

Bierige Mischung aus probieren und studieren

Münsterländer Biersommelier Rainer Diekmann begibt sich mit den Gladbeckern auf eine spaßige Gerstensaft-Expedition. Ein Zwischenpils verkürzt die Wartezeit auf die nächste Gaumenfreude

Von Gerhard Römhild

Charmant und kompetent will Diplom-Biersommelier Rainer Diekmann die Gäste des Bistros Grüne Oase, Hürkamp 20, in die jahrtausendealte Tradition des Gerstensafts einführen. „Eine Expedition ins Bierreich“ nennt sich die Abendveranstaltung am 27. Februar 2016, die Seminarcharakter, Bierverkostung und Sechs-Gang-Menü clever in sich vereint.

„Es wird eine rund vierstündige Show, in der Diekmann, Typ Bernd Stelter, sehr viele lustige Sachen über das Bier erzählt“, freut sich Michael Zurhausen, Vater des Grüne-Oase-Wirts Marlo Zurhausen und Organisator des Gerstensaft-Events. Bei der Veranstaltung wird im großen Saal grundlegenden und interessanten Fragen zum Bier nachgegangen.

Schaumige Verkostungen

Doch Diekmann hält keinen langweiligen Vortrag, sondern sorgt im Sinne des von ihm geprägten Begriffs „Biertainment“ für beste Unterhaltung. Vor zwei Jahren hat der Bierdiplomat dies bereits eindrucksvoll bewiesen, damals war die Hütte voll und Zurhausen bekennt: „Ich war überrascht von dem Erfolg. Gladbeck hat das Potenzial für Bierseminare, deshalb machen wir es noch einmal.“

Auf die Bierfreunde wartet an die-



Das wird eine bierige Sause: Biersommelier Rainer Diekmann (r.) mit Eventkoch Jörg Bücker (M.) und Gastronom Marlo Zurhausen.

FOTO: OLIVER MENGEDOHT

sem Abend jedenfalls das volle Programm. Neben Wissenswerten rund um der Deutschen liebstes Getränk, stehen schaumige Verkostungen verschiedener Biere sowie ein echt bieriges Sechs-Gang-Menü auf der Ereigniskarte. Aufgeteilt in sechs Sequenzen dürfen sich die

Gäste auf eine gute Mischung aus probieren und studieren freuen. Informiert wird über die Rohstoffe und die Geschichte des Bieres. Diekmann wird die Geheimnisse des Sudhauses, die Herzkammer der Brauerei genauso unterhaltsam erklären wie das Thema Bier und

Gesundheit. Spaßig wird's beim Betrachten der Bierwerbung aus aller Welt sowie bei den Zitate rund ums Essen und Trinken. Sechs bis sieben verschiedene Biersorten gibt es zum Verkosten, allesamt Sorten, die sich enorm voneinander unterscheiden und stellvertretend für die Vielfalt

des Gerstensaftes stehen. In den Pausen reicht Diekmann zudem ein Zwischenpils – zur Stärkung und Vorfreude auf die nächste außergewöhnliche Gaumenfreude.

Passend zu den einzelnen Bierproben reicht Eventkoch Jörg Bücker bierige Mahlzeiten, die er vor den Augen der Expeditionsteilnehmer live anrichtet. Aufgetischt werden Bierbrote samt Aufstrichen, Matjestörtchen mit Wildkräutersalaten, Strauchtomaten-Cappuccino, geräucherte Grahsm Entenbrust sowie irische Rinderschmorbacke auf Kartoffelstampf und zum Abschluss natürlich stilgerecht eine Creme Brulee von Weizen-Grapefruit-Bier. Bier-Entertainer Rainer Diekmann, der bislang rund 1000 solcher Shows absolviert hat: „Ich verspreche, dass alles passt: Service, Essen, Unterhaltung.“

„Es wird witzig und keineswegs oberlehrerhaft“

Bei der Bierexpedition wird aus kleinen Gläsern verkostet. Eine „Saufschau“ ist nicht geplant

Rainer Diekmann ist ein begnadeter Bier-Entertainer reinsten Brauwassers – mit flockigen Sprüchen.

Sie sind ein Freund des Bieres?

Nun, in meiner trockenen Zeit habe ich Wasser verkauft, bin erst danach zur Brauerei Pott's gekommen.

Ihre Bier-Sommelierausbildung hat ihr Arbeitgeber bezahlt?

Seminare und Prüfungen fanden in Salzburg und München statt. Das

kostete meinen Chef 7000 Euro. Jetzt muss ich zeigen, was ich gelernt habe.

Oh je, ist die Bierexpedition schwere Lehrer-Kost?

Absolut nicht. Es wird eben keineswegs oberlehrerhaft, sondern sehr, sehr witzig.

Wie bringen sie die Teilnehmer der Bier-Expedition in Stimmung?

Es gibt einen Biercocktail nach



Rainer Diekmann
FOTO: OM

New Yorker Art als Starter. Das macht locker, wirkt appetitanregend und: es entkrampft schön.

Dann geht's los und ich kann richtig zulangen?

Die Biere kommen als Blindprobe, ich bringe den Gästen das Degustieren bei, dazu wird Essen gereicht und es folgt ein bieriges Thema. Die Veranstaltung ist keineswegs eine Saufschau. Ver-

kostet wird aus kleinen Gläsern.

Was ist für sie Bier?

Es ist ein wunderbares, sehr altes Getränk, rund 10 000 Jahre alt. Und es ist gesund. Aber Vorsicht, wenn man zuviel Bier trinkt, ist es natürlich ungesund.

Ihr Lieblingspruch?

Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.

röm

i Anmeldungen in der Oase oder unter der Tickethotline ☎ 0173/7394683. Karten pro Person inklusive Verköstigung im VVK 85 Euro, Abendkasse: 89 Euro.