Weltmeisterschaft der Biersommeliers mit langjährigen Hauptsponsoren

Die siebte Weltmeisterschaft der Biersommeliers findet am 12. September 2022 auf dem Münchner Messegelände im Vorfeld der drinktec statt. Ohne Sponsoren wäre die Durchführung der Veranstaltung undenkbar. Die Weltmeisterschaft wird von einem Sponsorenkreis unterstützt, der sich für Bierkultur und Biervielfalt einsetzt, so wie die langjährigen Hauptsponsoren drinktec (Messe München) und BarthHaas. Im Interview erläutern Petra Westphal, Exhibition Director drinktec, und Dr. Christian Schönberger, Head of Innovation and Education Hops Academy, BarthHaas, die Hintergründe für ihr Engagement.

Frau Dr. Schönberger: Was schätzen Sie an der Biersommelier-Ausbildung durch die Fachexperten der Doemens Genussakademie besonders?

Dr. Christina Schönberger: Die Ausbildung ist international höchst angesehen. Gerade jüngst wurden die Inhalte und die didaktische Vorgehensweise noch einmal erweitert und optimiert. Das ist natürlich nur mit einer hervorragenden Teamarbeit und einem sehr guten Netzwerk möglich.

Netzwerk ist ein gutes Stichwort: Welche Bedeutung haben Biersommeliers für die Braubranche?

Dr. Schönberger: Wir – also die Hops Academy – als Partnerinstitut profitieren erheblich von den Ausbildungsmöglichkeiten, die Doemens bietet, denn viele der passionierten Biersommeliers bilden sich auch bei uns spezifisch zum Thema Hopfen weiter. Das Netzwerk an Biersommeliers, das daraus entsteht, ist für die Branche und für das Thema Bier von unschätzbarem Wert.

Petra Westphal: Die Biervielfalt wächst weltweit. Immer mehr geht es darum, analog dem Wein, mit welchem Hopfen, Malz und Hefe das Produkt hergestellt wurde. Je nach Auswahl und Zusammensetzung verändert sich der Biergeschmack, und natürlich auch die Sorte, erheblich. Historische / Alte Bierstile werden mit aktuellen Verfahren neu aufgelegt und interpretiert, so dass die Vielfalt stetig breiter wird. Der Blumenstrauß an Geschmacksrichtungen ist immens. Für den Laien ist es daher extrem hilfreich, wenn ein Biersommelier berät und beispielsweise Empfehlungen ausspricht, welche Speisen perfekt zu welchem Bier passen.

Frau Dr. Schönberger, Sie sind Sensorik-Expertin im Bereich Hopfen und Bier. Was ist das Faszinierende gerade an der Biersensorik?

Dr. Christina Schönberger: Mich persönlich fasziniert die Fülle an Aromen, die Hopfen und Bier bieten. Wissenschaftlich ist noch gar nicht geklärt, mit wie vielen Aromakomponenten wir es zu tun haben. Es können 1.000 sein oder vielleicht sogar 10.000. Ich glaube, kein Lebensmittel bietet ein so großes Aromenpotenzial wie Bier bzw. Hopfen. Dabei ist die sensorische Empfindung individuell sehr unterschiedlich. Trotzdem können wir mittels einer gemeinsamen Aromensprache sensorische Daten zusammentragen und sie in einen Zusammenhang mit analytischen Daten bringen.

BarthHaas unterstützt als langjähriger Hauptsponsor die Weltmeisterschaft der Biersommeliers. Warum ist Ihnen die Unterstützung so wichtig?

Dr. Schönberger: BarthHaas ist Marktführer im Hopfenhandel. Wir richten jetzt seit über zehn Jahren unser Augenmerk auf die Sensorik, denn die Aroma- und Geschmackseigenschaften der weltweit 304 Hopfensorten waren für den Biergeschmack nie wichtiger als heute. Dieser Fokus auf Sensorik, den auch Doemens mit seiner Ausbildung setzt, ist für uns ausschlaggebend. Denn letztendlich entscheiden immer Aroma und Geschmack darüber, was der Konsument morgen kaufen wird.

Daher ist es für uns nur konsequent, die Arbeit von Biersommeliers mit allen Kräften zu unterstützen, die Begeisterung für die Vielfalt der Bierlandschaft, deren sensorische Bewertung und den Austausch darüber zu fördern. Den Nutzen für unser Geschäft kann man gar nicht hoch genug einschätzen.

Seit 2013 wird im Rahmen der drinktec die Weltmeisterschaft der Biersommeliers durchgeführt. Welche Bedeutung hat diese Veranstaltung für die drinktec?

Westphal: Die Bierindustrie und die drinktec sind seit Bestehen der Messe im Jahre 1951 eng verbunden. Daher ist es uns einmal mehr wichtig für diese Traditionsbranche das gesamte Facettenreichtum abzubilden. Mit der Austragung der Weltmeisterschaft gewinnt die Vielfalt des Bieres nicht nur an Bedeutung, sondern kann auch gleich anhand der neuen und alten Weltmeister eindrucksvoll dem Fachpublikum nahegebracht werden.

Wie setzen Sie das Thema „Biersommelier“ auf der drinktec um bzw. wo findet man das Thema „Bier“ überall auf der Messe?

Westphal: Zunächst in der Halle C3, die ausschließlich der produktspezfischen Prozesstechnik für Bier und Malz gewidmet ist. Dann natürlich auch in den Hallen, in denen unsere Komplettanbieter und Marktführer platziert sind – das sind die Hallen B4, B6 und A6. In der Halle A6 findet man unser place2beer. Hier kann man sich nicht nur auf ein Bier treffen, sondern von Biersommeliers fachkundig durch eine Bier-Verkostung geführt werden.

Meine Damen, vielen Dank für das Gespräch und die Unterstützung der Weltmeisterschaft der Biersommeliers!