



# SIOS Trophy 2014 – Vorsicht: It's cool, man!

Von Alexander Sperr, Berlin

Fotos: Markus Niederhäuser

Die SIOS Trophy hat Tradition. Auch wenn ihn über die Grenzen der Schweiz hinaus nur wenige Bierfreunde kennen, ist „der friedliche Wettstreit um das beste Bier“ bereits 20 Jahre alt und längst eine feste Institution. Was im Jahr 1994 ganz klein begann, entwickelte sich zu einer Veranstaltung, die ihresgleichen sucht – und das nicht nur, was die Menge an Bier angeht. Hier treffen Hobby- und Kleinbrauer sowie weitere Bierinteressierte zur Verkostung und Bewertung der Biere ihrer Kollegen zusammen. Die meisten Tester kennen sich gut aus, fast jeder hat selbst Biere eingereicht.

## Was ist eigentlich die SIOS?

Ich finde, in erster Linie sympathisch. Aber ich will auch keine Werbung machen. Die SIOS ist ein Hobbybrau-Shop in der Gemeinde Wald im Kanton Zürich, also nicht gerade einer Gegend, in der deutsche Hobbybrauer bevorzugt einkaufen. Begonnen hat der Laden 1992 gar nicht mit Brauprodukten, wohl aber

mit dem Motto „Support Is Our Success“, das auch heute noch groß geschrieben wird und gleichzeitig erklärt, woher der Name kommt. 1994 kamen die ersten Hobbybrau-Artikel ins Sortiment, die zusammen noch auf einem Blatt Papier Platz hatten. Natürlich ist das heute anders: Ein Großteil des Verkaufs läuft über den Online-Shop, in dem etwa 1.000 Produkte gelistet sind. Geblieben ist der Anspruch, die Kunden kompetent und umfassend zu beraten.

## Und die Trophy?

Ist hauptsächlich eine Bierverskostung mit Preisverleihung. Und dabei natürlich eine kommerzielle Veranstaltung – einerseits. Andererseits ist sie eine großartige Organisations- und Arbeitsleistung von Richi Leder, seiner SIOS-Mannschaft und einigen Freiwilligen. Am 29. März war es zum 20. Mal so weit. Für so ein Event benötigt man vor allem Leidenschaft fürs Bier, Idealismus und vielleicht noch eine Spur







*Richi Leder: Herr der SIOS und der Daten*

Masochismus. Gewinnstreben kann kein Motivationsgrund sein, da gäbe es einfachere Möglichkeiten. Das Ergebnis ist trotz seiner Größe ein sehr gemütliches und entspanntes Beisammensein, und das liegt sicher zu einem großen Teil an der unaufgeregten Art der Schweizer, die man so nicht erwarten würde. Glaubt es: Die sind dort wirklich lässig.

Der Unterschied der SIOS-Trophy zu allem, was mir aus Deutschland bekannt ist, beschränkt sich nicht auf die inzwischen beeindruckende Größe der Veranstaltung. Hier sind sowohl kommerzielle als auch Hobbybrauer-Biere zugelassen – und dabei ist nicht von vornherein klar, wer das Rennen macht. Gerechterweise muss gesagt werden, dass es in der Schweiz deutlich einfacher ist, hausgebrautes Bier zu verkaufen als in Deutschland, daher sind die Grenzen zwischen Hobby- und Profibrauern auch eher fließend.

Ein paar Fakten zur diesjährigen Verkostung:

- Es wurden 178 Biere angemeldet, fünf davon wieder abgemeldet, 173 verkostet.

- Insgesamt konnten Biere in 15 unterschiedlichen Kategorien eingereicht werden.
- Pro Teilnehmer durfte in fünf Kategorien angemeldet werden, allerdings nur ein Bier pro Kategorie.
- Die Biere wurden von rund 70 Testern verkostet.

Verglichen damit wirkt die Verkostung bei den Haus- und Hobby-

brauertagen der VHD mit drei Kategorien und rund 30 Bieren doch sehr überschaubar.

Für so viele Leute wird natürlich auch viel Platz benötigt. Ein glücklicher Umstand ist daher, dass für die SIOS Trophy immer die Räumlichkeiten des Hotels Bleiche in Wald genutzt werden können.

