

kurz nachgefragt

bei

STEFAN THOME

Die BRAUINDUSTRIE sprach mit Stefan Thome, der die Ausbildung zum Biersommelier als erster Blinder Teilnehmer absolviert hat.

BRAUINDUSTRIE: Ein Bestandteil der Sensorik stellt die visuelle Wahrnehmung dar. Sie haben sich trotzdem als Blinder für die Biersommelier-Ausbildung bei Doemens begeistert und diese erfolgreich abgeschlossen. Welche Erfahrungen haben Sie während der zwei Wochen sammeln können?

Stefan Thome: Ich hatte zwei hochinteressante Wochen. Ich habe eine Menge gelernt und durfte viele tolle Menschen kennenlernen, die genauso für Bier brennen, wie ich das tue. Für die Weiterbildung hatte ich mich als Bierenthusiast entschieden, der hin und wieder Tastings im privaten Rahmen durchgeführt hat und sich bisher mehr schlecht als recht im Hobbybrauen versucht. Der Kurs hat mir nun die

Möglichkeit geboten, mein über die Jahre hinweg durch Anlesen und Ausprobieren entstandenes Halbwissen zu ergänzen und einen professionelleren Blick auf das Produkt Bier, seine Geschichte, die Rohstoffe, Foodpairing und vieles mehr zu gewinnen.

BI: Was ist für Sie das Faszinierende am Produkt Bier?

Thome: Mich fasziniert, wie aus so wenigen Rohstoffen solch unterschiedliche Produkte entstehen können. Ich glaube, dass es für jeden Menschen das passende Bier gibt und versuche, das zu vermitteln. Von meiner Biertrinker-Geschichte her mag ich eigentlich die malzbetonten, dunklen Biere am liebs-

ten. Als Rohstoff begeistert mich allerdings der Hopfen mit seiner aromatischen Vielfalt am meisten. Außerdem interessiere ich mich sehr für die Bierkultur verschiedener Länder und Regionen und freue mich immer, wenn ich Biere probieren kann, die ich noch nicht kenne.

BI: Wie können Sie Bier „sehen“?

Thome: Ich kann Bier riechen, schmecken und habe die haptische Wahrnehmung im Mundraum. Von Geruch und Geschmack kann man in der Regel zumindest ungefähr auf die Bierfarbe schließen, auch ohne diese zu sehen. Da ich im Hobbybrau-Bereich schon mit unterschiedlichen Malzen herumprobiert habe, kann ich ungefähr einschätzen, welche Farbe und – für mich natürlich wichtiger – welches geschmackliche Profil ein bestimmtes Malz im Bier erzeugt.

BI: Wie haben Sie es geschafft, die vielseitigen theoretischen und praktischen Inhalte mit Ihrem Handicap aufzunehmen?

Thome: Ich arbeite mit einem sogenannten Screenreader, einer Software, die alles, was auf dem Bildschirm erscheint, vorliest. Doemens hat mir im Vorfeld der Seminare die Präsentationen und das Kursbuch digital zur Verfügung gestellt, sodass ich, je nach Bedarf, entweder direkt im Kurs oder vor- und nachbereitend mit den Materialien arbeiten konnte. Zudem hatte ich eine Assistenzperson dabei, die mir beispielsweise die Prüfungsfragen vorgelesen hat.

BI: Wie wollen Sie nun Ihre Fertigkeiten als Biersommelier einsetzen?

Thome: Ich habe schon häufiger für Freunde im privaten Rahmen Biertastings konzipiert. Hierbei liebe ich es besonders, wenn ich den Menschen, die behaupten, kein Bier zu mögen, beweisen kann, dass es doch Biere gibt, die



Die Ausbildung zum Biersommelier bei Doemens hat mir die Möglichkeit geboten, einen professionelleren Blick auf das Produkt Bier in all seinen Facetten zu gewinnen“, betont Stefan Thome.



Stefan Thome (II.) mit den Teilnehmern des Biersommeler-Kurses Im Frühjahr 2022.

ihnen gut schmecken. Ich habe vor, in naher Zukunft auch nebenberuflich Tastings, über meinen Bekanntenkreis hinaus, anzubieten. Zudem bin ich seit Neuestem mit „stefans.blindverkostung“ auf Instagram unterwegs.

BI: Können Sie anderen Blinden Mut machen, die Bierbegeisterung genauso auszuüben und zu leben?

Thome: Entscheidend ist meiner Meinung nach, dass man sich für Bier und seine Vielfalt begeistern kann. Genau so habe ich die Weiterbildung bei Doemens auch erlebt: Im Mittelpunkt des Unterrichtes, aber auch unserer gemeinsamen Gruppenaktivitäten, stand immer die gemeinsame Begeisterung für das Thema Bier, das uns allen am Herzen liegt. Ich habe die Bier-Community bisher als eine extrem offene, herzliche Community erlebt, in der beim Kennenlernen zunächst wichtig ist, was man gerne trinkt oder braut, während es keine Rolle spielt, wer man ist oder woher man kommt. Insofern ist mein Eindruck, dass es nicht entscheidend ist, ob man sehen kann oder nicht, sondern, dass man Freude am Bier und am Umgang mit bierenthusiastischen Menschen mitbringt.

BI: Herr Thome, vielen Dank für das Gespräch. (mon) □

pro
KÜH
SOLE

good for

NSF
Manufact Compounds
Program Listed (H11)

PEKASOL® FG

Kälte- & Wärmeträger
in Lebensmittel-Qualität

Das neue Frostschutzmittel
mit Zulassung der NSF
für die Lebensmittelbranche

pekasol.de

pro KÜH SOLE GmbH
Am Langen Graben 37 | 52353 Düren | Tel.: +49 2421 59196-0 | info@prokuehlsole.de