



Pressekit

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER BIRSOMMELIERS

Inhalt

Hintergrundinformationen	2
Biersommeliers im Einsatz für die deutsche Bierkultur	2
Ablauf der Deutschen Meisterschaft	3
Deutsche Meisterschaften der Biersommeliers im Überblick	4
Kompetenz und Erfahrung pur: Deutscher Meister der Biersommeliers	5
Sponsoren	10
Fakten	13

Hintergrundinformationen

Biersommeliers im Einsatz für die deutsche Bierkultur

Der Biersommelier hat sich seit einigen Jahren in der medialen und breiten Öffentlichkeit etabliert und einen Namen gemacht. Neben dem klassischen Weinsommelier ist er der am stärksten nachgefragte Ausbildungszweig in der Sommelierbranche. Kein Wunder also, dass die Anzahl an Biersommeliers in den letzten Jahren stetig gestiegen ist und der Bekanntheitsgrad als fachliche Zusatzqualifikation und sogar Berufsbezeichnung einen großen Sprung nach vorne gemacht hat. Das Aufgabenfeld eines Biersommeliers ist umfassend: In der Gastronomie erstellt er die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf; er macht alles, um dem Bier ein positives und wertiges Image zu verleihen. Diese besonderen Fähigkeiten werden seit 2009 in Form einer Weltmeisterschaft gewürdigt. Alle zwei Jahre wird sie an wechselnden Austragungsorten ausgetragen, veranstaltet und durchgeführt von der Doemens Academy. Im Vorfeld der Weltmeisterschaft finden in einigen Ländern Vorentscheide statt, um die Teilnehmer festzulegen, die das jeweilige Land nach einer Quotenregelung vertreten. In 2019 wird das deutsche Team für die Weltmeisterschaft in Italien aus den 15 bestplatzierten Biersommeliers bestehen, die im Rahmen einer Vorausscheidung zur Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers ermittelt wurden.



Ablauf der Deutschen Meisterschaft

Das Know-how der Teilnehmer wird am 13. Oktober bei der Doemens Akademie einerseits in zwei Vorentscheiden geprüft und bewertet. Im ersten Teil wird dabei das Erkennen verschiedener Bierstile in einer Blindverkostung auf der Agenda stehen, bevor es sich im zweiten Teil um die Erkennung verschiedener biertypischer Flavours dreht. Die 15 Besten haben sich automatisch zur Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier qualifiziert. Im Rahmen einer Bierpräsentation werden schließlich die sechs Teilnehmer für das Finale ermittelt, das am 13. November 2018 in Nürnberg auf der BrauBeviale um 16.00 Uhr in Halle 1 stattfindet. Die sechs Finalisten treten vor eine dreiköpfige Expertenjury, um diese von ihrem fachlichen Können einerseits, aber auch von einer gewissen Bühnenpräsenz und ausdrucksstarken Darstellung vor einem Publikum andererseits zu überzeugen. Derjenige, der bei der Präsentation eines ausgewählten Bieres die Botschaft von Bierkultur und -vielfalt am besten vermittelt, wird zum Sieger und somit zum neuen Deutschen Meister der Biersommeliers gekürt.



Deutsche Meisterschaften der Biersommeliers im Überblick

	Erste Deutsche Meisterschaft	Zweite Deutsche Meisterschaft	Dritte Deutsche Meisterschaft	Vierte Deutsche Meisterschaft
Veranstalter	Deutsche BierAkademie GmbH/Doemens Academy GmbH	Doemens Academy GmbH	Doemens Academy GmbH	Doemens Academy GmbH
Veranstaltungstermin	16.02.2013	31.01.2015	11.02.2017	Vorausscheidung: 13.10.2018 Finale: 13.11.2018
Veranstaltungsort	Bamberg (Deutschland)	Gräfelfing (Deutschland)	Gräfelfing (Deutschland)	Vorausscheidung: Doemens Academy GmbH, Gräfelfing Finale: BrauBeviale, Nürnberg
Teilnehmerzahl	25	35	56	45
Deutscher Meister	Dominik Maldoner	Dr. Markus Sailer	Frank Lucas	

Kompetenz und Erfahrung pur: Deutscher Meister der Biersommeliers

Frank Lucas, dritter Deutscher Meister der Biersommeliers 2017

Wie haben Sie Ihre Liebe zum Bier beziehungsweise die Berufung zum Biersommelier entdeckt?