### Was passiert da genau?

Erst mal melden die Brauer ihre Biere und viele auch sich selbst als Tester an. Das geht ausschließlich online. Das Reglement kann auf der Homepage nachgelesen werden. Von jedem Bier müssen vier Flaschen mit mindestens 0,3 Litern eine Woche vor der Veranstaltung vor Ort sein. Da der Versand in die Schweiz ziemlich teuer ist, gibt es für Ausländer eine Ausnahmeregelung: Wir durften unsere Flaschen noch bis Freitagmittag selbst mitbringen.

Einige der Kategorien bei der Trophy waren so beliebt, dass am Vorabend eine Vorauswahl getroffen werden musste, damit in der Hauptrunde nur noch maximal zwölf Biere je Kategorie zu verkosten waren. Anschließend wurde bis spät in die



*Deutsch-schweizerischer Erfahrungsaustausch in der Pause*



Nacht sortiert, beschriftet und vorbereitet. Schon dies eine enorme Leistung: Rund 700 Flaschen – das sind 35 Kisten oder „Harrassen“, wie man in der Schweiz sagt.

Am Samstagmorgen ging es richtig los. Die Verkoster wurden in Vierergruppen eingeteilt, bekamen sortenweise Biere in neutralen, mit einem Code versehenen Bechern und bewerteten die Merkmale Farbe, Schaum, Geruch, Geschmack, Bittere, Rezenz sowie den Gesamteindruck nach einem vorgegebenen Punkteschema, das – ebenso wie eine Sortenbeschreibung der jeweiligen Biere – auf den Tischen ausgelegt war. Das Punkteschema kann aus Platzgründen nicht vollständig beschrieben werden, nur so viel: Um beim Geruch auf die volle Punktzahl zu kommen, muss das Bier „betörend“ riechen, und beim Gesamteindruck gibt es Unterschiede zwischen „Würde ich kaufen“ und „Müsste ich kaufen“.

Nach einem von der SIOS gesponserten Mittagessen im Restaurant Bleichbeiz folgte am Nachmittag die zweite Runde, bei der dieselben Biere vier weiteren Verkostern vorgesetzt wurden. Die Zeit zwischen Verkostung und Abendessen nutzten viele für Fachsimpelei und zur Verkostung weiterer Schätze aus den Kellern der Kollegen. Für die Tester war der anstrengende Teil des Tages schließlich vorüber. Das SIOS-Team hatte noch mit der Aus-

wertung der Ergebnisse zu tun, bevor man zur Siegerehrung schreiten konnte. Verständlich ist, dass nicht alle ersten Sieger aller 15 Kategorien anwesend waren, die meisten allerdings schon. Ein Brauer erzielte sogar einen Zweifachsieg und immerhin ging ein erster Platz nach Deutschland.

### Am Ende ein Bankett

Krönender Abschluss der SIOS-Trophy war das traditionelle „Brauerbankett“ mit der gewohnt guten Küche der Bleiche und einer parallelen Verkostung der dritten und vierten Flaschen (die abgegeben werden mussten, aber zur Verkostung oft nicht benötigt wurden). Da zu

diesem Zeitpunkt die Resultate bekannt waren, konnte man dabei auch gezielt nach den bestplatzierten Bieren suchen. Wer dann immer noch Kraft und Aufnahmekapazität hatte, ließ den Abend im Braubunker – einem echten Luftschutzbunker, in dem auch die Braukurse der SIOS veranstaltet werden – ausklingen. Nach einigen Stunden Schlaf, Kaffee und Aufräumen kam am Sonntagmittag die Zeit der Abreise. Ja, es war sehr schön in der Schweiz und es war bestimmt nicht meine letzte Trophy. Ich kann nur jedem Bierinteressierten empfehlen, dort einmal dabei zu sein. Vielleicht ja schon im nächsten Jahr. Aber Vorsicht: It's cool, man!



Sieger!

Anzeige

Das wohl effizienteste und umfangreichste Angebot im deutschsprachigen Raum



Seit 1992  
**Brau-PARTNER**  
Alles für Hobby- und Gasthausbrauer



...mehr News  
auf unserer  
Internetseite

Hopfen, Malz und mehr • Braustoffe - Utensilien - Anlagen

D-74080 Heilbronn • Tel. (07131) 45353 • Fax 41560 • info@braupartner.de • www.braupartner.de