

# Sommelier aus Leidenschaft

## Vier Titel auf einen Streich

Doemens bietet neben den etablierten Ausbildungen zum Bier- und Wassersommelier jüngst auch Ausbildungen zum Fruchtsaft- und Destillat-Sommelier an. Klaus Wenderlein aus Nürnberg ist nun der erste Sommelier, der dort alle vier Ausbildungen erfolgreich durchlaufen hat. Im Interview schildert er die Hintergründe zu seiner Sommelier-Leidenschaft.

**BRAUINDUSTRIE:** Herr Wenderlein, Glückwunsch zu vier Sommelier-Titeln! Wie begründen Sie Ihre Sommelier-Affinität im Bereich Getränke?

**Klaus Wenderlein:** Vielen Dank! Durch die vier Sommelier-Ausbildungen habe ich einen großen Überblick im Getränkebereich bekommen und bin nun thematisch sehr umfassend aufgestellt. Mit der Ausbildung zum Destillat-Sommelier fing alles an. Mein erstes Ziel war, mehr über Destillate zu erfahren, speziell zum Thema Gin, da ich meine damalige Tätigkeit im Bereich Gin-Verkostungen auf einen gefestigteren Boden stellen wollte. Neugierde und Spaß an der Beschäftigung mit dem Thema haben mich dann weiter vorangetrieben. Die Ausbildung hat mich schlussendlich angesteckt. Und mit jedem weiteren Kurs wurde die Faszination größer und damit entfachte sich auch immer mehr die Lust, Neues kennenzulernen.



Vierfacher Sommelier: Klaus Wenderlein (Bilder: Doemens)

**BI:** *Angefangen hat alles im Juni 2021 mit der Ausbildung zum Destillat-Sommelier. Wieso haben Sie sich gerade für Doemens als Ausbildungsinstitut entschieden?*

**Wenderlein:** Ich hatte zuerst recherchiert, an welchen Institutionen Sommelier-Ausbildungen überhaupt angeboten werden. Über einen Newsletter aus der Spirituosenindustrie bin ich auf die Ausbildung von Doemens aufmerksam geworden. Mich hat die Ausbildungsvielfalt dort fasziniert, außerdem fand ich den Aufbau der Ausbildung sehr interessant.

**BI:** *Wurden Ihre Erwartungen nach zwei Wochen intensivem Wissenstransfer erfüllt? Was bleibt Ihnen vor allem positiv in Erinnerung?*

**Wenderlein:** Die Erwartungen wurden voll erfüllt, sogar übererfüllt. Fasziniert hat mich die vermittelte Menge an Wissen, das Kennenlernen der menschlichen Sensorik und die Vielfalt der Spirituosenwelt. Positiv in Erinnerung geblieben ist jeder Ausbildungstag, da es jeden Tag unheimlich viel zu entdecken gab. Und auch all die Teilnehmer mit ihren unterschiedlichen Intentionen zur Teilnahme und dem mitgebrachten Wissen sind mir sehr positiv in Erinnerung geblieben.

**BI:** *Um interessante und informative Tastings durchzuführen, benötigt man viel Hintergrundwissen. Bot die Ausbildung zum Destillat-Sommelier mit über 30 Schulungseinheiten dafür eine gute Grundlage?*

**Wenderlein:** Auf jeden Fall. Wie bereits erwähnt, war der Seminaaraufbau sehr umfassend. Es fällt einem damit leichter, die unterschiedlichen Spirituosenkategorien zu vergleichen und die Unterschiede den Teilnehmern eines Tastings näher zu bringen. Und auch die Vermittlung der gesetzlichen Grundlagen, die Empfehlungen zum Foodpairing, Gläserkunde und all die anderen Schulungseinheiten, waren für mich eine absolute Bereicherung.

**BI:** Der Wissensdurst war noch nicht gestillt, denn im selben Jahr im Herbst haben Sie das Seminar „Spirituosen – Hochprozentiges für den Brauer“ belegt ...

**Wenderlein:** Stimmt. In diesem Kurs wurde auch wieder Gin destilliert, und ich wollte mich noch tiefer in die Destillationskunst einarbeiten.

