist al durchdacht», sagt Gemei sident Andreas Sudler los). (bes) **Seite 2**

Diese Oligarch hatten ein Kon in der Schweiz

Bern Erstmals zeigt si exponiert der Schweizer platz wegen des Russ schäfts ist. Recherchen in leck Cyprus Confidential die Namen von 20 Oll zutage, die Schweizer hatten. Dies in der Zeit r Annexion der Krim. Alle inzwischen sanktion Mehrheit in Europa oder «Der Schweizer Finanzpl regelmässig Skandale r dern dubioser Herkunft r Wirtschaftshistoriker r Giddey. (zo) **Seiten 16 u**



Er will die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers gewinnen

Uster Wein oder Bier, was rat ich dir? Für den Ustermer Ralph Burger steht das ausser Frage: Bier. Der 52-jährige hat sein Hobby zu seinem Beruf gemacht. Und will an der SM ganz hoch hinaus.

Erik Hasselberg

An den Wänden hängen eingerahmte Bierdeckel, auf den Schränken stehen leere Bierflaschen in Reih und Glied, in Vitrinen sind unzählige verschiedene Biergläser aufgereiht: Was in der Wohnung des Ustermers Ralph Burger nach Hobby und Leidenschaft aussieht, ist viel mehr als das. «Ich habe mich selbstständig gemacht als Bier-Sommelier», erzählt der 52-jährige Familienvater am Esstisch.

Und er spricht sogleich von seinem grossen Ziel: «Ich will den Titel an der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers gewinnen.» Diese findet am Samstag, 18. November, an einem Ort statt, der für den Wettkampf nicht passender sein könnte: dem Bierhübel in Bern.

Ausländische Biervielfalt

Schon in jungen Jahren, während des KV, habe er gerne Bier getrunken, erzählt Burger. «Als ich mit 19 das erste Mal London besucht habe, war ich fasziniert von der Biervielfalt.» 20 Zapfhähne mit dem frischen Gerstensaft, das habe es damals in der Schweiz nicht gegeben.

Sofort fängt der gelernte Bier-Sommelier an zu erzählen, wie sich noch bis Anfang der 1990er Jahre die Bierlandschaft in der Schweiz präsentierte, Süchwort Bierkartell. Bier war normiert, die Anzahl der Sorten eingeschränkt und ausländisches Bier Fehlanzeige.

«1993 waren meine Frau und ich in Belgien in den Ferien», erzählt Burger, nachdem er aufgestanden ist und ein kleines, schon leicht verstaubtes Buch aus dem Regal geholt hat, «und mit diesem Bierführer haben wir uns durch die Bars getrunken.» Seine Augen glänzen. Hochprozentiges, Sauerbiere – alles habe er geliebt.

Doch danach ging die Liebe zum Bier verloren. «Ich war viel beschäftigt als Applikationsentwickler, trainierte Fussballjunioren, unsere Kinder kamen zur Welt.» Und er erzählt von seinem bewegten Leben, von gesundheitlichen Problemen und beruflichen Neuorientierungen.

2016 dann stiess er auf die Ausbildung zum Bier-Sommelier von Gastro Suisse. «Die Leidenschaft für mein Hobby kam zurück, und der Wunsch, mich selbstständig zu machen, wuchs in mir.»

Während seiner Ausbildung, «die übrigens in Belgien, dem Land des Biers, ganze vier Jahre dauert», lernte er, was es heisst, Bier zu schmecken und auch zu beschreiben. «Bier besitzt fast dreimal so viele Aromen wie Wein, ist also viel komplexer und eigentlich viel besser geeignet, um es zu Mahlzeiten zu geniessen.»

Anders als Wein wird Bier bei einer Degustation nämlich auch hinunter-



Ralph Burger degustiert Bier: An der Schweizer Meisterschaft will er dieses Jahr endlich den Titel holen. Foto: Erik Hasselberg

geschluckt. «Das hat mit den sogenannten retronasalen Geschmacksindrücken zu tun.» Und Ralph Burger erklärt, dass durch das Schlucken Geschmäcke und Aromen wahrgenommen werden können, die zuvor noch nicht da waren – und wie er sich das bei Food-Pairings zunutze macht.

Zu jedem Gang das passende Bier

«Meine Aufgabe als Bier-Sommelier ist es, beispielsweise Restaurants zu beraten, mit ihnen gemeinsam Menüs zu erarbeiten, wo es zu jedem Gang das passende Bier gibt, weil es den Geschmack des Essens unterstützt.»

Bei einem Besuch im Landgasthof Sternen in Oetwil am See einige Tage nach dem Gespräch in Burgers Wohnung wird deutlich, was das heisst. So gibt es beim Beer and Dine zum Dry Aged Beef Carpaccio ein Geuze, ein Sauerbier, das den Magen anregt. Zur rassen Karotten-Ingwer-Curry-Suppe wird ein bitteres britisches IPA (India Pale Ale) kredenzt, das die Schärfe nimmt. Das englische karamellige Ale macht die Egglfilets im Safran-Bierteig plötzlich süsser, und das belgische Tripel lässt die Panade des Pankot-Schnittzels plötzlich wieder in der Nase auferstehen, schon lange nachdem der Bissen im Magen verschwunden ist.

Und natürlich weiss der Bier-Sommelier, der jedes Mal selber mit vor Ort ist, zu jedem Bier eine Geschichte oder Anekdote zu erzählen.

«Ich trainiere nicht wirklich, ich trinke einfach Bier.»

