

Die wunderbare Vielfalt der Destillate

Premiere: Doemens startet mit Ausbildung zum Destillat-Sommelier

Destillate haben in den vergangenen Jahren eine Renaissance erlebt, wie es kaum einer für möglich gehalten hätte. Umso wichtiger ist es deshalb, dass am Point of Sale die entsprechende Kompetenz vorhanden ist, um den Verbraucher zu beraten. Die Doemens Akademie bringt einen umfangreichen, vielseitigen und kompetenten Erfahrungsschatz in der Ausbildung von Sommeliers mit, gepaart mit einem fundierten technischen und technologischen Wissen im Getränkebereich. Neben Biersommeliers, Wassersommeliers und Fruchtsaft-Sommeliers kommt nun der Destillat-Sommelier als vierte Ausbildung hinzu, der federführend von Dr. Gerrit Blümelhuber konzipiert wurde und erstmals vom 7. bis 18. Juni durchgeführt wird.

GETRÄNKEINDUSTRIE: Herr Dr. Blümelhuber, Eingangsfrage: Woher kommt Ihre Leidenschaft für Destillate und wie haben Sie sich im Laufe der Zeit eine Expertise in diesem Bereich aufgebaut?

Dr. Gerrit Blümelhuber: Wenn ich ehrlich bin, kam die Leidenschaft bereits im Studium. Mehr aus einer Laune heraus habe ich das Fach „Spirituosen“ belegt und Gefallen daran gefunden. Zum einen hat mich die Technik fasziniert, aber auch die Vielfalt an Destillaten, die durch eine auf den ersten Blick einfache Technik gewonnen werden kann. Im Laufe der Jahre habe ich mich immer tiefer in die

Materie eingearbeitet. Während meine Kollegen auf Urlaubsreisen immer gerne Brauereien besucht haben, habe ich mir lieber die Destillieren angesehen. Neben einigen Kursen habe ich mir mittlerweile auch eine recht umfangreiche Bibliothek zu dem Thema zugelegt. Und nicht zuletzt verfügt Doemens ja auch über eine Destille, was mir in den letzten Jahren ermöglichte, das Wissen auch durch eigene Versuche zu vertiefen.

GI: Wie passen Doemens und Destillate zusammen, verbindet man die Akademie doch eher mit Know-how zu Themen rund um Bier und alkoholfreie Getränke?



Die Premiere der Ausbildung startet am 7. Juni.

Dr. Blümelhuber: Genau dadurch kam die Verbindung zustande. Viele Brauereien haben in den letzten Jahren ihr Portfolio um Destillate erweitert, sei es mit Whisky, sei es mit Bierbrand, oder aber in der letzten Zeit auch mit Gin und weiteren Destillaten. Dadurch kamen natürlich auch seitens unserer Studenten immer häufiger Fragen zum Destillieren und zu den Produkten auf. In der Theorie waren diese natürlich leicht beantwortet. Da aber Doemens seit jeher für seinen Praxisbezug bekannt ist, lag wohl nichts näher, als auch auf diesem Gebiet entsprechende Möglichkeiten in Form einer Destille zu installieren.

GI: Herr Dr. Blümelhuber, wie kam es zu der Idee der Ausbildung zum Destillat-Sommelier?

Dr. Blümelhuber: Um ehrlich zu sein, kam die Idee gar nicht von uns. In unseren Seminaren zu Destillaten für Brauer und in unseren Gin-Seminaren kam immer wieder die Frage auf, warum wir nicht auch einen Destillat-Sommelier durchführen, wenn

Dr. Gerrit Blümelhuber setzt seine Leidenschaft und seine Expertise im Bereich Destillate nun auch in die Ausbildung zum Destillat-Sommelier ein.



“ Es ist für einen Destillat-Sommelier wichtig, seinen Gast auch über die vielfältigen Möglichkeiten der Destillate zu informieren.“

wir doch auch schon den Bier-, Wasser- und Fruchtsaft-Sommelier anbieten. Es hat zwar eine Weile gedauert, bis wir uns über das gesamte Konzept im Klaren waren, aber eigentlich fanden wir die Idee von Anfang an sehr charmant und freuen uns, diesen Schritt gewagt zu haben.

GI: Warum haben Sie nicht eine spezifische Ausbildung konzipiert beispielsweise eine Ausbildung zum Gin-Sommelier? Verwässert „Destillate“ nicht zu sehr?

