



FAQ – Fragenkatalog zur Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers

I. Biersommelier und Ausbildung

Was ist ein Biersommelier? Was sind seine Aufgaben?

Der Biersommelier ist ein Botschafter der Bierkultur. Er verleiht dem Bier ein wertiges Image und stellt den Genusswert am Biertrinken in den Vordergrund. Das Aufgabenfeld ist weitreichend: In der Gastronomie erstellt der Biersommelier die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf – oberste Priorität ist dabei, für eine gleichbleibend hohe Qualität der ausgeschenkten Biere zu sorgen.

Biersommeliers fungieren auch als Multiplikatoren, etwa bei Verkostungen, Bierseminaren und Braukursen, und arbeiten oft in Brauereien, zum Beispiel im Marketing, als Brauer oder im Verkauf/Vertrieb.

Wie wird man Biersommelier?

Um sich zum Biersommelier ausbilden zu lassen, braucht man keinen speziellen Ausbildungshintergrund. Man sollte dennoch gewisse Vorkenntnisse im Bierbereich mitbringen. Die Ausbildung vermittelt in einem zweiwöchigen Intensivkurs bzw. in einem modularen Aufbaukurs vielseitiges Bierwissen in Theorie und Praxis, angefangen von Rohstoffen und Herstellung bis hin zur richtigen Bierauswahl zur gewählten Speise.

Neben dem theoretischen Wissen, das durch fachspezifische Doemens-Dozenten und -Experten vermittelt wird, wird durch zahlreiche Verkostungen und einem Brautag die praktische Umsetzung erlernt. Abschließend wird das erworbene Wissen durch einen Theorietext und einen Praxisteil geprüft. Es müssen dabei Bierstile und Fehleraromen erkannt werden.

Die Ausbildung zum Biersommelier wird von der Doemens Akademie durchgeführt. Neben der zweiwöchigen Ausbildung gibt es noch weitere Möglichkeiten, Biersommelier zu werden (siehe dazu folgende Abbildung 1).

