

## PRESSEMITTEILUNG

### Rügener Frank Lucas ist neuer Deutscher Meister der Biersommeliers Vorrunden-Bester und insgesamt stimmige Präsentation im Finale überzeugten Jury

**Gräfelfing, 11. Februar 2017 – Zur heutigen Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers sind 56 Experten aus ganz Deutschland angereist, um ihre sensorischen Fähigkeiten, ihr umfassendes Know-how im Bereich Bierstile und Sensorik sowie ihre Präsentationskünste unter Beweis zu stellen. Der Wettbewerb, der von der Doemens Akademie in Gräfelfing ausgerichtet wurde, erstreckte sich über zwei Vorrunden und ein ereignisreiches Finale. Frank Lucas hat sich durch hervorragende Fachkompetenz in den Vorrunden mit fast voller Punktzahl für das Finale qualifiziert. Dort konnte er die dreiköpfige Jury durch seine insgesamt stimmige Präsentation und die mitreißende Beschreibung der Speisenkombination, für die sich das Finalbier eignet, überzeugen. Damit ist Frank Lucas von der Insel Rügen offiziell der aktuelle Deutsche Meister der Biersommeliers. Zusammen mit Vize-Meister Christoph Puttnies, Klaus Artmann als Drittplatzierten und weiteren 17 Biersommeliers, die die vorderen Rängen für sich beanspruchen konnten, wird Frank Lucas Deutschland auf der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier im September in München vertreten.**

Frank Lucas konnte im Finale unter drei Bierspezialitäten auswählen, die er der Jury und seinen Kollegen präsentierte. „Wir befinden uns hier auf der Deutschen Meisterschaft und daher entscheide ich mich für den Noctus 100 der Brauerei Riegele, also ein deutsches Bier“, mit diesen Worten stieg Frank Lucas in seinen Finalvortrag ein. „Es war ein aufregender Tag und ein spannender Wettbewerb, der mir viel Spaß gemacht hat. Für mich bedeutet der Titel eine große Verantwortung, Bier in seiner Gesamtheit mit dem großen Spektrum, das es zu bieten hat, zu präsentieren. Mein Auftrag als Deutscher Meister der Biersommeliers heißt Bier“, so der frisch gekürte Sieger, der als Braumeister bei der Insel-Brauerei auf Rügen arbeitet, über seinen neuen Titel.

Die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers spielte sich auf sehr hohem Niveau ab: Die Teilnehmer mussten in zwei Vorrunden Bierstile erkennen und ihre sensorischen Fähigkeiten beim Erkennen von Aromen unter Beweis stellen. Die besten sechs Biersommeliers aus den Vorrunden wurden am Nachmittag im Finale von einer Fachjury geprüft. Dabei hat nicht nur das Fachwissen den entscheidenden Impuls gegeben, sondern auch Auftritt und Präsentation, mit dem die Biersommeliers die Bierkultur und ihre Begeisterung für das Produkt Bier zum Ausdruck gebracht haben.

„Die Teilnehmer waren alle durch die Bank bestens vorbereitet und hatten ein sehr fundiertes und umfassendes Fachwissen parat. Wir haben im Vergleich zur letzten Meisterschaft am Ablauf des Finales gefeilt. Denn es entscheidet am Ende nicht nur das Wissen, sondern auch das Talent, auf einer

Bühne stehend das Publikum für Bierspezialitäten und Bierkultur begeistern zu können. Es ist eine Sache, theoretisches Wissen und großartige sensorische Fähigkeiten zu haben. Ein Biersommelier ist aber in erster Linie als Entertainer in Sachen Bier unterwegs und muss das Publikum durch seine Begeisterung mitreißen können. Daher ist dieser Aspekt bei der Deutschen Meisterschaft ein ganz wichtiges Entscheidungskriterium auf dem Weg zum Sieg geworden“, fasst Veranstalter Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführung der Doemens Akademie, den Wettbewerbsverlauf aus seiner Sicht zusammen.

Unterstützt wird die Deutsche Meisterschaft der Sommeliers für Bier 2017 vom Deutschen Brauer-Bund e.V. und dem Bayerischen Brauerbund e.V. – auch hier sind die Verantwortlichen begeistert, wie sich das Thema in den letzten Jahren entwickelt und Fahrt aufgenommen hat. Sowohl Holger Eichele, Deutscher Brauer-Bund, als auch Dr. Lothar Ebbertz, Bayerischer Brauerbund, sehen in Deutschland eine Renaissance des Bieres, die vor allem durch die Biersommeliers ausgelöst wird. Zur Vermittlung von Bierkultur bedürfe es profunden Wissens rund um das Bier, das bei der Ausbildung zum Biersommelier vermittelt wird.

Neben dem Deutschen Meister der Biersommeliers werden 19 weitere Experten, die sich beim heutigen Wettbewerb durch ausgezeichnetes Wissen und sensorisches Know-how ganz vorne platzieren konnten, Deutschland bei der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier vertreten. Diese findet am 10. September 2017 im Vorfeld der drinktec, der weltweit größten Branchenmesse im Bereich Getränke, auf dem Münchner Messegelände statt.

### **Bildmaterial**



**Bildunterschrift:** Souveräner Sieger: Frank Lucas nimmt den Titel Deutscher Meister der Biersommeliers mit in den hohen Norden.

**Dateiname:** Deutscher Meister der Biersommeliers\_Frank\_Lucas



**Bildunterschrift:** Geballte Fach-Kompetenz im Finale der dritten Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers: Martin Wörner, Frank Lucas, Klaus Artmann, Jan-Hendrik Koch, Stephan Hilbrandt, Christoph Puttnies (v.l.n.r.).

**Dateiname:** Finalisten\_DeutscheMeisterschaftderBiersommeliers

## Daten und Fakten: Deutsche Meisterschaft 2017

<b>Veranstalter</b>	Doemens Academy GmbH
<b>Initiator</b>	Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens Academy GmbH
<b>Partner</b>	Deutscher Brauer-Bund, Bayerischer Brauerbund
<b>Termine</b>	Dritte Deutsche Meisterschaft: 11. Februar 2017, Gräfelfing
<b>Teilnehmer</b>	Biersommeliers, die eine Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie und/oder Kiesbye's BIERkulturHAUS absolviert haben und die deutsche Staatsangehörigkeit besitzen
<b>Bisherige Amtsträger</b>	<p><i>Deutscher Meister 2015:</i> Dr. Markus Sailer, Geschäftsführer Bukanter, München</p> <p><i>Deutscher Meister 2013:</i> Dominik Maldoner, Malzfabrik Weyermann®, Bamberg</p>
<b>Ansprechpartner</b>	<p><i>Organisation</i> Doemens Academy GmbH Dr. Wolfgang Stempf Geschäftsleitung Telefon: +49 89 858 05 36 E-Mail: <a href="mailto:stempf@doemens.org">stempf@doemens.org</a></p> <p>Andreas Hofbauer Öffentlichkeitsarbeit Telefon: +49 89 858 05 85 E-Mail: <a href="mailto:hofbauer@doemens.org">hofbauer@doemens.org</a></p> <p>Internet: <a href="http://www.doemens.org">www.doemens.org</a></p> <p><i>Presse</i> kommunikation.pur Biersommelière Sandra Ganzenmüller Sendlinger Straße 35 80331 München Telefon: +49.89.23 23 63 50 Mobil: +49.172.843 33 35 E-Mail: <a href="mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com">ganzenmueller@kommunikationpur.com</a></p>