



### **Fabian Albrecht**

CH-3984 Fiesch – Wallis  
Tel. Nr.: +41 (0)27 971 15 06  
info@des-alpes.ch

Geschäftsführer Hotel des alpes Fiesch

Schweizer Bier-Sommelier seit 2013

Diplom Biersommelier seit 2016

Biervorlieben: IPA's, Bier mit Honig oder Kürbis



## **ICH UND BIER**

Wie konnte es nur soweit kommen, dass ein Walliser plötzlich auf den Bier-Geschmack kam?

Klar, Im sonnenverwöhnten Weinland Wallis war man dazu geweiht, mit Wein aufzuwachsen. Ob bei Apéros, bei geselligen Festen oder am Kaminfeuer der Alphütten - immer wurde mit Weingläsern geprostet. An Partys und in Restaurants war die Auswahl mit der „Stange“ Lagerbier nicht sehr breit. Die einzige Differenzierung im Sortiment waren anno dazumal die Brauerei-Marken.

Das wäre so, wie wenn in einem Walliser Restaurant nur Fendant ausgeschenkt würde.

Wie ich das Bier entdeckte?

Im Herbst 2009 sitzt meine Wenigkeit in Kanada im Pub einer Micro-Brewery. Die Barmaid hat mir das Pumpkin Ale empfohlen, welches ich bestellt habe. Und da war er, der Augenblick der Erleuchtung, intensive Aromen in Nase und Mund. Die Erkenntnis, es gibt auch gute Biere auf dieser Welt. Ab sofort trat Wein in den Hintergrund und ich verkostete unzählige Biere.

Und wie wurde ich zum Bierkenner?

Ein letzter Funke, verursacht durch einen Newsletter, entfachte die Bier-Leidenschaft endgültig. Plötzlich war der Durst zum Thema Bier unersättlich. Ich musste mehr wissen übers Bier. Ich war Feuer und Flamme den Bier-Sommelier Kurs von GastroSuisse zu besuchen.

Das übermittelte Wissen am Kurs regelrecht aufgesogen, die Prüfungen mit Bravour bestanden, bin ich bereit das Thema Bier der Schweiz und dem Wallis näherzubringen. Nach 3 Jahren Erfahrungen als Schweizer Bier-Sommelier war der Abschluss zum Diplom Biersommelier bei Doemens in Deutschland im November 2016 die logische Folge.