

Bühne frei für Biersommeliers!



Seit über 20 Jahren gibt es die Ausbildung zum Biersommelier, seit 20 Jahren den Verband der Biersommeliers. Als Biersommelier liegt uns der Biermarkt am Herzen, immer auf der Suche nach dem passenden

Bier für die unterschiedlichen Ansprüche der Konsumenten. Das Konsumverhalten ändert sich und als Biersommelier muss man darauf reagieren. Vor einigen Jahren während der Craft-Bier-Welle war es leicht Biersommelier zu sein, Vielfalt war gefragt und wollte erklärt werden. Aktuell scheint sensorische Vielfalt in den Hintergrund zu rücken und gerade dann sind gut ausgebildete Biersommeliers gefragt, um die „geschmacklichen Schätze“, die der Biermarkt bietet, ans Licht zu bringen.

Hell erleuchtet war auch die Bühne der Weltmeisterschaft der Biersommeliers zur Eröffnung der drinktec im September 2025. Die mediale Aufmerksamkeit bereits in den Vorbereitungen zur Weltmeisterschaft war enorm. Experten trainierten ihre Sinne, um für die Blindverkostungen perfekt vorbereitet zu sein. Präsentationen vor Publikum wurde geübt, um Aufmerksamkeit und Spannungsbogen vom Glas bis zu den Gästen zu bringen. Am besten gelungen ist das den Niederlanden mit Platz 1 und 2. Léon Rodenburg wurde verdient der neue Champion, Dennis Kort kam auf den zweiten Platz, der Österreicher Oliver Klammer wurde Dritter.

Das Interesse seitens Presse und Medien war dieses Jahr so groß, dass wir die unterschiedlichen Kamera-Teams im Raum koordinieren mussten. Der Livestream aus drei Kameraperspektiven auf unserem Youtube-Kanal gab einen eindrucksvollen Einblick auf das Event und auf die Bühne, die wir unserem Kulturgut Bier geboten haben.

Es ist Zeit, Danke zu sagen: Danke an alle Biersommeliers, die Teil dieser imposanten Weltmeisterschaft waren, Danke an alle Unterstützer und Sponsoren und Danke an die Brauer-Verbände. Besonders hervorheben möchte ich das Bierland Österreich, das Gastgeber der nächsten Weltmeisterschaft 2027 ist. Wir haben großartige Brauereien mit einzigartigen Bieren, die Biersommeliers setzen diese ins Rampenlicht, Spot an!

Ihr

Jens Luckart

Jens Luckart

Leiter Doemens Genussakademie

drinktec 2025: Besuchermagnet Doemens-Stand

Mit mehr als 58,000 Fachbesuchern aus 164 Ländern und über 1.100 Ausstellern aus 68 Nationen hat die drinktec erneut ihre Rolle als weltweit führende Plattform für Technologien, Trends und Lösungen bestätigt. Das Feedback war auch von Doemens-Seite äußerst positiv: inspirierende Diskussionen, wertvolle Kontakte und ein starkes Wir-Gefühl lässt Doemens optimistisch in die Zukunft blicken.

Das Doemens-Team war breit aufgestellt und konnte so den vielen Anfragen nachkommen. Zahlreiche Besucher aus dem In- und Ausland kamen zum Stand 502 in Halle C3. Es waren viele neue Kontakte darunter, die sich über das Leistungsspektrum informierten. Das Interesse war sehr groß an den verschiedenen Weiterbildungen im Getränkebereich, aber auch Beratungen und Labordienstleistungen wurden stark nachgefragt.

Die verschiedenen Kaltgetränke (u.a. Leichtes Helles, hopfiges Weißbier) aus unserer Lehr- und Versuchsbrauerei wurden sensorisch klasse bewertet, ebenso

die beiden Cola-Mix-Produkte im Alpin und Italian Bitter Style. Dies war wieder einmal Indiz für Innovationsreichtum und Kompetenz bei Produktentwicklungen. Fazit: Fünf Tage voller Networking und intensivem Austausch liegen hinter dem Doemens-Team – Doemens ist mehr als gut aufgestellt in der nationalen und internationalen Getränkebranche, das wird man auch bei der nächsten drinktec 2028 sehen ...



