

Erfolgreiche Premiere

Doemens-Ausbildung zum Destillat-Sommelier

Erstmals wurde durch die Doemens Akademie eine Ausbildung zum Destillat-Sommelier angeboten und durchgeführt. In dem zweiwöchigen Kurs wurde in über 30 Schulungs-Einheiten ein kompaktes Wissen rund um die Welt der Destillate vermittelt. Sieben Teilnehmer aus Deutschland und zwei Teilnehmer aus Österreich haben die Ausbildung erfolgreich absolviert.



Die ersten Absolventen der Ausbildung zum Doemens Destillat-Sommelier

Der Kursaufbau war so angelegt, sich ein breit angelegtes Wissen über Destillate aneignen zu können.

Der „bunt gemischten“ Gruppe, bestehend aus Brauern, Brennern, Anlagenbauern und Verkostungsmoderatoren, wurde in einer abwechslungsreichen Mischung aus Theorie und Praxis die Vielfalt der Destillate dieser Welt vermittelt. Zu den einzelnen Kategorien der Destillate, wie zum Beispiel Whisky, Gin, Rum, Wodka, Obstdestillate, Liköre, Grappa und Tresterbrände bis hin zu Anis und Kümmel, wurde inhaltlich jeweils auf die Geschichte, die Herstellung und die Trinkweise eingegangen.

Zudem wurden die einzelnen Destillate nach einer ausführlichen Einführung in die Sensorik und die Sinnesphy-

siologie verkostet – und dies mit vielen „Aha-Effekten“. Die ein oder andere Verkostungsprobe wurde nicht auf Anhieb korrekt erkannt. Dadurch ergaben sich spannende Diskussionen, welche geschmackliche Ausprägung ein Destillat aufweisen müsste und wie individuell die sensorischen Empfindungen sein können. Durch ausgeprägte Interaktion der Teilnehmer mit den Doemens-Destillat-Experten wurden die sensorischen Ausprägungen eines jeden Destillats „herausgearbeitet“. Zu den theoretischen Elementen gehörten auch rechtliche Rahmenbedingungen zur Branntweinerzeugung und die EU-Spirituosen-Verordnungen, aber auch Grundlagen der Gläserkunde, die Sprache der Destillate, Destillate auf der Speisekarte, der Gast im Mittelpunkt, Spirituosen im Barbereich, Foodpairing und die Lagerung der Destillate bis zum Verzehr.

Herstellung von Destillaten in der Praxis

Höhepunkte des Seminars waren die Herstellung eines Gins und eines Whiskeys im Doemens-Technikum an der Doemens-eigenen Destille mit einem Brennblasvolumen von 80 Litern. Dazu wurde im Vorfeld auf die theoretischen Grundlagen der Destillation und Rektifikation näher eingegangen. In beiden Herstellungsvarianten

wurden die einzelnen Fraktionen separiert und die Teilnehmer fanden durch Probieren und Diskutieren zu einem gelungenen Ergebnis. Als „i-Tüpfelchen“ konnte jeder Teilnehmer mit der Zugabe von Holzchips zu seinen Abfüllungen experimentieren und seinen Abfüllungen eine individuelle Fassreifungsnote verleihen.

Fazit

Fazit aller Teilnehmer war, dass die zehn Tage wie im Flug vergingen und man mit dem Erlernten seinen Horizont um ein Vielfaches erweiterte. Neben den fachlich versierten Dozenten und einem guten Mix aus Theorie und Praxis war es auch die familiäre Atmosphäre des Kurses, die das Lernen erleichtert hat. Obwohl alle Kursteilnehmer unterschiedliche Vorbildungen im Bereich der Destillate hatten, war es trotzdem möglich, alle abzuholen und auf den selben Wissensstand zu bringen. Der Erfahrungsaustausch und die Diskussionen ermöglichten einen vielseitigen Einblick in das komplexe Themengebiet der Destillate.

Die nächste Ausbildung zum Destillat-Sommelier findet vom 15. bis 26. November 2021 statt. Weitere Informationen und Anmeldung unter [https://doemens.org/bildung/seminar-destillat-sommelier\(mon\)](https://doemens.org/bildung/seminar-destillat-sommelier(mon))

Im ersten Kurs wurden einzelne Destillate detailliert besprochen und nach einer kurzen Einführung in die Sensorik und Sinnesphysiologie verkostet. Ein besonderes Highlight des Kurses bildete die Herstellung eines eigenen Whiskeys und Gins in der hauseigenen Destille. Hier konnte jeder selbst Hand anlegen und individuell experimentieren.