**BI:** Was waren die Hintergründe, die Ausbildung zum Biersommelier im Frühjahr 2022 zu absolvieren?



„Du bist als Teilnehmer bei der Sommelier-Ausbildung voll dabei, ständig im Austausch mit den Dozenten und den anderen Teilnehmern, eindeutig interaktiv“, hebt Klaus Wenderlein hervor.

**Wenderlein:** In der Destillat-Sommelier-Ausbildung waren einige Teilnehmer dabei, die Bierbrauer und auch Biersommeliers waren. Über den Austausch habe ich die Faszination für Bier

kennengelernt. Das muss mich angesteckt haben ...

**BI:** Nach der Ausbildung zum Biersommelier setzten Sie noch zwei „oben-

# HOP GROWERS OF AMERICA AUF DER BRAUBEVIALE 2023

Vom 28. bis zum 30. November werden den Messebesuchern an **Stand 1-206** in Halle 1 eine vielfältige Auswahl an amerikanischen Hopfensorten sowie passende U.S. Biere präsentiert. Interessierte haben am Stand der Hopf Growers of America zudem die Möglichkeit, sich mit renommierten Hopfenbauern und erfahrenen Braumeistern aus den USA über die Welt des amerikanischen Hopfens auszutauschen.

Beim diesjährigen Craftbeer Tasting mit John Mallet, einer Ikone der Craftbeer Revolution, trifft Hopfenerlebnis auf Biergenuss. Als langjähriger Braumeister stellt er am zweiten Messetag eine persönliche Auswahl an besonderen Brauspezialitäten vor und lässt die Teilnehmenden an seiner Erfahrung und Leidenschaft fürs Brauhandwerk teilhaben. Interessierte können sich bereits vorab einen kostenfreien Platz via E-Mail an [info@mk-2.com](mailto:info@mk-2.com) sichern.



Brau<sup>'23</sup>  
Beviale

USA HOPS  
HOP GROWERS OF AMERICA



[www.usahops.org](http://www.usahops.org)

drauf“! Denn im Frühjahr 2023 haben Sie schließlich noch die Ausbildung zum Wassersommelier sowie zum Fruchtsaft-Sommelier absolviert. Thematisch setzen sich diese ja von den alkoholischen Getränken ab ...

**Wenderlein:** Richtig. Hinsichtlich des Alkoholgehaltes setzen sich diese beiden Themen von den anderen ab, sind aber dadurch nicht weniger spannend. Im Gegenteil: Auch für diese beiden Getränkearten hat sich durch die Ausbildungen eine Begeisterung bei mir entfacht, wie ich es nicht für möglich gehalten hätte. Nun bringe ich von Reisen auch mal Fruchtsäfte oder Wässer mit nach Hause!

**BI:** Was waren die Gemeinsamkeiten bei allen vier Sommelier-Ausbildungen?

**Wenderlein:** Da gab es einige, etwa Klasse Dozenten mit unheimlich viel Wissen, großartige Teilnehmer, mit denen immer viel Austausch möglich war, und immer wieder das Üben der Sensorik. Fazit: Jeder Kurs war spannend, einzigartig und hat viel Spaß gemacht!

**BI:** Was waren die Besonderheiten und die Highlights bei den vier Sommelier-Ausbildungen?

**Wenderlein:** Das wurde ich mittlerweile schon mehrfach gefragt und es fällt mir schwer, einzelne Punkte herauszustellen. Bei der Biersommelier- und der Fruchtsaft-Sommelier-Ausbildung war eine Prüfungsaufgabe das Kreieren und Zubereiten eines Drei-Gänge-Menüs mit entsprechender Bier- bzw. Fruchtsaftbegleitung als Gruppenarbeit. Das war in beiden Fällen sehr spannend. Bei der Ausbildung zum Destillat-Sommelier wurde Whisky gebrannt und ein Gin hergestellt – das war noch am alten Standort. Ich finde es Klasse, dass ich diesen Standort mit seinem Charme noch kennenlernen durfte. Bei der Ausbildung zum Wassersommelier war es die Schlichtheit einerseits und die Vielfalt des Produktes Wasser andererseits; und Wasser ist ja eine unserer absoluten Lebens-

» Mit jedem weiteren Kurs wurde die Faszination größer und damit entfachte sich auch immer mehr die Lust, Neues kennenzulernen.

grundlagen. Das hat mich auch schwer begeistert. Ich muss zugeben, dass ich von den Kursen mehr zehre als von so manch einem Urlaub.