Das Interesse für Bier bestand bereits, bevor ich Bier getrunken habe – als Schüler durch Sammeln von Etiketten. Die Initialzündung zum Biergenuss kam mit 16 Jahren bei einem Aufenthalt in Tschechien. Der Genuss der einheimischen Biere dort hatte mich überzeugt, ebenso meine Heimbrau-Versuche. Diese Erfahrungen mündeten in eine berufliche Neuorientierung. Mit Beginn der Brauerlehre habe ich 1992 dann das Hobby zum Beruf gemacht. Als 2011 bei der Störtebeker Braumanufaktur der erste Biersommelierkurs in Norddeutschland durchgeführt wurde, war ich sehr dankbar, daran teilnehmen zu dürfen. Es war eine Erweiterung der sensorischen Erfahrungen sowie ein Wiederabrufen von verborgenem Bierwissen.

Ein Jahr Deutscher Meister der Sommeliers für Bier – was sagen Sie rückblickend dazu?

Es ist eine schöne Erfahrung, auf dem Siegerpodest ganz oben zu stehen. Ab diesem Zeitpunkt spürt man allerdings auch eine große Verantwortung als Repräsentant der Bierbranche. Das gilt sowohl innerhalb unserer Berufsgruppe als auch nach außen gegenüber Gastronomen, Großhändlern, Weinsommeliers, Journalisten etc.

5

Welche Erfahrung haben Sie mit dem Titel erlebt? Was hat Sie am meisten beeindruckt?

Man bekommt viel Anerkennung von Kollegen und Branchenkennern. Das ist schon ein gutes Gefühl. Und man stellt fest, dass das eigene Wort auf einmal viel mehr Gewicht bekommt - vergleichbar mit einem externen Gütesiegel, das man verliehen bekommt.

Was raten Sie dem angehenden neuen Deutschen Meister?

Eigentlich eine Selbstverständlichkeit für Biersommeliers: Unsere Mission ist es, das gesamte vorhandene Bierspektrum zu betrachten und zu vertreten. Ab- oder Ausgrenzungen sind hier fehl am Platz. Der Biermarkt ist kein starres Gebilde, sondern schon immer durch Entwicklungen gekennzeichnet. Die Richtung der Entwicklung bestimmt der Konsument, und den müssen wir auf gleicher Augenhöhe begleiten, ernst nehmen und wertschätzen.

Profil: Frank Lucas



- Jahrgang 1969
- Wohnhaft in Stralsund
- 1992 Brauerlehre in Rostock
- 1996 Studium an der VLB Berlin
- 1999 bis 2016 bei Störtebeker in Stralsund
- Seit 2016 Betriebsleiter bei der Rügener Insel-Brauerei
- Seit 2011 Biersommelier

Die Finalisten 2018



Geballte Fach-Kompetenz bei der Vorausscheidung zum Finale der vierten Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers: Dr. Werner Gloßner (li.) und Dr. Michael Zepf (re.), beide Doemens Akademie, mit den Finalisten (v.l.) Michael Friedrich, Marco Liebig, Dr. Markus Fohr, Philipp Ketterer, Elisa Raus und Raimer Schramm

Stimmen zur Vorausscheidung:

Wie hatten Sie sich Ihre Chancen ausgerechnet, als Sie sich zum Vorentscheid der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers angemeldet haben? Ganz ehrlich?

