

Wissen, Sensorik, Leidenschaft: Iris Eickert gewinnt die Deutsche Meisterschaft der Biersommelièren und Biersommeliers

Gräfelfing, 14. September 2026

Fachwissen, Sensorik und die Kunst, Menschen für Bier zu begeistern: Im Rahmen der Deutschen Meisterschaft bei der Doemens Akademie in Gräfelfing stellten sich am 12. September 2026 Fachexpertinnen und Fachexperten diesen Herausforderungen. Am Ende überzeugte Iris Eickert aus Hamburg die Jury und sicherte sich den Titel Deutsche Meisterin der Biersommelièren und Biersommeliers 2026.

Biersommelièren und Biersommeliers vermitteln die Vielfalt und Kultur des Bieres und verbinden fundiertes Produktwissen mit sensorischer Kompetenz und begeisternder Kommunikation. Mit ihren Aus- und Weiterbildungsangeboten trägt die Doemens Genussakademie seit vielen Jahren entscheidend dazu bei, dieses Wissen professionell weiterzugeben.

Insgesamt 34 Biersommelièren und Biersommeliers waren bei der Deutschen Meisterschaft angetreten. Bereits in der Vorrunde waren ausgeprägte sensorische Fähigkeiten gefragt: In Blindverkostungen mussten unterschiedliche Bierstile sowie biertypische Flavours erkannt und bestimmt werden.

Die Bestplatzierten qualifizierten sich anschließend für die Bühnenrunden, in denen neben Fachwissen vor allem Spontaneität, Kommunikationsstärke und Präsentationskunst zählten. Der Wettbewerbsmodus sieht dabei eine K.-o.-Runde und anschließend das Finale vor.

Weitere Informationen unter: www.doemens.org

Im Finale präsentierten die verbliebenen sechs Kandidatinnen und Kandidaten jeweils ein zugelostes Bier vor Publikum und Fachjury. Bewertet wurden unter anderem die sensorische Beschreibung, Hintergrundwissen zum Bier, passende Foodpairing-Ideen und insbesondere die Fähigkeit, das Publikum für das präsentierte Bier zu begeistern.

Iris Eickert, Biersommelière seit 2017, setzte sich schließlich mit einer mitreißenden Präsentation der Festweisse der Brauerei Schneider Weisse gegen die starke Konkurrenz durch. Platz zwei des spannenden Finales belegte wiederholt Franz Uhlig aus Leipzig, Rang drei ging an Martin Sorg aus Ingolstadt.

„Ich liebe Bier, das war ein fantastischer Tag mit so vielen begeisterten Biersommelièren und Biersommeliers“, freute sich die Hamburgerin, die es nach dem dritten Anlauf nun geschafft hat, Deutsche Meisterin der Biersommelièren und Biersommeliers zu werden.

Iris Eickert ist schon lange leidenschaftlich dem Kulturgut Bier verbunden. Bei einer norddeutschen Brauerei hat sie jahrelang federführend das Marketing und die Produktentwicklung mitbegleitet. Beim Verband der Diplom Biersommeliers hat sie mit viel Engagement die Sektion Deutschland Nord vertreten.

Auch Jens Luckart, Leiter der Doemens Genussakademie und verantwortlich für Organisation und Durchführung der Deutschen Meisterschaft der Biersommelièren und Biersommeliers, zog ein positives Fazit: „Das Niveau war beeindruckend hoch. Die Teilnehmenden haben gezeigt, wie viel Fachwissen, sensorisches Können und Leidenschaft heute in dem Beruf Biersommelière und Biersommelier stecken. Gerade in den entscheidenden Runden waren es kleinste Nuancen, die über das Weiterkommen entschieden haben.“

Weitere Informationen unter: www.doemens.org

Unterstützt wurde die Deutsche Meisterschaft der Biersommelièren und Biersommeliers 2026 vom Bayerischen Brauerbund, vom Hopfenspezialisten Hopsteiner sowie vom Glashersteller Rastal. Der Verband der Diplom Biersommeliers fungierte als ideeller Unterstützer. Die 15 Bestplatzierten Biersommelièren und Biersommeliers qualifizierten sich zugleich für die 8. Weltmeisterschaft der Biersommelièren und Biersommeliers im Oktober 2027 in Wien.

Anzahl Zeichen (inklusive Leerzeichen): 3.546

Bildmaterial



Die drei Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaft der Biersommelièren und Biersommeliers 2026: Siegerin Iris Eickert, der zweite Platz ging an Franz Uhlig (re.), Dritter wurde Martin Sorg (Foto: Doemens)



Iris Eickert mit einer kompetenten und mitreißenden Präsentation der Festweisse von der Brauerei Schneider Weisse (Foto: Doemens)

Weitere Informationen unter: www.doemens.org



Stolze Meisterin: Iris Eickert (Foto: Doemens)

ÜBER DOEMENS

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-, Destillat-Sommelier, Genuss-Sommelier alkoholfrei) sowie die zahlreichen Seminarangebote für offene und Inhouse-Veranstaltungen.

Weiterhin wird den Betrieben mit den Dienstleistungen und Produkten der Abteilung „Beratung, Labor, Technikum“ eine weitere wichtige Hilfestellung im betrieblichen Alltag gegeben, wie zum Beispiel umfassende Beratungs- und Labordienstleistungen.

Doemens ist 1895 von Dr. Albert Doemens gegründet worden, beschäftigt 33 Mitarbeiter und hat seinen Sitz in München-Gräfelfing.

KONTAKT

Doemens e.V. und Doemens Academy GmbH // Lohenstraße 3 // 82166 Gräfelfing // www.doemens.org

Andreas Hofbauer // Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +49 (0) 89/ 858 05 - 85 // Fax: +49 (0) 89/ 858 05 - 26 // E-Mail: hofbauer@doemens.org

Weitere Informationen unter: www.doemens.org