



biergenuss[®]

das schweizer biermagazin

bier.region *Von Rietheim bis Rheinfelden*

bier.porträt *Adrian Wichser Schweizer Eishockeyspieler*

bier.interview *Philippe Corbat (Bov) Bierliebhaber und -kritiker*

Ein Getriebener auf der Jagd nach Bieren

Philippe Corbat ist Biersammler aus Leidenschaft, in der Bierszene ist er vor allem als «bov» bekannt. Der Romand, der seit einem Vierteljahrhundert Bier testet und kritisiert, nennt sich selber passend «Beerhunter». Auch nach knapp 8000 getesteten Bieren brennt die Leidenschaft für den Gerstensaft wie eh und je. Längst ist aus dem Hobby eine Passion geworden, mit welcher der 45-jährige Bieler aber partout kein Geld verdienen will.

Text Rolf Wyss | Fotos Patrick Hofmann

biergenuss: Eine einfache Frage als Einstieg: Was macht für dich ein gutes Bier aus?

Bov: Der Charakter ist ganz wichtig, er kommt an erster Stelle, die Originalität auch. Ein Bier darf keine objektiven Fehler haben. Ich habe aber lieber ein charaktervolles Bier mit ein paar Fehlern als ein fehlerloses, flaches, geschmackloses Bier.

Du trinkst also gar kein Industriebier?

Doch. Ich trinke alle Biere und gehe eigentlich vorurteilslos an ein Bier heran, egal, von welcher Brauerei es kommt. Wenn du nur gute Biere trinkst, kannst du die schlechten ja nicht mehr erkennen (schmunzelt). Ich trinke die ganze Palette, von A bis Z.

Gibt es auch Bestechungsversuche? Dein Urteil zählt ja viel in der Bierszene.

Bestechungsversuche hat es wirklich noch nie gegeben. Klar, man schenkt mir sehr oft Bier. Aber meistens sagt man mir auch ganz klar, dass man eine faire Beurteilung wünscht. Wenn ich ein Bier bestelle, um es zu beurteilen, dann zahle ich ganz klar auch dafür. Die meisten sind auch sehr offen für Kritik, es gibt sehr wenige, die «hässig» werden. Es kommt oft vor, dass ich das gleiche Bier, das ich negativ beurteilt habe, ein paar Jahre später

nochmals zugeschickt bekomme mit der Aufforderung, es nochmals zu probieren. In solchen Fällen gebe ich natürlich gerne eine zweite Chance. Es kann ja durchaus sein, dass der Brauer aus seinen Fehlern gelernt hat oder einen neuen Ansatz gewählt hat etc.

Schicken die kleinen Brauereien ihre ersten Versuche nicht zu früh? Oft haben sie eine Anfangseuphorie und glauben, das beste Bier der Welt zu brauen.

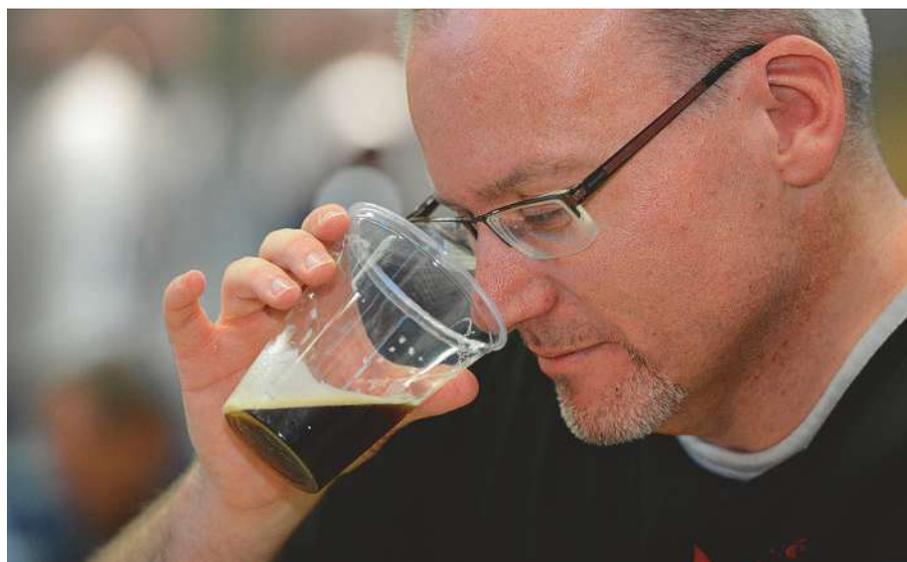
Genau (lacht). Viele kleine Brauereien sind einfach noch nicht so weit, wenn sie mir ihr Bier schicken. Es gibt wenige Brauereien, die von Beginn weg Spitzenbiere brauen. Die meisten wollen zu schnell zu viel. Sie werden auch überrollt vom Anfangserfolg. Die Nachfrage ist so gross, dass sie nicht mehr nachkommen mit Produzieren. Sie verkaufen dann das Bier zu jung, das geht halt zu lasten der Qualität.