Dr. Markus Fohr: Eigentlich gut, da ich mich im Vorfeld intensiv vorbereitet habe. Zugute kommen mir die Erfahrungen der Teilnahme dreier Deutscher Meisterschaften und einer Weltmeisterschaft. Ich dachte jedoch, dass meine Leistung nicht gereicht hat, aber schlussendlich bin ich ins Finale gekommen.

Marco Liebig: Ich bin ganz unbedarft rangegangen: Ich wollte einfach mal sehen, was ich erreichen kann und fertig. Ich habe mir weder Chancen ausgerechnet, noch sonst Hoffnungen gemacht, sondern habe befreit – aber durchaus nervös -versucht mein Bestes zu geben.

Sind Sie mit Ihrer Leistung im Vorentscheid zufrieden? Wo sehen Sie Verbesserungspotenzial? Haben Sie sich vielleicht in einem Bereich selbst überrascht?

Raimer Schramm: Mit so einem äußerst anspruchsvollen und schwierigen Vorentscheid hatte ich nicht gerechnet, auch das Erkennen von „Off-Flavours“ – meiner Paradedisziplin – hatte mir Probleme bereitet. Positiv überrascht hatte mich das gute Gelingen beim

Erkennen der Bierstile, wo ich mit 80 Prozent mein bestes Ergebnis überhaupt erzielte. Das Resultat hat mich dann auch ins Halbfinale gebracht, bei dem es darum ging, Bier enthusiastisch anzupreisen, zu verkosten und zu präsentieren.

Wie haben Sie sich für den Vorentscheid vorbereitet? Das Finale der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers findet in genau einem Monat statt. Wird noch mal ein Trainingslager eingelegt? Und wenn ja, wie werden Sie dieses gestalten und wie viel Zeit werden Sie noch mal investieren?

Michael Friedrich: Dadurch, dass ich selbst eine Brauerei führe und auch täglich am Brauprozess beteiligt bin, bin ich jeden Tag mit dem Bier verbunden. Ich werde jetzt noch intensiver die Aromatik betrachten, vor allem im Hinblick auf Off-Flavours. Aber ich werde auch die Sortenvielfalt der Biere nicht außer Acht lassen und einige Trainingseinheiten absolvieren. Ich werde auch noch an meiner Bierpräsentation feilen, da das Finale vor Fachpublikum stattfinden wird. Es ist ein großer Unterschied, ob man Bier vor Laien oder vor Profis präsentiert. Daher will ich im Finale noch mehr Standsicherheit und Souveränität erreichen.

8

Brian Schlede: Als Vorbereitung hatte ich mir noch mal die verschiedenen Bierstile verinnerlicht, um die genaue Abgrenzung im Kopf zu haben. Sonst habe ich nichts weiter gemacht. Vor dem Finale besuche ich noch eine Geburtstags- und Wohnungseinweihungsfeier, zu denen ich ein paar Biere mitbringe und meinen Freunden präsentiere.

Wie steht Ihr Chef zu Ihrer Teilnahme; werden Sie von der Brauerei/dem Unternehmen bei den Vorbereitungen unterstützt, oder ist das Ihre ganz private Sache?

Elisa Rau: Also, Störtebeker unterstützt Christoph Puttnies und mich sowohl bei der Deutschen Meisterschaft als auch bei der Weltmeisterschaft soweit es geht – das ist natürlich super! Wir haben immer die Möglichkeit zu trainieren, und das zwei Mal die Woche. Ich glaube, alleine das komplexe Thema „Off-Flavour“ wäre als Privatperson so gar nicht trainierbar. Da sind wir sehr glücklich, dass uns die Chance gegeben wird.

Das Finale in Forum 1 der BrauBeviale am 13. November ist öffentlich zugänglich und wird großes Interesse wecken. Wie gehen Sie mit dem Erwartungsdruck um, was machen Sie gegen Lampenfieber?

