

DIE AUSBILDUNG

zum Certified Member of the Institute of Masters of Beer!

Aus den Reihen der Biersommeliers wurde der Wunsch nach Weiterbildungsmöglichkeiten zur Vertiefung in Spezialgebiete geäußert. Deshalb hat die Doemens Akademie das „Institute of Masters of Beer“ (IMB) gegründet und darin ein professionelles und facettenreiches Bildungsprogramm entwickelt.

Die im Jahr 2004 von Doemens gestartete Ausbildung zum Biersommelier hat sich von Anfang an sehr erfolgreich entwickelt und wurde in den letzten Jahren international ausgedehnt. Mittlerweile gibt es Kurse in verschiedenen europäischen Ländern sowie in Nord- und Südamerika. Bereits über 1.000 Absolventen tragen mittlerweile die begehrte silberne Anstecknadel mit der sie weltweit als geprüfter Biersommeliers einen anerkannten Status besitzen.

Im Laufe der Zeit wurde aus den Reihen der ausgebildeten Biersommeliers der Wunsch nach Möglichkeiten der Weiterbildung und Vertiefung in Spezialgebiete immer lauter. Um diesem Wunsch nachkommen zu können, gründete Doemens das „Institute of Masters of Beer (IMB)“, in dem ein professionelles Ausbildungsprogramm entwickelt wurde, das zunächst im deutschsprachigen Raum gestartet wurde, aber in Zukunft auch weltweit in verschiedenen Sprachen angeboten werden wird. Die neue Ausbildung lässt allen Bierinteressierten diverse Möglichkeiten offen. Sie können entweder Einzelseminare nach Wunsch bei verschiedenen Ausbildungsstätten belegen oder sich an die „Komplettausbildung“ wagen, die ein facettenreiches Weiterbildungsprogramm beinhaltet.

Das Institut

Neben Doemens besteht das IMB aus mehreren Ausbildungsstätten, die – nach vorangehender Akkreditierung und Aufnahme in das IMB – Präsenzs Schulungen abhalten, die in das Kompetenzfeld des jeweiligen Institutes passen und von anerkannten Trainern durchgeführt werden. Momentan sind neben der Doemens Akademie das Bierkultur-Haus in Obertrum, Österreich (Leiter: Axel Kiesbye), die Hops Academy in Nürnberg (Leiterin: Dr. Christina Schönberger), die BeerCademy im österreichischen St. Salvator (Leiter: Sepp Wejwar), das italienische Institut Arte-Beer (Leiter: Stephan Grauvogel) und die Deutsche Bierakademie in Bamberg (Leiter: Hans Wächtler und Markus Raupach) akkreditierte Ausbildungsstätten des Institutes of Masters of Beer. International stehen bereits Institute in Nord- und Südamerika vor der Aufnahme in das IMB.

Zulassung zum Studium

Der Antrag zur Aufnahme zu diesem nicht-akademischen Studium wird von einer Zulassungskommission geprüft. Dabei werden geprüfte Biersommeliers grundsätzlich zugelassen. Je nach vorhandenen Vorkenntnissen können aber auch andere Kandidaten in das Studienprogramm aufgenommen werden.

Studium

Nach der Registrierung erhalten die Teilnehmer neben ihren Schulungsunterlagen eine silberne Anstecknadel, die sie als „Candidate of the IMB“ erkennen lässt. Das Tempo dieser berufsbegleitenden Ausbildung bestimmt der Kandidat selbst. In jedem Fall müssen aber mindestens zwei Jahre dafür eingeplant werden. Dabei sind zunächst zehn „Credit Points“ über (meist zweitägige) **Präsenzs Schulungen** zu den unterschiedlichsten Themenkreisen rund ums Bier nach eigener Wahl zu sammeln. Jeder Teilnehmer entscheidet selbst, welche Seminare er besucht um sein Wissen zu vertiefen oder mögliche Wissenslücken zu schließen.

Neben den Präsenzs Schulungen gehört das **Eigenstudium** zum Rückgrat der Ausbildung. Zielsetzung dabei ist vor allem die Wissensvertiefung über Bierstile und die Vertiefung der praktischen Kenntnisse der Bierbeschreibung. Als Aufgabenstellung sind Ausarbeitungen zu Bieren in Bezug auf Bierstil, Bierregion, Brauereien, Gebinde etc. mit ausführlicher Verkostungsnotiz anzufertigen. Bei dem zweistufigen Aufbau des Eigenstudiums werden zunächst Biere zu bestimmten Themenkreisen verschickt und im zweiten Schritt muss sich der Teilnehmer selbst, die für die Ausarbeitung notwendigen Biere besorgen. Dabei werden verschiedene „Bierpakete“ vorgegeben. Ein „Bierpaket“ umfasst eine Anzahl an Bieren, die entweder einem bestimmten „Bierstil“ oder einem bestimmten „Bierland“ angehören. Jede Ausarbeitung wird vom IMB kommentiert und die Bewertung dem Kandidat mitgeteilt. Für jede bestandene Ausarbeitung wird ein „Credit Point“ vergeben.

Nachdem der „Candidate of the IMB“ mindestens zwölf Credit Points (davon mindestens zehn Präsenzs Schulungen) erzielt hat, kann er sich dann im nächsten Schritt zur **Abschlussprüfung** anmelden, die einmal jährlich an der Doemens Akademie abgehalten wird. Die Abschlussprüfung umfasst einen schriftlichen Teil und eine praktische Verkosterprüfung. Beide Prüfungsteile sind separat zu bestehen.

Nach bestandener Abschlussprüfung folgt dann zur Vertiefung und Spezialisierung die **schriftliche Abschlussarbeit**. Der Prüfungsausschuss des IMB erstellt dafür eine Themenliste. Alternativ kann der Prüfungsteilnehmer auch ein Thema seiner Wahl einreichen, wobei der Ausschuss festlegt, ob das Thema angenommen wird. Die schriftliche Abschlussarbeit wird von zwei Prüfern bewertet.

Mit bestandener Abschlussprüfung, mindestens 16 Credit Points durch Seminare und Eigenstudium und angenommener schriftlicher Abschlussarbeit kann am Ende des Studiums die Anmeldung zum **Kolloquium** erfolgen. In dieser einstündigen mündlichen und praktischen Prüfung trägt der Teilnehmer zunächst seine angefertigte schriftliche Abschlussarbeit dem Prüfungsausschuss vor und wird anschließend sowohl zu seiner Arbeit, als auch zu anderen Themen rund ums Bier befragt. Den Abschluss der Prüfung bildet eine offene Verkostung einer Bierspezialität, wobei der Absolvent über den Bierstil, Eigenheiten des Bierstils, Geschichte etc. informiert und eine ausführliche Verkostungsnotiz abgibt. Der Prüfungsausschuss entscheidet am Ende über die Vergabe des Titels.

Abschlusstitel

Alle Kandidaten des Ausbildungsprogramms werden nach erfolgreichem Abschluss aller Prüfungen in den Rang eines „Certified Member of the Institute of Masters of Beer (MIMB)“ erhoben und erhalten jetzt die goldene Anstecknadel als äußeres Erkennungsmerkmal ihres fundierten Wissens rund ums Bier.

Der Abschlusstitel wurde gewählt, nachdem zum zunächst angedachten „Master of Beer“ (analog dem „Master of Wine“ als Top-Ausbildung bei den Weinsommeliers) aus den Reihen der Braubranche Befürchtungen laut geworden waren, dass der Name eine akademische Ausbildung suggeriere. Inhaltlich tut die Namensänderung der Sache keinen Abbruch.