**BI:** Eine „Doemens-Ausbildung“ im Bereich Sensorik zählt zu den fundiertesten und kompetentesten auf der ganzen Welt. Wodurch zeichnen sich Ihrer Meinung nach die Sommelier-Kurse in dieser Hinsicht ganz besonders aus?

**Wenderlein:** Die Kursteilnehmer werden zuerst mit den theoretischen Grundlagen der Sensorik vertraut gemacht. Die Intensität und der Umfang der Übungen zur Sensorik sind aufeinander abgestimmt. Die Dozenten haben entsprechend tiefe und umfassend theoretische und praktische Erfahrungen.

**BI:** Gibt es Unterschiede bei den verschiedenen Getränkegattungen hinsichtlich Herangehensweise sensorischer Verkostungen?

**Wenderlein:** Grundsätzlich ist die Herangehensweise die gleiche: schauen, riechen, probieren. Bei Destillaten reichen kleinere Mengen und man schluckt das Destillat normalerweise nicht. Beim Bier ist das Schlucken wegen der Bittere wichtig. Bei den Fruchtsäften hat man noch viel von der Aromatik aus den Kindheitserinnerungen im Kopf. Beim Wasser wird es schwierig: keine Farbe, kein Geruch, die ganze Sensorik geht nur über den Mundraum, mein persönlicher Endgegner.

**BI:** „Wenn der Genuss die Sinne beflügelt ...“ lautet Ihr Motto. Trifft diese Aussage gleichermaßen auf Destillate, Bier, Wasser und Fruchtsaft zu?

**Wenderlein:** Definitiv. Bei Destillaten und Bieren kann man es sich noch

leichter vorstellen, dass sie die Sinne beflügeln. Aber Wässer und Fruchtsäfte stehen dem in keiner Weise nach. Im Gegenteil: Auch bei diesen beiden Getränkegattungen gibt es eine unheimlich große Vielfalt an angebotenen Produkten, die entdeckt werden wollen.

**BI:** Wie sehen Sie Destillate, Biere, Wässer und Fruchtsäfte nach der entsprechenden Sommelier-Ausbildung?

**Wenderlein:** Ganz klar mit anderen Augen und mit mehr Geschmack. Ich gehe nun anders mit den jeweiligen Produkten um. Die Wertschätzung gegenüber den Produkten und auch gegenüber den Herstellern ist gestiegen. Man ist neugierig auf die Unterschiede innerhalb der Produktgruppen geworden. Ich suche immer nach neuen und noch unbekanntem Produkten.

**BI:** Wenn Sie die Sommelier-Ausbildungen charakterisieren sollten, welche fünf Attribute würden Sie ihnen geben?

**Wenderlein:** Du bist als Teilnehmer voll dabei und ständig im Austausch mit den Dozenten und den anderen Teilnehmern, eindeutig interaktiv. Die Seminare haben einen sehr gelungenen vielschichtigen Aufbau und führen die Teilnehmer daher strukturiert durch die jeweiligen Themen. Ein weiteres Attribut ist das geballte Wissen der Dozenten, die auch Spaß an der Wissensvermittlung haben. Darüber hinaus fand ich sehr gut, dass nicht nur die jeweiligen Getränke verkostet wurden, sondern auch Wissen hinsichtlich Marketing, Positionierung, Handel und Gastronomie vermittelt wurde, also eindeutiger Praxisbezug. Und: Wir Teilnehmer konnten nicht nur am Ende der jeweiligen Kurse Feedback abgeben, sondern es war immer die Möglichkeit vorhanden, die Erfahrungen und Eindrücke mitzuteilen.

**BI:** Schöne Schlussätze! Herr Wenderlein, vielen Dank für das Gespräch. mon