So läuft die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

In drei Vorrundendisziplinen müssen die 25 Wettkämpfer ihre Fähigkeiten beweisen. Zuerst wird das theoretische Bierwissen der Teilnehmer anhand eines schriftlichen Tests geprüft. Fragen zu den Merkmalen verschiedener Bierstile, der Geschichte des Biers, aber auch zum Brauwesen können in dieser Prüfung auftauchen. In der zweiten Vorrunde dreht sich alles um die verschiedenen Aromen, welche in Bieren vorkommen können. Die Bier-Sommeliers müssen dabei biertypische Geschmäcke und Gerüche, aber auch Bierfehler erkennen können. In der dritten Disziplin erhalten

Doch eigentlich liegt Burgers Fokus momentan auf der Schweizer Meisterschaft. «Wenn ich dort gewinne, würde mir das extrem helfen, meine Firma voranzutreiben.» Seit 2017 ist er selbstständig, bietet neben Beer and Dine auch Bierseminare, -degustationen oder den Vertrieb und Hauslieferdienst von Craft-bier an.

Ralph Burger zeigt, wie seine Vorbereitung auf den Wettkampf aussieht. Er öffnet die Luke zum Dachboden in seiner Wohnung, eine steile Holzstiege führt hinauf, an deren Ende sich ein kleines, aber feines Reich des Geniessers verbirgt: ein Pub. An den schrägen Dachwänden hängen Fussballfahnen, Rugby-Trikots und natürlich wieder

alle Wettkämpfer Proben verschiedener Biere und müssen diese dem richtigen Bierstil zuordnen.

Spannend wird es im Halbfinale der Meisterschaft bei der Bierpräsentation, der Paradedisziplin eines jeden Bier-Sommeliers. Die Teilnehmer sollen hier ihre Praxisfähigkeit und die Fachkenntnisse rund um das Bier richtig einsetzen. Dazu müssen sie ein selber mitgebrachtes Bier der Jury und dem Publikum präsentieren, samt korrektem Ausschank, Degustation und sensorischer Beschreibung sowie passenden Essenskombinationen. Zwei Bier-Som-

meliers treten jeweils direkt gegeneinander an. Die Expertenjury gibt Bewertungen ab, und derjenige Bier-Sommelier mit der besten Präsentation gewinnt und rückt ins Finale vor, ebenso kommt der beste Verlierer (Lucky Loser) weiter. Die sechs Finalisten erhalten je ein Bier zugeteilt und präsentieren dieses der Jury. Nach der Bewertung durch die Jury und das Publikum scheidet der Schweizer Meister oder die Schweizer Meisterin der Bier-Sommeliers fest. Diese Person darf die Schweiz 2025 an der Weltmeisterschaft in München vertreten. (erh)

Bierdeckel. «Ich trainiere nicht wirklich, ich trinke einfach Bier», erzählt Burger, während er aus einem kleinen Kühlschrank drei Dosen nimmt. «Eigentlich weiss ich ja, wie Bier schmeckt.» Trotzdem war er bei seinen zwei bisherigen Teilnahmen an der Schweizer Meisterschaft so nervös, dass er bestimmte Biere nicht erkannte.

Das soll ihm dieses Jahr nicht passieren. «Das lag vor allem an den Temperaturen. Wenn ich zu Hause Bier trinke, dann kommt es aus dem Kühlschrank.» Doch am Wettkampf selber, bis alle Biere für die Teilnehmenden ausgeschenkt seien, man bei der Degustation beim letzten angekommen sei, sei dieses schon warm. «Deshalb habe ich mir auch in den letzten Wochen angewöhnt, das Bier erst mal temperieren zu lassen.»

Degustation hautnah

Grundsätzlich rät der Experte dazu, komplexere, schwerere Biere wie bestimmte belgische Ales oder Imperial Stouts bei höheren Temperaturen zu geniessen. «Erst dann entfalten sich die Aromen.»

Und auch die Scham vor dem Büchsenkauf sollten Biertrinker schleunigst fallen lassen. «Eine Büchse ist nichts anderes als ein kleines Fass. Luft- und Lichtdicht verschlossen, da kommt nichts rein, und da geht auch nichts raus.» Entscheidend sei, dass das Bier nicht aus der Dose, sondern einem bauchigen Burgunderglas getrunken werde.

Sagt er, öffnet eine der Dosen und schenkt den Inhalt in ein Glas. Und macht erst mal ein Foto des Biers für seinen Instagram-Account Inbeertween.

«Jetzt geht es ums Beschreiben, wie die Farbe des Biers und des Schaums ist, wie feinporig der Schaum ist, wie sehr er am Glas haftet, ob er schnell zusammenstürzt oder nicht.»

Danach stehen die Eindrücke der Gerüche, die aus dem Glas aufsteigen, im Vordergrund: Kefse, brauner Zucker, Hafer, Hopfengeruch oder Pinien?

Erst dann wird das New England DIPA (Double India Pale Ale) einer schwedischen Brauerei auch getrunken. Der Geschmack von Melonen, Birnen, Ananas, Litschis und Papaya macht sich breit. «Dieses Bier würde super zu Fast Food wie einem Burger, einer Pizza oder Tacos schmecken», schliesst Ralph Burger die Degustation ab.

Wie leicht für ihn dieses Jahr die Schweizer Meisterschaft wird, wird sich zeigen. Aber wer weiss, vielleicht wird der Ustermer endlich den Wettkampf auf dem obersten Treppchen abschliessen.

Doch auch ohne Titel wird er eines weiterhin tun: die geschmackliche Vielfalt des Biers erkunden. Wer mit ihm zusammen getrunken hat, weiss, wieso.