Wie bist du zu deinem Hobby gekommen? Oder ist es mittlerweile viel mehr als ein Hobby?

Es ist ganz klar ein Hobby, wenn auch ein ziemlich aufwendiges. Ich habe vor ziemlich genau 25 Jahren angefangen. Ich war damals in Belgien und habe die sagenhafte Vielfalt der belgischen Biere kennengelernt. Damals gab es in der Schweiz fast keine Auswahl. Ich habe mir



Es gibt wenige Brauereien, die von Beginn weg Spitzenbiere brauen.



dann all die Biere notiert, die ich in Belgien getrunken hatte, damit ich später eine Erinnerung hatte. So fing das an. Ich realisierte dann, wie viele verschiedene Geschmackstypen Biere haben können. Und so habe ich dann «nadisna» alle verschiedenen Typen probiert. Es ist also ein Vierteljahrhundert her, seit ich mit Biersammeln begonnen habe. Man muss schon ein Sammlertyp sein, wenn man sich auf so ein Hobby einlässt (lacht).

Du bist aber nicht nur in Sachen Bier ein Sammlertyp?

Na ja, beim Bier ist es schon am extremsten (lacht). Ich sammle aber keine Bierflaschen oder Etiketten, ich bin also eher ein virtueller Sammler. Ich habe sehr gerne Statistiken und Ranglisten. Ich bin ein grosser Eishockeyfan, vor allem die damaligen Sowjetrussen hatten es mir angetan. Wenn man Hockeyfan ist, interessiert man sich automatisch auch für Statistiken; ohne Statistiken kein Eishockey. Von meiner Vorliebe für das russische Hockey kommt übrigens auch mein Übername «bov». Freunde haben aus meinem Namen Corbat ein russisches

Corbov gemacht, daraus ist dann die gekürzte Version «bov» geworden.

Kannst du dich noch an dein erstes Bier erinnern, das du getestet hast?

Das weiss ich ehrlich gesagt nicht mehr. Es muss aber ein starkes belgisches Bier aus Brüssel gewesen sein.

Und wie viele hast du bis heute getestet?

Ich habe meine Seite gerade erst aktualisiert. Momentan sind es 7901 (Anm. d. Red.: beim Stand des Interviews am 22. September an den Zürcher Unterländer Biertagen in Oberglatt). Wenn das Magazin erscheint, werden es wohl über 8000 sein.

Das macht wie viele Biere durchschnittlich pro Tag?

Bis vor etwa sechs, sieben Jahren habe ich im Durchschnitt etwa ein Bier pro Tag probiert. In den ersten zehn Jahren waren es noch weniger. Seit es so viele neue Brauereien gibt, muss ich natürlich auch mehr probieren. Im Moment teste ich zwei Biere pro Tag. Das macht also rund 750 Biere pro Jahr. Von der Nachfrage her könnte ich locker auch mehr testen. Aber aus gesundheitlichen Gründen geht das nicht, zu viele Kalorien tun auch mir nicht gut (schmunzelt). Ausserdem bin ich kein Säufer, der sich an Biermessen eindeckt und einen Abend lang trinkt. Wenn schon, dann will ich die Biere geniessen und ihnen die grösstmögliche Beachtung schenken. Ich bin an den grossen Festivals in Montreal und Strassburg gewesen. Das sind nicht die optimalen Konditionen, um dort seriös Bier zu testen. Ich versuche, auch an einem Festival so seriös wie zu Hause zu testen. Mit meiner langjährigen Erfahrung geht das aber mittlerweile recht gut. Die Temperatur der Biere kann aber an einem Festival schon leiden. Früher waren die Hallen noch rauchig, das störte natürlich ungemein bei der Konzentration und verändert unter Umständen auch die Geschmackswahrnehmung.

Name Philippe Corbat **Übername** bov, Beerhunter
Alter 45 **Beruf** Informatiker bei der Post in Zollikofen
Zivilstand verheiratet mit Natalie, zwei Kinder (12, 16; der Ältere hat gerade mit Biertrinken begonnen)
Erstes getestetes Bier Ein starkes belgisches Bier, wahrscheinlich Chimay oder Duvel **Aktueller Stand der getesteten Biere** 7901 (Stand 22. September)
Hobbys Schach, Eishockey (passiv). An einem Heimspiel des EHC Biel war er schon lange nicht mehr, verfolgt aber die Resultate.

bov.ch

Hast du bevorzugte Spezialgebiete oder testest du grundsätzlich jedes Bier?