Dr. Blümelhuber: Im Gegenteil! Beim Biersommelier bieten wir ja auch nicht einen Pils-Sommelier oder einen Weißbier-Sommelier an. Die Aufgabe des Destillat-Sommeliers ist es ja, den Gast später umfassend zu beraten. Was hilft es dann, wenn ich einen Gin-Sommelier habe, dem Gast der Sinn aber eher nach einem Whisky steht? Die Destillate bieten

eine wahnsinnige Vielfalt. Es ist für einen Sommelier deshalb wichtig, seinen Gast auch über die vielfältigen Möglichkeiten zu informieren. Die Konzentration auf nur ein Destillat wäre zu kurz gedacht, wäre nur der Ausschnitt eines kleinen, wenn auch feinen Segments. Aber das große Genusserlebnis würde dem Gast damit versagt bleiben.

GI: Wie bereits erwähnt, ist die Doemens Akademie in der Getränkebranche bekannt für ihre Sensorik-Expertise bei Bier, Wasser und Fruchtsaft. Hilft diese für eine qualifizierte, hochwertige Ausbildung für angehende Destillat-Sommeliers?

Dr. Blümelhuber: Auf alle Fälle! Zum einen ist es bei Destillaten nicht anders als bei anderen Getränken und Genussmitteln. Die Grundlagen der Sensorik sind die gleichen. Natürlich bedarf es bei den Destillaten einiger Anpassungen, beispielsweise sollte die Probe nicht geschluckt werden, was beim Bier notwendig ist, um die Bittere zu beurteilen. Aber im Großen und Ganzen sind beim Destillat-Sommelier doch sehr viele Ähnlichkeiten, durch die wir auf unseren reichhal-



Erfolgreiche Kooperation: Dr. Gerrit Blümelhuber (re.) und Matthias Knorr, Barschule München, der seine Expertise bei der Ausbildung zum Destillat-Sommelier bei den Themen „Destillate im Barbereich“ und „Cognac“ zum Besten gibt.

tigen Erfahrungsschatz in der Sensorik zurückgreifen können.

GI: Für die Vermittlung der Inhalte brauchen Sie auch bestens ausgebildete Referenten. Auf welchen Pool greifen Sie dabei zurück?

Dr. Blümelhuber: Zum einen haben wir natürlich unsere ausgebildeten Sensori-



Synthetische Hochleistungsschmierstoffe für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie



Verlängerte Ölwechselintervalle, vielseitige Einsatzmöglichkeiten, Sortenvereinfachung und eine optimierte Leistung, sind nur einige Vorteile der modernsten synthetischen Schmierstoffe von LUBRIPLATE, die selbstverständlich alle NSF H1-registriert sind.

SFGO Ultra Serie: synthetische Hochleistungs-Schmierstoffe

- 100% synthetische Schmierstoffe aus PAO-Basis.
- Extrem vielseitig einsetzbar, empfohlen für Druckluftkompressoren, Hydrauliksysteme, Getriebe, Lager, Pumpen und Ketten.
- Verfügbar in 14 unterschiedlichen ISO-VG-Klassen.

SynXtreme FG Serie: synthetische Hochleistungs-Schmierfette

- Modernste synthetische Calcium-Sulfonat-Komplexseifen-Fette.
- Universell einsetzbar für unzählige Anwendungen.
- Extrem stabil bei Anwendung unter hohen Drücken.

SSO-FG 100 und SSO-FG 150

- Diese hochwertigen, vollsynthetischen Schmierstoffe wurden speziell zur Verwendung in Dosenverschleißmaschinen und für ähnliche Applikationen entwickelt.



Lubriplate® Lubricants

Authorized Master Distributor Europe:

Finke Mineralölwerk GmbH

Rudolf-Diesel-Straße 1 / 27374 Visselhövede Deutschland
www.lubriplate.de / E-mail: info@lubriplate.de / Tel: +49 (0) 4262 79 95 23



Registriert ISO 9001 und ISO 50001



Die Destille mit einem Brennblausenvolumen von 80 Liter im Doemens-Technikum

ker im Haus, die sich mit dem Thema auch schon seit Längerem beschäftigen. Zum anderen haben wir aber auch Mitarbeiter, die bei einzelnen Destillaten bereits sehr viel Erfahrung mitbringen. Dies machen wir uns beispielsweise bei Whisky oder Tequila zunutze. Für das Thema Destillate im Barbereich greifen wir auf die Ex-



Wir fanden die Idee des Destillat-Sommeliers von Anfang an sehr charmant und freuen uns, diesen Schritt gewagt zu haben.“

pertise der Barschule München zurück. Es gibt wohl kaum jemanden, der dieses Thema mit mehr Kompetenz vermitteln könnte. Und da der Inhaber der Barschule München, Matthias Knorr, gleichzeitig auch Cognac Educator ist, liegt es natürlich nahe, dass er den Part Cognac und Weinbrand ebenfalls übernimmt.