Bilder: Doemens



Léon Rodenburg aus den Niederlanden ist neuer Weltmeister der Biersommeliers



Léon Rodenburg (Bildmitte) mit dem Zweitplatzierten Dennis Kort (re.) und dem Drittplatzierten Oliver Klamming

Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen: Léon Rodenburg aus den Niederlanden überzeugte am 14. September 2025 in München mit herausragender Bühnenpräsenz sowie exzellenten kommunikativen und sensorischen Fähigkeiten – und wurde damit zum achten Weltmeister der Biersommeliers gekrönt. Zweiter wurde Dennis Kort, ebenfalls aus den Niederlanden, der dritte Platz ging an den Österreicher Oliver Klamming.

Zur Weltmeisterschaft 2025 reisten 93 Biersommeliers aus 18 Nationen und vier Kontinenten nach München, um den Besten der Besten zu ermitteln. Schon früh zeigte sich: Über Sieg und Niederlage würden Nuancen entscheiden, denn die Leistungsdichte war enorm hoch. Der Wettbewerb begann am 13. September 2025 bei Doemens mit zwei Vorrunden (Erkennen von Bierflavours und Bierstilen) und setzte sich am nächsten Tag am Münchner Messegelände mit Halbfinale und Finale fort.

Die zehn besten Teilnehmer aus fünf Ländern qualifizierten sich für das Halbfinale mit K.-o.-System, aus dem die sechs Besten ins große Finale einzogen. Im proppenvollen Saal sorgte das

Publikum für eine fantastische Stimmung. Eine hochkarätige Jury, bestehend aus ehemaligen Biersommelier-Weltmeistern, bewertete die Finalisten anhand klarer Kriterien: sensorische Beurteilung des Bieres, fundiertes Hintergrundwissen (Storytelling), passende Food-Pairings sowie die Gesamtperformance auf der Bühne.

Jeder Finalist erhielt ein verdecktes Bier zugelost. Die Herausforderung bestand darin, dieses Bier kompetent und spannend in Szene zu setzen – inklusive sensorischer Beschreibung und rotem Faden in der Präsentation. In einem packenden Finale setzte sich schließlich Léon Rodenburg aus den Niederlanden verdient durch. Es gelang ihm am eindrucksvollsten, Jury und Publikum mit profundem Wissen über das La Trappe Tripel, gepaart mit Präsentationskunst und Emotion, zu begeistern.

Fazit: Ein Event der Superlative mit hoher Internationalität und bestens vorbereiteten Biersommeliers. Es ist zwar ein Wettkampf, dieser war aber geprägt von einer immensen Freundschaft über Grenzen hinweg! Das Doemens-Team freut sich schon auf die nächste Weltmeisterschaft, die 2027 in Österreich stattfinden wird.

Doemens-Seminare

Ausbildung zum Destillat-Sommelier
10. bis 21. November 2025

Grundlagenseminar Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei
13. bis 14. November 2025

Getränkeliieferungsrecht
17. bis 28. November 2025

Zertifizierter Schankanlagenreiniger
08. bis 09. Dezember 2025

Technologie der Würzebereitung
27. bis 28. November 2025

Doemens Impulse 2026
Impulse-Thema: „Mut zum Morgen: Erfolgsfaktoren für Brauer von Morgen“
29. bis 30. Januar 2026

Praxisseminar Abfülltechnik
02. bis 06. Februar 2026

Zertifizierter Brauerei Sensorik Manager
16. bis 18. März 2026 (Block 1)
15. bis 17. April 2026 (Block 2)

Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)
18. bis 20. März 2026

Technologie der Malzbereitung
13. bis 17. April 2026

Weitere Informationen zu unseren Seminaren unter <https://doemens.org/bildungsfinder>

Impressum:

V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner
Doemens e.V.
Lohenstraße 3
D-82166 Gräfelfing/München
Tel. +49(0)89/85805-0
E-Mail: info@doemens.org
www.doemens.org

Ansprechpartner der Redaktion:
Thomas Eisler
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-313
E-Mail: eisler@sachon.de