

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

2001 wurde die Idee, eine Ausbildung zum Diplom-Biersommelier auf dem deutsch-österreichischen Markt anzubieten, von vielen Branchenkennern als völlig „verrückt“ bezeichnet und milde belächelt. Dass die Ausbildung, die 2004 mit 15 Bierfreaks begann, eine so erfolgreiche Entwicklung nehmen würde, hatten sich nicht einmal die beiden geistigen Väter, Dr. Wolfgang Stempf von der Doemens Akademie und Axel Kiesbye von der Kiesbye Akademie, erträumt.



In 2019 feiert die Ausbildung ihr 15-jähriges Jubiläum, sie ist weltweit anerkannt, erfreut sich hoher Beliebtheit und stetig hoher Nachfrage. Ein wichtiger Punkt des gemeinsamen Erfolgsrezeptes ist, dass die Ausbildung nie statisch ist und stets aktuelle Marktentwicklungen einfließen lässt. Die Ausbildung ist ein wichtiger Bestandteil der neuen Bierkultur geworden, die Wertschätzung für Bier ist dadurch enorm gestiegen. Beide Akademien können mit Stolz auf die mittlerweile knapp 2500 ausgebildeten Diplom-Biersommeliers blicken, die das Kulturgut Bier in seiner ganzen Vielseitigkeit mit einer Leidenschaft und Emotion leben, die seinesgleichen sucht.

Das Doemens-Genussakademie-Team hat schon frühzeitig erkannt, dass die Branche neben bestens ausgebildeten Biersommeliers auch Fachkräfte im Getränkefachhandel und der Gastronomie benötigt. Um gerade das große, vielseitige Bierspektrum dem Kunden/Gast kompetent zu vermitteln, ist Bier-Know-how vonnöten. Die Faszination Bier kann aber nur durch entsprechend geschultes Personal nähergebracht werden.

Oft können Mitarbeiter aber nicht zu zeitintensiven Schulungen geschickt werden. Damit sich das Personal mit der notwendigen Lust und Leidenschaft weiterbilden lässt, bietet die Doemens Akademie nun den Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ an. „Zielgruppenorientiert“, „maßgeschneidert“ und „berufsbegleitend zu Hause bei flexibler Zeiteinteilung“ sind die Erfolgsfaktoren für eine erfolgreiche Weiterbildung. Und das ganz im Sinne für unser Kulturgut Bier, meint Ihr

Dr. Michael Zepf

Leiter Doemens Genussakademie

## Die Biersommelier-Ausbildung aus Sicht eines Marktforschers

Die Biersommelier-Ausbildung wird seit 2004 sehr erfolgreich durch die Doemens Akademie und der Kiesbye Akademie durchgeführt. Heinz Grüne, Managing Partner, rheingold institut Köln, hat im April 2019 die Ausbildung absolviert und berichtet im Interview in seiner unwiderstehlichen Art über seine persönlichen Erfahrungen.

**Doemens News:** Herr Grüne, wie fühlt man sich als frischgebackener Biersommelier nach zwei Wochen intensiver Ausbildung?

**Heinz Grüne:** Wie nach einem Marathon – erschöpft, aber glücklich. Bis zu 15 Stunden täglich auf hohem Niveau viel über Bier lernen, darüber reden, dazu immer neue Stile und Varianten verkosten und probieren – so intensiv und fordernd habe ich es mir nicht vorgestellt. Umso toller, es durchzuhalten und am Schluss mit dem Diplom belohnt zu werden.



**DN:** Haben sich Ihre Erwartungen bestätigt?

**Grüne:** Mehr als das. Qualität und Niveau der Ausbildung sind sehr hoch! Auch die ausbildenden Lehrkräfte – sowohl bei Doemens in Gräfelfing bei München als auch in Kiesbye's Bierkulturhaus in Obertrum bei Salzburg sind extrem kompetent und auch menschlich äußerst angenehm und zugänglich. Überhaupt scheint es in der Bierszene praktisch nur nette, kompetente Mitmenschen zu geben. Und auch der Zusammenhalt unter uns „Schülern“ (von 21 bis 65 Jahren gestreut!) erwies sich als ein echter Gewinn. Man macht eine fundierte Ausbildung und erhält als Dreingabe 18 neue Freunde dazu!

**DN:** Skizzieren Sie bitte die Ausbildung in fünf Schlagworten.

**Grüne:** Anspruchsvolle Wissensfülle. Kollegiales Miteinander. Intensives Eintauchen. Gelebte Biervielfalt. Aha-Erlebnisse im Minutentakt.