GI: Deshalb kooperiert die Doemens Akademie bei der Ausbildung zum Destillat-Sommelier mit der renommierten Barschule München. Wie sieht diese Zusammenarbeit aus und was werden dabei die belebenden Elemente bei der Ausbildung sein?

Dr. Blümelhuber: Wir können uns keinen besseren Kooperationspartner vorstellen. Natürlich werden die Puristen unter den Destillat-Liehabern sagen, dass es

ein Frevel ist, die Destillate zu mischen. Fakt ist aber, dass der durchschnittliche Gast auch einen Durchschnitt darstellt und es gibt eben sehr viele Gäste, die auch Cocktails lieben. Angefangen bei einem „einfachen“ Gin Tonic, bei dem man leider auch sehr viel verkehrt machen kann, bis hin zu wirklich aufwendigen Cocktails, wie beispielsweise dem Planters Punch, in den alleine schon drei verschiedene Rum-Sorten kommen, bieten die Cocktails eine mindestens genauso große Vielfalt, wie es die Destillate alleine schon tun. In diesem Bereich muss natürlich auch ein Destillat-Sommelier entsprechende Kenntnisse aufweisen. Und genau diese Kenntnisse vermittelt die Barschule München. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass dies nicht nur fachlich auf absolut hohem Niveau erfolgt, es macht zusätzlich auch einfach Spaß, Matthias Knorr bei der Arbeit zuzuschauen. Nicht umsonst hält er im Cocktailbereich nicht einige Weltrekorde.

GI: Bei den verschiedenen Sommelier-Ausbildungen der Doemens Akademie hat sich das „Rahmenprogramm“ bewährt. Welche belebenden Elemente haben Sie dabei in das Destillat-Sommelier-Programm eingebaut?

Dr. Blümelhuber: Geplant war beispielsweise ein Barabend in einer Münchner Bar, aber auch weitere Abendveranstaltungen, die die Teilnehmer „zusammenschweißen“ sollen. Immerhin leben die Doemens-Sommelier-Kurse auch von dem guten Zusammenhalt der jeweiligen Teilnehmer. Aufgrund der aktuellen Corona-Situation gestaltet sich dies im Juni beim ersten Kurs wahrscheinlich auch noch schwierig. Doch wir arbeiten an Alternativen, die es unter Einhaltung der wohl zu erwartenden Auflagen wie Abstand und Mund-Nasen-Schutz erlauben, ein ähnliches Erlebnis zu gestalten.

GI: Welche Klientel sprechen Sie für die Ausbildung zum Destillat-Sommelier an?



Wir bieten einen Kurs, der viele Zielgruppen anspricht, ohne dabei das eigentliche Ziel aus den Augen zu verlieren: Die wunderbare Vielfalt der Destillate darzustellen!“

Dr. Blümelhuber: Wir wollen mit der Ausbildung all jene ansprechen, die beruflich mit Destillaten und Gästen zu tun haben. Doch auch jene, die sich privat mit Destillaten beschäftigen, beispielsweise als Hobby, sind in diesem Kurs gut aufgehoben. Wir sehen bereits jetzt, dass sich Brauer angemeldet haben, die selbst eine Destille haben, aber auch aus der Gastronomie haben sich Teilnehmer angemeldet, die sich weiterbilden wollen. Und auch reine Destillat-Hersteller sind in dem ersten Kurs vertreten, die einfach ein wenig mehr „Rüstzeug“ haben wollen, um ihre Produkte dem Gast richtig zu erklären.

GI: Die Zusammensetzung der Teilnehmer entspricht also ganz Ihren Vorstellungen ...

Dr. Blümelhuber: Ja, unsere Strategie ging auf. Wir wollten keinen Kurs schaffen, der sich speziell auf die Belange der Brauer stützt oder der nur für Mitarbeiter der Gastronomie Sinn macht. Wir wollten einen Kurs, der viele Zielgruppen anspricht, ohne dabei das eigentliche Ziel aus den Augen zu verlieren: Die wunderbare Vielfalt der Destillate darzustellen!

GI: Was zeichnet nach der Ausbildung einen guten Destillat-Sommelier aus?

Dr. Blümelhuber: Ein guter Destillat-Sommelier sollte nach einem Gespräch mit dem Gast wissen, was er dem Gast empfehlen sollte und wie er es schafft, dass der Gast nicht nur eine Spirituose trinkt, sondern dass er ein echtes Erlebnis hat, sein Destillat genießt und mit dem Gefühl nach Hause geht, dass es etwas ganz Besonderes war. (mon) □



Ein guter Destillat-Sommelier sollte dem Gast vermitteln, dass er nicht nur eine Spirituose trinkt, sondern dass er ein echtes Erlebnis hat und mit dem Gefühl nach Hause geht, dass es etwas ganz Besonderes war.