Philipp Ketterer: Das ist wirklich eine aufregende Sache. . Eigentlich stehe ich von Kindesbeinen immer wieder auf der Bühne beim hiesigen Freilichttheater („Das Hornberger Schießen“) oder bei Auftritten der örtlichen Narrenzunft. Aber eine Bierpräsentation bei den Meisterschaften ist etwas komplett anderes, da man nicht weiß, welches Bier man präsentieren soll. Schlussendlich freue ich mich einfach, dabei sein zu dürfen.

Sponsoren



Der Bayerische Brauerbund e.V. zählt zu den ältesten Wirtschaftsverbänden in Bayern. Sein Hauptzweck ist die Wahrnehmung und Förderung der gemeinsamen Interessen der gesamten bayerischen Brauwirtschaft. Der Verband hat sich zudem das Ziel gesetzt, die einzigartige Struktur des Brauwesens in Bayern zu erhalten, und setzt sich dafür ein, das 500 Jahre alte Bayerische Reinheitsgebot zu bewahren und den Ruf des Bieres im Allgemeinen sowie das Ansehen des bayerischen Bieres im Besonderen zu mehren. Dem Brauerbund gehören fast 400 Voll- und Fördermitglieder an. Er repräsentiert über 80 Prozent des bayerischen Bierausstoßes und vertritt Brauereien aller Größenklassen.

„So wie ‚Kunst‘ von ‚Können‘ kommt, geht ‚Kultur‘ nicht ohne ‚Kennen‘. Wir betreiben in Deutschland großen Aufwand, jungen Menschen das Wissen um die Bereitung hochwertiger Bierspezialitäten in Lehre, Meisterausbildung oder Studium zu vermitteln, sodass wir in der Summe von ‚Braukunst‘ sprechen dürfen. Entsprechend bedarf es zur Vermittlung unserer besonderen Bierkultur auch profunden Wissens rund um das Bier, seine Herstellung, seine besondere Vielfalt und gekonnte Verkostung. Dieses Wissen vermittelt die Ausbildung zum Biersommelier. Die Meisterschaft soll den Teilnehmern Ansporn sein, gute Botschafter deutscher Bierkultur zu sein.“

Dr. Lothar Ebbertz,
Hauptgeschäftsführer Bayerischer Brauerbund e.V.



Der Deutsche Brauer-Bund e.V. ist seit seiner Gründung im Jahr 1871 die Stimme der deutschen Brauer. Dem Verband gehören zwölf Mitglieder an, davon fünf Regionalverbände, ein Fachverband und sechs Braugruppen als Direktmitglieder. In den fünf Mitgliedsverbänden sind kleine und mittlere Brauereien aus allen Bundesländern organisiert, deren Interessen der Verband unabhängig von Größe und Unternehmensform gleichermaßen vertritt.

„Wir erleben in Deutschland eine Renaissance des Brauens und eine Renaissance des Bieres. Immer mehr Menschen interessieren sich für die deutsche Biervielfalt und Braukunst. Die Biersommeliers verstehen es, diese neue Bierkultur mit viel Genuss, aber auch mit großer Leidenschaft zu vermitteln.“

Holger Eichele,
Hauptgeschäftsführer Deutscher Brauer-Bund e.V.