Ich versuche, die Schweiz so gut wie möglich abzudecken. Auf meinem Beerguide versuche ich ja, alle Brauereien in der Schweiz aufzulisten. Das ist gar nicht so einfach, sie à jour zu halten, denn es tauchen regelmässig neue Brauereien auf. Viele verschwinden auch schnell wieder. Aber auch Bier aus dem Ausland interessiert mich. Mit dem «Erzbierschof» habe ich natürlich eine interessante Quelle und komme problemlos zu Bier aus Amerika, Dänemark oder Norditalien, wo momentan spannende Entwicklungen passieren.

Wo steht die Schweiz in Sachen Kreativität?

Aus meiner Sicht steht die Schweiz gar nicht schlecht da. Ich hab's mal recherchiert: wir haben hier weltweit die höchste Dichte an Brauereien, an der Einwohnerzahl gemessen. Das zeigt schon mal, dass hier viel passiert. Interessant ist auch, dass es nicht nur einen Röst-, sondern auch einen Biergraben gibt. Wobei der Graben immer mehr zugeschüttet wird. Die Deutschschweizer Brauer werden immer kreativer und produzieren nicht mehr nur Lagerbier, wie das vorher jahrelang der Fall war. In Sachen Bierkultur ist die Schweiz aber sicher noch rückständig. Da gibt es noch viel zu tun.

Woher kommt dieser Biergraben in der Schweiz?

Das hat sicher damit zu tun, dass sich die Schweizer Brauereien lange Zeit an den deutschen Bieren und am deutschen Reinheitsgebot orientiert haben. Das hemmt natürlich die Kreativität. Sehr viele Deutschschweizer Brauereien haben deutsche Brauer. Das alles hat eine alte Bierkultur geschaffen, welche die neue Bierkultur natürlich bremst. In Deutschland sind sie fast schon orthodox religiös, was man darf und was nicht. Die Welschen haben diesen «Bremsklotz» nicht, sie sind offener und orientierten sich schon früh an belgischen und englischen Bierstilen. Seit 1973 werden von «Amstein» Biere aus England und Belgien importiert, das hat für einen Anschlag gesorgt. Auch in der Deutschschweiz ist mittlerweile ein Trend Richtung Ale, IPA (Indian Pale Ale) und Stout feststellbar. Sogar mittelgrosse Brauereien sind auf diesen Zug aufgesprungen, auch wenn viele aus den Vorstandsetagen noch kritisch sind: Unser Bier aus Basel braut ein IPA und auch Schützengarten haben zu Ehren des Gallusjahres ein irisches Ale produziert. Diese Vielfalt ist natürlich willkommen, auch wenn diese ersten Versuche noch nicht sehr mutig sind. Aber vielleicht kommen so ja Mainstream-Trinker auf den Geschmack. Wünschenswert wäre es allemal.

Hast du noch nie daran gedacht, dein Wissen professionell anzubieten?

Nein, eigentlich nicht. Ich wüsste nicht, wer mir das finanzieren sollte. Grundsätzlich finde ich die Idee der Biersommeliers sehr gut, also Leute auszubilden, welche das Bier und die Biervielfalt propagieren und dann auch

andere beraten. Das Problem ist aber, dass viele Restaurateure nicht auf die Biervielfalt setzen, die müsste man schon fast dazu zwingen (lacht). In diesem Bereich sehe ich mich deshalb weniger. Es muss aber noch viel Arbeit geleistet werden, auch was Vorurteile anbelangt. Immer noch schwirrt das Vorurteil herum, dass Frauen nicht gerne bittere Biere trinken. Solange die Brauereien selber noch mit solchen Vorurteilen arbeiten und die Sommeliers mit diesen Vorurteilen ausbilden, statt sie zu brechen, ist noch viel Arbeit nötig. Bier als Machogetränk, dieses Image muss dringend modifiziert werden. Beim Wein gibt es diese Vorurteile nicht; alle trinken Wein, ob Mann oder Frau. Ich finde es sehr gut, wenn kompetente weibliche Biersommeliers gepusht werden. Für Bierkurse bin ich vielleicht nicht so gut geeignet, dazu bin ich vielleicht eine Spur zu wenig militant und zu diplomatisch. Mein guter Freund Laurent Mousson ist dafür viel besser geeignet. Ich denke nicht, dass man normale Biertrinker quasi mit Gewalt zu Geniessern machen kann. Die Mehrheit der Leute hat einen sehr durchschnittlichen Geschmack, egal, ob das jetzt Essen, Wein oder Bier ist. Das merke ich, wenn ich im Büro mit Freunden eine Bierdegustation mache. Von zehn Leuten gibt es vielleicht einen oder zwei, die sich bewusst darauf einlassen und auch mal etwas Neues ausprobieren. Dazu gehören auch Frauen. Die anderen trinken nach der Degustation weiterhin ihr bevorzugtes Lagerbier. C'est ça. ■