**DN:** Die Biersommelier-Ausbildung der Doemens Akademie und der Kiesbye Akademie wird seit 15 Jahren erfolgreich in zwei Wochen an zwei Standorten durchgeführt. Wie würden Sie das Erfolgsrezept als „Außenstehender“ beschreiben?

**Grüne:** In meiner Wahrnehmung waren die Doemens-Erfolgsfaktoren die theoretischen Grundlagen zu Biergeschichte, Rohstoffen, Technologie und Sensorik. Das Bierkulturhaus setzte folgende Akzente: Praxis des Brauens, konkreter Umgang mit Bier sowie der gastronomischen Besonderheiten. Die Aufteilung ist sinnvoll und organisch. Beide Standorte sind von ihrem Angebot sozusagen „in sich“ stimmig. Und beiden gemeinsam ist die Liebe zum Produkt und seinen Besonderheiten!

**DN:** Ihr persönliches Gesamthighlight?

**Grüne:** VOR dem Kurs dachte ich, mein Wissensstand in puncto Bier läge bei 40 bis 50 Prozent. NACH dem Kurs weiß ich: Er liegt jetzt bei 20 bis 30 Prozent. Und ich nehme dies als FORTSCHRITT wahr – das muss man erst mal hinkriegen!

**DN:** Ein Freund bzw. Kunde erkundigt sich bei Ihnen über die Biersommelier-Ausbildung. Wie fällt Ihre spontane Antwort aus?

**Grüne:** Lass dich darauf ein, erwarte eine extrem spannende Zeit im Kreis anderer, sympathischer Bierverrückter und erlebe zwei der vielleicht intensivsten Wochen deines Lebens!

**DN:** Sie sind leidenschaftlicher Bierkonsument. Was bringt Ihnen die Biersommelier-Ausbildung a) privat b) beruflich?

**Grüne:** Privat: noch mehr Aufmerksamkeit für die Produkte, deren Hege und Pflege sowie den konkreten Umgang (Lagerung! Glas! Temperatur! Einschenken!). Ich hoffe, damit meiner „normalen“ Umgebung nicht allzu sehr auf die Nerven zu gehen.

Beruflich: Als qualitativer Marktforscher noch mehr Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Produkterleben sowie Sorten- und Marken-Einstellungen der Konsumenten zu haben. Und

meinen Kunden dementsprechend qualifiziertere Hinweise auf die Entwicklung und Positionierung von Marken, Sorten, Ausstattungen sowie vor allem Kommunikation ihrer Angebote geben zu können.

**DN:** *Wie wichtig ist die Ausbildung zum Biersommelier für das Produkt Bier?*

**Grüne:** Biersommeliers können so etwas wie Reiseführer sein in dem für viele Konsumenten weitgehend unbe-

kannten Terrain der mannigfachen Bierangebote, Sorten, Herkünfte, Brauverfahren, genutzten Rohstoffe etc. Sie fungieren damit sozusagen als Brückenbauer zwischen der sich immer weiter entwickelnden „Subkultur“ der Bier-Enthusiasten und dem noch weitgehend unbedarften „Mainstream-Konsumenten“, der vor allem den Entwicklungen der letzten zehn Jahre doch eher ratlos gegenübersteht.

## Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“

Um gerade das große Bierspektrum dem Kunden im Getränkefachhandel kompetent zu vermitteln, ist ein gewisses Maß an Bier-Know-how vonnöten. Dies setzt eine Beratungskompetenz mit einem qualifizierten Personal voraus. Durch fundierte Kenntnisse des Personals in Bezug auf die Genusswelt des Bieres entsteht eine bessere Kundenbindung und dadurch eine wirtschaftliche Sicherung des Unternehmens.

Oft sind externe Schulungsmaßnahmen mit erheblichem Zeit- und Kostenaufwand verbunden. Damit sich das Fachpersonal mit der notwendigen Lust und Leidenschaft weiterbilden lässt, bietet die Doemens Akademie einen kostengünstigen und in der Freizeit zu absolvierenden Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ an. Durch freie Zeiteinteilung wird dem Lernenden spielend „Spaß an der Sache“ vermittelt.