SIEMENS

Siemens unterstützt mit seiner einzigartigen Kombination von Automatisierungs- und Antriebstechnik, industrieller Schalttechnik, Industriesoftware bis zum cloudbasierten IoT-Betriebssystem die komplette Wertschöpfungskette seiner Kunden in der Brauereindustrie. Mit den nachhaltigen Lösungen von Siemens können Brauereien ihre Prozesse optimieren, die Produktivität steigern und zugleich die Qualität ihrer Produkte sicherstellen. Das umfassende Angebot zielt darauf ab, bei hoher Produktqualität die Total Cost of Ownership (TCO) der Anlagenbetreiber zu reduzieren sowie die Flexibilität zu erhöhen. Zentraler Bestandteil des Siemens-Angebots für Brauereien ist das Prozessleitsystem Braumat als Herz eines auf die Bedürfnisse der Brauindustrie abgestimmtes Produktportfolios für den gesamten Herstellungsprozess – vom Wareneingang über die prozess- und fertigungstechnischen Bereiche bis hin zum Warenausgang. Siemens ist der weltweit führende Anbieter innovativer und umweltfreundlicher Produkte und Lösungen für Industrieunternehmen. Sie sind seit mehr als einem Jahrhundert kontinuierlicher und verlässlicher Partner der Brauindustrie bei dem steten Bemühen, eine Vielfalt von Bieren in höchster Qualität effizient und effektiv zu brauen.

„Bei der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers wird Biervielfalt präsentiert. Damit stehen nicht nur die Biersommeliers als solche im Fokus, sondern auch die Brauereien, die Biere mit viel Sorgfalt herstellen. Als technologischer Partner und Lieferant von Automatisierungstechnik für Brauereien weltweit freuen wir uns, diese Veranstaltung begleiten und so unsere Verbundenheit für diese Branche zum Ausdruck bringen zu können.“

Kai Schneiderwind
Senior Director Food & Beverage Siemens

Sahm

The glass for top brands

Seit 1900 ist die Sahm GmbH & Co. KG, ein mittelständisches inhabergeführtes Unternehmen mit über 450 Mitarbeitern in Europa, Asien und Amerika, einer der weltweit führenden Anbieter von Gläsern für die Getränkeindustrie. Vom regionalen Getränkehersteller bis zum internationalen Konzern wird auf das Know-how des Unternehmens vertraut: hohe Kompetenz und fundierte Beratung zur Markenpositionierung, modernes und innovatives Glas- und Dekordesign, verbunden mit überzeugenden Service- und Logistikdienstleistungen. Durch immer neue Ideen, ein zukunftssicheres Gespür für modernes und innovatives Design sowie absolute Professionalität in Fragen der Projektabwicklung ist Sahm – gerade in der Brauindustrie – zu einem wichtigen und geschätzten Partner geworden. Bereits seit vielen Jahren beschäftigt sich das Unternehmen mit dem Thema Sensorik. TasteDesign® beschreibt den Zusammenhang zwischen Glasform und dem Duft und Geschmack eines Bieres. Eine Vielzahl interessanter Glasentwicklungen, speziell zugeschnitten auf den Charakter und das definierte Geschmacksprofil eines Bieres, sind bereits daraus entstanden (www.tastedesign.de).

„Sahm beschäftigt sich seit vielen Jahren unter dem Begriff TasteDesign´ mit dem Thema Sensorik. Wir unterstützen den Brauer bei der Beschreibung und Definition des individuellen Geschmacksprofils seines Bieres und entwickeln daraus ableitend die optimale Glasform. Denn genau wie beim Wein hat die Glasform entscheidenden Einfluss auf Duft und Geschmack eines Bieres.“

Paul Goller
Geschäftsführer Marketing & Vertrieb Sahm



Sabine Weyermann und Thomas Kraus-Weyermann haben Weyermann® Malz zum führenden Hersteller von Spezialmalzen weltweit entwickelt. Aus 85 verschiedenen Sorten Brau-, Caramel- und Röstmalz wählen Brauer aus 135 Ländern genau das Malzaroma, das die Seele ihres Bieres werden soll. Sie vertrauen dabei auf die Qualität unserer Rohstoffe, den Erfahrungsaustausch um Rezepte und Röstaromen und die Zuverlässigkeit der über 240 Mitarbeiter an den Standorten Bamberg, Haßfurt, Leesau und Clingen - seit 1879.