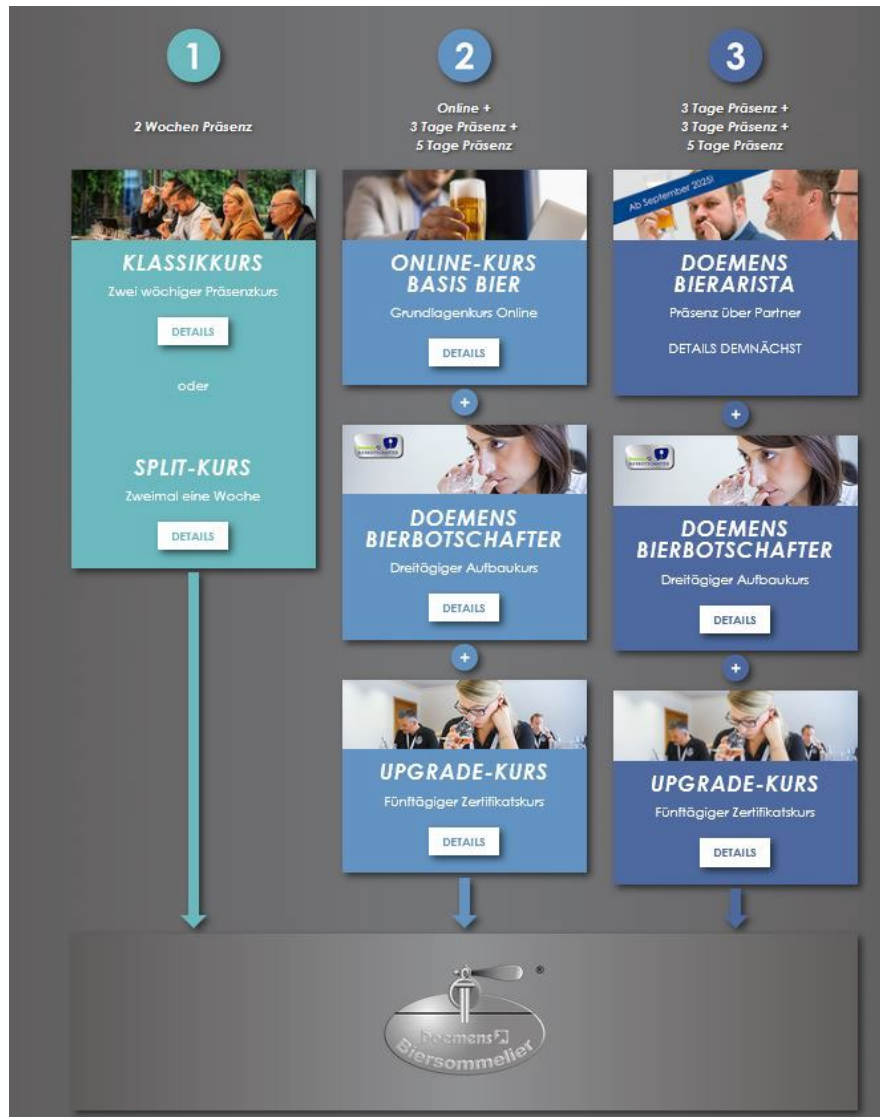


Abb. 1: Wege zum Doemens Biersommelier im deutschsprachigen Raum

Wie viele Biersommeliers haben die Ausbildung bereits absolviert?

Insgesamt etwa 2500 deutschsprachige Biersommeliers hat die Doemens Akademie bereits hervorgebracht, mit den internationalen Partnern (z.B. Brasilien, Mexiko, Chile, Südkorea, Japan, Spanien, Portugal, Frankreich und Italien) sind mittlerweile insgesamt über 7.000 Biersommeliers weltweit ausgebildet worden.

Die Biersommeliers kommen aus über 30 verschiedenen Ländern, und die Ausbildung kann in acht verschiedenen Sprachen absolviert werden. Über 1.800 deutschsprachige Biersommeliers organisieren sich in dem Berufsverband, dem Verband der Diplom Biersommeliers (www.biersommelier.org).



II. Die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers

Wo und in welchem Turnus findet die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers statt?

Die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers (DMBS) findet alle zwei Jahre bei Doemens in Gräfelfing bei München statt. Die 15 Bestplatzierten sind automatisch für die Weltmeisterschaft der Biersommeliers qualifiziert, die im Herbst 2027 in Österreich ausgetragen wird.

Die erste Deutsche Meisterschaft wurde 2013 durchgeführt, 2026 findet die siebte Auflage statt.

Wie viele Teilnehmer gibt es in diesem Jahr?

Zur Deutschen Meisterschaft treten zwischen 30 und 60 Biersommeliers an, 2026 werden 40 Teilnehmer erwartet.

Wie wird der Deutsche Meister der Biersommeliers ermittelt?

Die Teilnehmer stellen ihr Know-how in verschiedenen Disziplinen unter Beweis: In den Vorrunden werden theoretische Grundlagen rund ums Bier abgefragt und in sensorischen Prüfungen Bierstile und Bierflavours bewertet.

Im Halbfinale treten die zehn Besten der Vorrunden gegeneinander an und müssen dabei ein ausgewähltes Bier präsentieren. Den Teilnehmern ist nichts bekannt über das Bier, bewertet wird von der Jury (übrige Teilnehmer der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers 2026) die sensorische Beschreibung des Bieres mit Nennung des Bierstils sowie die Performance auf der Bühne.

