



PRESSEINFORMATION

Auf der Suche nach dem besten Biersommelier der Welt

6. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier am 27. September 2019 in Rimini, Italien

München, den 23. Juli 2019 – Am 27. September 2019 findet die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier im italienischen Rimini statt. Bei dem von der Doemens Akademie veranstalteten Wettbewerb werden 80 Biersommeliers aus 18 Nationen antreten. Darunter sind 15 deutsche Teilnehmer, die sich im vergangenen Jahr bei der Deutschen Meisterschaft qualifiziert haben. In verschiedenen Wettbewerbsrunden und im anschließenden Finale stellen die Biersommeliers ihre Fähigkeiten in den Bereichen Fachwissen, Sensorik und Bierpräsentation unter Beweis. Eine hochkarätig, international besetzte Jury entscheidet schließlich, wer der sechste Weltmeister der Sommeliers für Bier wird.

Der Biersommelier hat sich seit einigen Jahren in der Braubranche etabliert und sich auch schon über die Fachkreise hinweg einen Namen gemacht. Er leistet wertvolle Lobbyarbeit für das Kulturgut Bier und hat maßgeblichen Anteil an dessen Wertigkeitssteigerung. Die besonderen Fähigkeiten eines Biersommeliers werden seit 2009 in Form einer Weltmeisterschaft gewürdigt. Alle zwei Jahre findet sie an wechselnden Austragungsorten statt, veranstaltet und durchgeführt von der Doemens Akademie aus Gräfelfing. Auch 2019 wird wieder der Champion aus den Reihen der weltweit über 5000 Biersommeliers gesucht, diesmal in Rimini. Insgesamt 80 qualifizierte Biersommeliers aus 18 Nationen* treten dann an, um ihre Kenntnisse und Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

„Die Biersommelier-Bewegung boomt in Italien und alle Bierenthusiasten sind mit viel Herzblut dabei, das Image und das Wissen über Bier voranzubringen. Wir sind sehr froh, dass wir in diesem Jahr die Weltmeisterschaft in Italien austragen können und in Rimini mit dem Grand Hotel eine tolle Location gefunden haben“, berichtet Dr. Michael Zepf, Geschäftsbereichsleiter der Doemens Genussakademie sowie Verantwortlicher für die Organisation und Durchführung der Weltmeisterschaft. „Mit Stefan Grauvogl, Inhaber von Arte Bier, haben wir einen langjährigen Partner, der seit 2008 in Italien Biersommeliers erfolgreich ausbildet und an der Austragung der diesjährigen Weltmeisterschaft maßgeblich mitwirkt.“

Die 15 deutschen Teilnehmer, die sich auf nationaler Ebene in einer Meisterschaft qualifizieren mussten, bereiten sich – wie auch viele andere Teams aus den 18 verschiedenen Nationen - gemeinsam als Nationalmannschaft auf ihren Auftritt in Rimini vor. In Trainingslagern schärften sie sowohl ihre sensorischen Fähigkeiten als auch ihre Präsentationskünste. Denn diese Fähigkeiten sind Ende September gefragt.

* Brasilien, Chile, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Japan, Kanada, Korea, Mexiko, Niederlande, Österreich, Portugal, Puerto Rico, Schweiz, Spanien, Italien, Tschechien und USA

Das Know-how der Teilnehmer wird in verschiedenen Durchläufen geprüft und bewertet. In der Vorausscheidung werden theoretische Grundlagen rund ums Bier abgefragt, sowie in sensorischen Prüfungen Bierstile und Bierflavours bewertet. In einem K.o.-Wettbewerb präsentieren die zehn besten Teilnehmer dann im Halbfinale ein ausgewähltes Bier und müssen sich im direkten Vergleich gegen ihren Konkurrenten durchsetzen. Die für das Finale qualifizierten Teilnehmer treten vor eine hochkarätige, international besetzte Jury. Jeder Finalist muss die Fachjury mit seinem Wissen zu allen Themen rund um das Bier überzeugen. Derjenige, der die Botschaft von Bierkultur und -vielfalt am besten präsentiert hat, wird zum Sieger und somit neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt.

Die Jury

Die Jury setzt sich aus prominenten Persönlichkeiten der Biersommelierszene und der Braubranche zusammen:

- Dr. Christina Schönberger, Sensorikexpertin im Bereich Bier und Hopfen, Joh. Barth & Sohn
- Cilene Saorin, Doemens-Partner der Biersommelier-Ausbildung in Südamerika und der iberischen Halbinsel
- Petra Westphal, Jurymitglied bei vielen internationalen Verkostungswettbewerben, Projektgruppenleiterin, Messe München
- Stephan Hilbrandt, Weltmeister der Biersommeliers 2017
- Simonmathia Riva, Weltmeister der Biersommeliers 2015
- Dr. Wolfgang Stempf, ehemaliger Geschäftsführer der Doemens Akademie und Mitbegründer der Biersommelier-Ausbildung
- Fabio Nalini, Vize-Weltmeister der Biersommeliers 2011

Der Sponsorenkreis

Ohne Sponsoren wäre die Durchführung der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier undenkbar. Die Weltmeisterschaft wird von einem Sponsorenkreis unterstützt, der sich für Bierkultur und Biervielfalt einsetzt und schon in den letzten Jahren die Durchführung des Wettbewerbs ermöglicht hat.

Hauptsponsoren sind die drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, sowie die Barth-Haas Group, weltweit größter Dienstleister rund um Hopfen. Daneben umfasst der Kreis der Sponsoren namhafte Vertreter der Braubranche: Arte Bier, Kaspar Schulz, Sahn, Siemens, Schweizer Brauerei-Verband, Verband der Brauereien Österreichs und Weyermann® Malzfabrik.

Hinzu kommt die Unterstützung des Verbandes der Biersommeliers als ideeller Träger der Veranstaltung. Der Verband wurde 2005 ins Leben gerufen und hat über 1.400 Mitglieder sowie Fördermitglieder aus dem Umfeld der Brau- und Getränkewirtschaft. Die Mitglieder eint das gemeinsame Ziel, das Image der Bierkultur zu fördern und das Berufsbild des Biersommeliers in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken.

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.doemens.org/genussakademie/world-cup-beersommeliers.html>

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 48, sierks@kommunikationpur.com