„Wir lieben die Biervielfalt und möchten unsere Passion für Brau-, Caramel- und Röstmalzaromen teilen. Die richtige Kombination von Hopfen, Hefe und Malz birgt großartige Geschmackserlebnisse, die der Kenner zu schätzen weiß. Biersommeliers sind dafür die besten Botschafter, 21 gehören zum Weyermann® Team.“

Sabine Weyermann,
Weyermann® Geschäftsführung



Schäfer Container Systems, Hersteller von qualitativ hochwertigen Behältersystemen (Kegs) für Getränke sowie von IBC- und Sonderbehältern aus Edelstahl für flüssige Medien, Feststoffe und Granulate, ist Teil der international agierenden Unternehmens-Werke. Die inhabergeführte Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Neunkirchen im Siegerland ist mit diversifizierten Geschäftsbereichen weltweit tätig: EMW Stahl-Service-Center, Lochbleche, Standard- und Sonderbehälter aus Edelstahl sowie Einrichtung für Rechenzentrum, Werkstatt und Betrieb. Alle Bereiche arbeiten auf der gemeinsamen Grundlage hochwertigen Stahlfeinblechs, dessen Verarbeitung zu den Kernkompetenzen des Unternehmens gehört.

„Zum Anstoßen, beim Feiern, zur bestandenen Prüfung, beim Frühschoppen, mit Freunden, mit Kollegen, zum Feierabend, zum Grillen, im Urlaub – wir trinken Bier nicht nur, wir genießen es. Dabei sind nicht nur die Anlässe vielfältig, auch das Bier selbst gibt es in vielfältigsten Variationen. Diese Vielfalt treibt eine Branche, ja eine ganze Bierkultur an. Der Biersommelier ist dabei gleichermaßen Experte wie auch Treibstoff dieser Kultur, und wir sind als Teil der Branche stolz, diese Vielfalt und Leidenschaft fördern zu dürfen.“

Guido Klinkhammer
Vertriebsleiter Schäfer Container Systems

Fakten

Veranstalter	Doemens Academy GmbH										
Initiator	Dr. Michael Zepf, Mitglied der Geschäftsleitung der Doemens Academy GmbH, Leiter Geschäftsbereich Genussakademie										
Teilnehmer	Biersommeliers, die eine Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Academy absolviert haben und die deutsche Staatsangehörigkeit besitzen.										
Ansprechpartner	<p><i>Organisation</i></p> <p>Doemens Academy GmbH Dr. Michael Zepf Leiter der Doemens Genussakademie Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing Telefon: 089/858 05 82 Fax: 089/858 05 26 E-Mail: zepf@doemens.org</p> <p><i>Presse</i></p> <table border="0"> <tr> <td>kommunikation.pur</td> <td>Doemens Academy GmbH</td> </tr> <tr> <td>Vanessa Starck</td> <td>Andreas Hofbauer, Öffentlichkeitsarbeit</td> </tr> <tr> <td>Sendlinger Straße 31, 80331 München</td> <td>Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing</td> </tr> <tr> <td>Telefon: 089/23 23 63 47</td> <td>Telefon: 089/858 05 85</td> </tr> <tr> <td>E-Mail: starck@kommunikationpur.com</td> <td>E-Mail: hofbauer@doemens.org</td> </tr> </table>	kommunikation.pur	Doemens Academy GmbH	Vanessa Starck	Andreas Hofbauer, Öffentlichkeitsarbeit	Sendlinger Straße 31, 80331 München	Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing	Telefon: 089/23 23 63 47	Telefon: 089/858 05 85	E-Mail: starck@kommunikationpur.com	E-Mail: hofbauer@doemens.org
kommunikation.pur	Doemens Academy GmbH										
Vanessa Starck	Andreas Hofbauer, Öffentlichkeitsarbeit										
Sendlinger Straße 31, 80331 München	Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing										
Telefon: 089/23 23 63 47	Telefon: 089/858 05 85										
E-Mail: starck@kommunikationpur.com	E-Mail: hofbauer@doemens.org										
Internet	www.doemens.org										