
Brennen, Schmecken, Genießen!

Die Ausbildung zum Destillat-Sommelier, die von Doemens seit 2021 bereits viermal durchgeführt wurde, hat sich innerhalb kürzester Zeit zum festen Bestandteil der Sommelier-Ausbildungen bei Doemens etabliert. Die Kursinhalte mit über 30 Schulungseinheiten sind durch vielseitige, belebende Inhalte mit einem guten Mix aus theoretischen und praktischen Elementen gekennzeichnet. Der Kursaufbau ist dabei hervorragend geeignet, um sich ein breit angelegtes Wissen über Destillate anzueignen. Wie ein frisch gebackener Destillat-Sommelier die Ausbildung einstuft, verrät Christoph Seifried, Leiter Marketing bei der Slyrs Destillerie.

GETRÄNKEINDUSTRIE: Herr Seifried, was ist in Ihren Augen das Faszinierende an Destillaten?

Christoph Seifried: Die Faszination der Destillate liegt in meinen Augen darin, dass es gelingt, enorme Geschmackswelten und Emotionen zu erzeugen oder eine Story rein durch ein Produkt zu transportieren. Bei wirklich guten Destillaten reichen dafür oft schon Mengen unterhalb der üblichen 2 bis 4 cl aus.

GI: Und woher kommt Ihre Leidenschaft für Destillate?

Seifried: Meine Leidenschaft für Destillate hat sich analog zu meiner Leidenschaft für gutes (Craft)-Bier und gute Cocktails während des Studiums im Studiengang „Brau- und Getränketechnologie“ an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf entwickelt. In meiner Stamm-Cocktailbar in München gibt es eine super Auswahl an Top-Destillaten und das Bar-Team ist sehr kompetent. Über die Jahre konnte ich also viele verschiedene Produkte sowohl pur als auch in Cocktails kennen- und schätzen lernen. Auch die Inhalte der Vorlesung „Flüssige Lebensmittel“ von Prof. Ilberg haben meiner Begeisterung für Destillate sicher noch einen weiteren Schub gegeben.

GI: Sie haben im Dezember 2022 die zweiwöchige Ausbildung zum Destillat-Sommelier bei Doemens absolviert. Wie fällt Ihr Fazit aus?

kurz nachgefragt

bei



CHRISTOPH SEIFRIED

LEITER MARKETING
BEI DER SLYRS DESTILLERIE

Seifried: Durch mein Studium und vor allem durch die Arbeit in einer Destillerie war bei mir schon ein sehr gutes Basiswissen vorhanden. Trotzdem konnte ich noch viele neue Informationen mitnehmen und vieles lernen. Um jedes einzelne Destillat in seiner vollen Einzigartigkeit verstehen zu können, ist diese Ausbildung genau das Richtige. Sehr viele nützliche Inhalte wurden spannend und wertvoll vorgetragen und auch der rege Austausch mit den Teilnehmern hat diese Weiterbildung zu etwas Besonderem gemacht.

GI: Und ein ausgewogener Mix von Theorie und Praxis?

Seifried: Natürlich! Für mich war die Kombination aus theoretischen Inhalten mit praktischen Unterrichtsbestandteilen besonders wertvoll. Der Aufbau der einzelnen Seminar-einheiten zu den einzelnen Gattungen der Destillate ist sehr gut durchdacht: Beginnend mit der Geschichte des jeweiligen Destillats, über die Herstellung und Technologie, rechtliche Rahmenbedingungen (v. a. in der EU-Spirituosenverordnung) mit anschließender Verkostung verschiedener Produkte.

GI: ... weitere belebende Elemente?

Seifried: Besonders wertvoll finde ich die praktischen Inhalte



Christoph Seifried findet besonders die praktischen Inhalte der Ausbildung wertvoll, wie das Destillieren an der Destille im Doemens-Technikum.

der Ausbildung, etwa die komplette Herstellung eines Gins von der Auswahl der Botanicals, Formulierung der Rezeptur, dem Ansetzen des Mazerats bis hin zur Destillation auf der Destille mit 80-l-Brennblasvolumen im Doemens-Technikum.

GI: ... und die Exkursion!

Seifried: (schmunzelt), ja, auch die Exkursion zu uns zur Slyrs Bavarian Whisky Distillery am Schliersee war laut Feedback der Teilnehmer für alle ein Highlight. Hier wird die Herstellung von Whisky erlebbar, wenn man den Prozess mit eigenen Augen sehen, den Angel's Share in der Fasshalle riechen und natürlich anschließend bei einer ausführlichen Verkostung den Whisky schmecken kann.

