

Experte kürt Uerige zum besten Bier

Der Weltmeister der Biersommeliers sieht im Alt das leckerste regionale Bier.

(RP) Er hat in den vergangenen Jahren zahlreiche Preise eingeharbt, aber dieses Lob freut Uerige-Baas Michael Schnitzler besonders: Der Weltmeister der Biersommeliers, Oliver Wesseloh, hat das Altbier aus der Altstadt zum besten deutschen Regionalbier gekürt. Für



einen Test des Nachrichtenmagazins Focus hat der Experte Spezialitäten kleiner, lokaler Brauereien verkostet. Er setzte am Ende das Düsseldorfer Bier auf Platz eins und meinte: „Das Uerige ist klasse.“

Der 41-Jährige sprach dem Bier einen Duft von Karamell und einem Hauch von Kakao und Orangen zu. Das Bier sei fruchtig-frisch mit schönen Bitternoten. Es erhielt ebenso fünf Sterne wie die Biere auf den beiden Folgeplätzen: Auf Platz zwei kam „Unser Original“ aus der Schneider-Brauerei, auf Platz drei landete das Rothaus Tannenzäpfle. Dahinter platzierte Wesseloh mit Abstrichen das Gaffel Kölsch und das Augustiner Hell aus München (beide vier Sterne) sowie das Tegernseer Hell (drei Sterne).

Der Weltmeister-Sommelier bricht eine Lanze für das Altbier als Sorte. Während es bundesweit immer weiter zurückgedrängt wurde – die Expansion von Diebels etwa war nur vorübergehend wirklich erfolgreich – und auch in der Altstadt immer öfter Pils ausgeschenkt wird, nennt Wesseloh das Altbier den „am meisten verkannten, typisch deutschen Bierstil“. Er werde beim Uerige in Perfektion präsentiert.

Im Gegensatz zum schrumpfenden Markt der einst größeren Marken wie Gatzweiler oder Hannen Alt haben sich die so genannten Hausbrauereien eine stabile Position erobert. Neben Uerige sind dies Schumacher, Fückschen und Schlüssel, neu hinzugekommen ist das Kürzer Alt an der Kurze Straße.