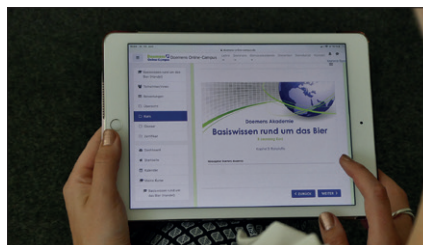
### Flexibel und zielgruppenorientiert

Der Online-Kurs bietet den Teilnehmern absolute Flexibilität, da die Kurseinheiten jederzeit absolviert werden können. Für den Kurs ist keinerlei Vorwissen zum Thema „Bier“ nötig und somit stellt er den idealen Einstieg für Mitarbeiter im Handel dar.

Theoretische Grundkenntnisse werden hierbei mit einfach durchzuführenden Übungen verknüpft, um das Gelernte in der Praxis zu erfahren und umzusetzen. Kurzweilig und spielerisch wird sowohl nützliches Hintergrundwissen vermittelt als auch die Begeisterung für Bier in all seinen Facetten geweckt.

### Inhalte

Es sind elf verschiedene Online-Unterrichtseinheiten zu absolvieren. Eine Einheit setzt sich aus jeweils 20- bis 30-minütiger Theorie und einer praktischen Übung zusammen.



Einfach durchzuführende Selbsttests am Ende jeder Unterrichtseinheit vertiefen das Wissen und führen zu mehr Transparenz für die Theorie.

### Zielsetzungen/Benefit

Der Grundgedanke dieser neuen, realitätsnahen Ausbildungsform ist, Grundlagen und Wissen für Mitarbeiter im Getränkehandel zu vermitteln. Der Online-Kurs ist gerade für die Personen bestimmt, die sich berufsbegleitend Basiswissen rund um das Bier aneignen und verinnerlichen wollen. Dabei werden die Inhalte „spielerisch“ und einfach nach dem Motto „Die Sendung mit der Maus“ vermittelt.

Durch den Online-Kurs sollten Begeisterung, Wertschätzung und Sensibilisierung für das Produkt Bier hervorgerufen und entwickelt werden. Die Teilnehmer des Kurses sollen durch das Bier-Grundwissen die Vielfalt und Wertigkeit von Bierspezialitäten in ihren jeweiligen Besonderheiten verstehen sowie kompetent im Handel an den Kunden weitergeben und vermitteln.

Der Online-Kurs steht ab Ende Juli für interessiertes Personal des Getränkehandels zur Verfügung. Ab Ende August wird das Online-Angebot auch für Mitarbeiter der Gastronomie ausgeweitet.

Weitere Informationen über Marlene Speck per E-Mail unter [speck@doemens.org](mailto:speck@doemens.org) oder telefonisch unter +49(0)89/8580521

## Doemens Flash

### Doemens-Termine

Save the date! Schon jetzt drei Termine vormerken:

#### 55. Mälzereitechnische Arbeitstagung

23. Oktober 2019  
in der Gaststätte Heide-Volm, Planegg

#### Doemens Impulse 2020

6./7. Februar 2020  
in der Gaststätte Heide-Volm, Planegg

Impulsthema: „Traditionelle Biersorten mit Charakter und Drinkability – ein Widerspruch?“

#### Doemens Jubiläum: 125 Jahre Doemens

Vom 8. bis zum 10. Februar 2020 feiern der Doemens e.V. und der Bund der Doemensianer in Hof das 125-jährige Jubiläum der Doemens Akademie.

### Doemens-Lehre

Berufsbegleitend in zwei Jahren zum Ziel mit nur 65 Präsenztagen und hohem Praxisbezug: Für den Herbstkurs der auf die Getränkebranche konsequent ausgerichteten **Weiterbildung zum Betriebswirt der Getränkewirtschaft** sind noch drei Plätze frei!

Weitere Informationen: [www.doemens.org/lehre/betriebswirt-der-getraenkewirtschaft.html](http://www.doemens.org/lehre/betriebswirt-der-getraenkewirtschaft.html)

oder direkt über den Lehrgangleiter Heinrich Franz Egerer per E-Mail unter [egerer@doemens.org](mailto:egerer@doemens.org)

#### Impressum:

V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner  
Doemens e.V.  
Stefanusstraße 8  
D-82166 Gräfelfing/München  
Tel. +49 (0) 89/85805-0  
Fax +49 (0) 89/85805-26  
E-Mail: [info@doemens.org](mailto:info@doemens.org)  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)  
Ansprechpartner der Redaktion:  
Benedikt Meier  
Verlag W. Sachon GmbH & Co. KG  
Tel. +49 (0) 82 61/999-3 11  
E-Mail: [meier@sachon.de](mailto:meier@sachon.de)