GI: Sie sprachen den Austausch zwischen den Teilnehmern an. Ist es gerade die Zusammensetzung der Teilnehmer mit verschiedenen beruflichen Backgrounds, die die Ausbildung zum Destillat-Sommelier so lebendig macht?

Seifried: Die unterschiedlichen Hintergründe der Teilnehmer sind sicher ein Grund dafür, dass die Ausbildung wirklich Spaß macht. In unserem Kurs im Dezember 2022 waren etwa Vertreter aus der Sternegastronomie, Betreiber von gut sortierten Bars, aber auch Bartender und Anbieter diverser Tastings vertreten. Die Diskussionen, die aus den verschiedensten Erfahrungswerten und Blickwinkeln der Teilnehmer resultierten, waren enorm lehrreich und haben geholfen, die unterschiedlichen Erwartungshaltungen an ein Destillat zu erkennen.

GI: Sie sind B.Eng. Brau- und Getränketechnologie und seit April 2022 verantwortlich für das Marketing bei Slyrs. Können Sie sowohl dem Techniker als auch dem Marketing-Mitarbeiter sowie den an Destillaten Interessierten die Ausbildung zum Destillat-Sommelier bei Doemens weiterempfehlen?

Seifried: Absolut! Für Techniker aus dem Bereich Getränke ist die Ausbildung eine gute Möglichkeit zur Erweiterung des Horizonts, zur Schärfung der sensorischen Fähigkeiten und Verbesserung der Sprache der Destillate. Marketing-Mitarbeiter, die nicht gerade einen Hintergrund im Bereich Getränketechnologie haben, erhalten durch die Ausbildung einen ganz anderen, viel detailreicheren Zugang zum Thema Destillate. Aber auch für Vertriebsmitarbeiter kann die Ausbildung einen großen Mehrwert bringen. Vor allem im On-Trade-Bereich könnten diese, mit großem fachlichem Know-how ausgestattet, auf einer ganz anderen Ebene mit Gastronomen, Bartendern und Einkäufern sprechen als der übliche „Schnaps-Vertreter“. Darum legen wir bei Slyrs größten Wert auf die Schulung unserer Mitarbeiter in den Bereichen Verkauf und Vertrieb.

GI: Was nehmen Sie vor allem mit in den betrieblichen Alltag bei Slyrs? In welchen Bereichen bei Slyrs werden Sie nun Ihr „Destillat-Sommelier-Wissen“ einsetzen bzw. weitergeben?



Die Exkursion zur SLYRS am Schliersee war ein Highlight der Ausbildung zum Destillat-Sommelier.



Stolzer Absolvent nach zwei Wochen intensiver Ausbildung: Christoph Seifried (li.) mit Lehrgangleiter Dr. Gerrit Blümelhuber.

Seifried: Gerade im Whisky-Bereich spielen Tasting Notes bei neuen Produkten eine größere Rolle. Bei Slyrs wurden diese bisher üblicherweise von Destillateur und Brand Ambassador Kilian Jonscher, ebenfalls bei Doemens ausgebildeter Destillat-Sommelier, oder unserem Master Distiller und Geschäftsführer Hans Kemenater verfasst. Inzwischen verkosten Kilian Jonscher und ich unsere neuen Whiskys meist gemeinsam und versuchen Aussehen, Geruch, Geschmack und Nachklang in griffige, aber schöne Worte zu fassen. Als Teil meiner Aufgabe im Marketing bin ich aber auch für die Organisation von Messen, Schulungen und Tastings verantwortlich, sowohl im Bereich B2B als auch B2C. Durch die Ausbildung zum Destillat-Sommelier kann ich unsere Schulungsinhalte, für unsere Mitarbeiter, vor allem aber für Händler und Gastronomen, noch besser auf die jeweilige Zielgruppe hin optimieren und habe bei Tastings und Messen das nötige Know-how, um unsere Gäste am Stand den richtigen Whisky zu empfehlen und sie für die Marke Slyrs zu begeistern.

GI: Schönes Schlusswort! Vielen Dank für das Gespräch.
(mon)

Die nächste Weiterbildung zum Destillat-Sommelier bei Doemens findet vom 13. bis 24. November 2023 statt.