Die für das Finale qualifizierten sechs Teilnehmer treten anschließend vor eine hochkarätige Jury:

- Nicola Buchner, Geschäftsführerin des Verbandes der Diplom-Biersommeliers
- Jutta Knoll, Deutsche Meisterin der Biersommeliers 2024
- Mag. Florian Berger, Geschäftsführer Verband der Brauereien Österreich (Bierland Österreich)
- Mathis Geserer, Leiter Konzeptbrauerei Hopsteiner sowie
- Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens Akademie

Die Aufgabe für die Finalisten besteht darin, die Hintergründe/Geschichte(n) zum Bier zu schildern, das Bier sensorisch zu beschreiben und ein mögliches Foodpairing aufzuzeigen. Neben diesen Kriterien geht die Performance und Biersommelier-Skills der Kandidaten mit die Gesamtbewertung ein.



Wird die Deutsche Meisterschaft unterstützt?

Ohne Sponsoren wäre die Durchführung der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers undenkbar. Die Meisterschaft wird von einem Sponsorenkreis unterstützt, der sich für Bierkultur und Biervielfalt einsetzt. Ein großer Dank gilt dabei dem Bayerischen Brauerbund sowie den Firmen Hopsteiner und Rastal.

Der Verband der Diplom Biersommeliers fungiert als ideeller Unterstützer.

Welche Ziele verfolgt die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers?

Das Können eines Biersommeliers ist weitreichend. Dazu gehört nicht nur ein enormes Fachwissen, sondern auch sensorische Fähigkeiten, die regelmäßig trainiert werden müssen.

Der Wettbewerb soll einen Ansporn bieten, die eigenen Fähigkeiten zu trainieren und unter Beweis zu stellen. Außerdem ist er für die Biersommeliers eine Plattform, auf der sie sich mit Kollegen messen und austauschen können.

Insgesamt dient die Deutsche Meisterschaft dazu, den Berufsstand des Biersommeliers noch bekannter zu machen und als kompetenter Botschafter des Bieres weltweit zu fungieren. Und: Die 15 Besten Biersommeliers der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers sind automatisch für die Weltmeisterschaft der Biersommeliers qualifiziert.



III. Doemens

Die Biersommelier-Ausbildung

Die Ausbildung zum Biersommelier wurde erstmals 2004 durchgeführt. Seitdem wurden die Kursinhalte laufend an die aktuellen Gegebenheiten der Bierbranche angepasst, die Abläufe wurden professionalisiert. Die Ausbildung erfreut sich großer Beliebtheit, seit vielen Jahren wird sie mehrmals pro Jahr in verschiedenen Kursvarianten angeboten.

Doemens hat die Internationalisierung der Biersommelierausbildung weltweit in Eigenregie vorangetrieben und mit seinen Partnern vor Ort bzw. in der Region etabliert. Mittlerweile findet die Ausbildung in 17 Ländern statt und erfreut sich hoher Beliebtheit und Akzeptanz.

Die Doemens Akademie

Doemens ist ein international operierendes Fortbildungs- und Beratungsunternehmen für die Brau-, Getränke- und Lebensmittelwirtschaft. Die enge Verzahnung von Theorie und Praxis sowie die übergreifende Zusammenarbeit aller Fachbereiche gewährleisten ein ganzheitliches und innovatives Denken. Im Fortbildungsbereich steht federführend die Doemens-Schule mit vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten, die Genussakademie (Bier-, Wasser-, Fruchtsaft- und Destillat-Sommelier) sowie die zahlreichen Seminarangebote für offene und Inhouse-Veranstaltungen.

Zudem wird Betrieben der Getränkebranche mit vielseitigen Dienstleistungen und Produkten eine weitere wichtige Hilfestellung im betrieblichen Alltag geboten, zum Beispiel weltweite Beratungs- und umfangreiche Labordienstleistungen.

Doemens ist 1895 von Dr. Albert Doemens gegründet worden, beschäftigt 33 Mitarbeiter und hat seinen Sitz in München-Gräfelfing. Seit Herbst 2021 ist Doemens in ein neues Gebäude in Gräfelfing bei München gezogen mit hochmodernen Technikums- und Laboreinrichtungen und kann somit qualifizierte, praxisorientierte Weiterbildungen und umfangreiche Dienstleistungen anbieten.

Weitere Informationen: <https://doemens.org>