

Das Thema Biergenuss und das damit einhergehende komplexe Geschmacksspektrum ist heute aus der Bierwelt nicht mehr wegzudenken. Im Jahr 2004 sahen Dr. Wolfgang Stempfl und Axel Kiesbye den großen Bedarf für eine Weiterbildung zu diesem Thema und starteten gemeinsam die Ausbildung zum Biersommelier. Was als „One-Man-Show“ bei Doemens begann, entwickelte sich über die Jahre zu einer eigenständigen Abteilung, die ein vielfältiges und breites Schulungsangebot bietet.

Bierenthusiasmus pur!

Zukunftsperspektiven der Doemens-Genussakademie

Im Mittelpunkt der Genussakademie stehen nach wie vor die Biersommelier-Seminare, in denen sich mittlerweile über 2 000 Personen zu Experten rund um die Thematik Biergenuss haben ausbilden lassen. Die Seminarteilnehmer kommen nicht nur aus den verschiedensten Berufsfeldern, sondern auch aus allen erdenklichen Teilen dieser Welt zu Doemens, um sich das entsprechende theoretische und praktische Wissen anzueignen.

Geografische Ausweitung

Die Gemeinschaft der Biersommeliers ist in den dreizehn Jahren seit ihrer Entstehung so enorm gewachsen, dass sogar daraus ein Wettbewerb in Form der Weltmeisterschaft der Biersommeliers entstanden ist. Alle zwei Jahre messen sich Bierenthusiasten aus mittlerweile 15 Nationen in diesem besonderen Wettkampf. Diese große internationale Nachfrage hat auch dafür gesorgt, dass Doemens mit kompetenten Partnern in sieben verschiedenen Ländern (Italien, Brasilien, Mexico, Südkorea, Spanien, Portugal, Chile) fremdsprachige Sommelierkurse anbietet.

Fortbildungen durch Institute of Master of Beer

Doch die Biersommelier-Bewegung hat sich nicht nur geografisch ausgeweitet, sondern auch eine fortführende Weiterbildung in Form des Institute of Masters of Beer (IMB) hervorgebracht. In dieser umfassenden mehrjährigen Ausbildung können Bierliebhaber ihr Wissen zu allen Themen von Braurohstoffen über Bierstile bis hin zu Bier- und Speise-Kombinationen vertiefen und erweitern.



Marlene Speck

Brau- und Malzmeisterin (HWK), seit August 2017 Mitarbeiterin der Doemens Genussakademie

Bedarfsgerechte Schulungen vor Ort

Auch bei Brauereien ist ein größerer Bedarf entstanden, ihre Mitarbeiter fachmännisch in Hinblick auf das rich-

tige Verkosten und Beschreiben der eigenen Biere auszubilden. Die Genussakademie bietet daher zahlreiche maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen für Brauereien im In- und Ausland an, das heißt zielgruppenorientierte und individuell gestaltete Schulungen vor Ort.

Abwechslungsreiche Aufgaben: Schulbetrieb und Wassersommelier

Alle Mitarbeiter der Genussakademie nehmen auch zahlreiche zusätzliche Aufgaben bei Doemens wahr. Dazu zählt zum Beispiel die sensorische Ausbildung sowohl im deutsch- und englischsprachigen Schulbereich der Akademie.

Gewachsen aus dem Selbstverständnis der Vermittlung von Genuss entwickelte sich darüber hinaus die Weiterbildung zum Wassersommelier. Bereits seit 2011 werden bei Doemens interessierte Teilnehmer aus der ganzen Welt über diverse Wässer, deren wertgebende Inhaltsstoffe und die ansprechende Präsentation von Mineralwässern geschult.

Kontinuierliche Weiterbildung

All diese verschiedenen Tätigkeitsfelder machen die Arbeit in der Genussakademie zu einer stets abwechslungsreichen Aufgabe. Die Weitergabe von Wissen und die Verbreitung von Enthusiasmus für das bewusste Genießen von Bier oder Wasser stellen dabei nur einen Teil des Alltagsgeschäftes dar.

Die sich ständig wandelnde Bierszene fordert Flexibilität und eine kontinuierliche Weiterbildung, um auch den Teilnehmern stets den neuesten Stand der Branche vermitteln zu können. Zu diesem regen Austausch tragen auch die Brauereien, Zulieferer und sämtliche dem Bier verbundenen Unternehmen bei, in dem sie die große Praxisnähe Doemens überhaupt ermöglichen.

Egal, ob als Autoren von Fachartikeln, Verkoster bei den unterschiedlichsten Bierprämiierungen oder Mitge-

stalter von deutschen und internationalen Bierfestivals: Die Mitarbeiter der Genussakademie setzen sich weit über die Schulungstätigkeiten hinaus für die positive Wahrnehmung des Biergenusses ein.

Stärkung des internationalen Netzwerkes

Neben dem Aufbau einer Biersommelier-Ausbildung in Japan und Frankreich steht für dieses Jahr die weitere Stärkung des internationalen Netzwerkes auf dem Plan. Mit einer großen Vielfalt an Nationalitäten in unseren Ausbildungsangeboten wollen wir dazu beitragen, Multiplikatoren für den Biergenuss rund um den ganzen Erdball zu schaffen.

Fokus Getränkehandel und Gastronomie

Nachdem das Bewusstsein für die große Bierdiversität durch die Craft-Bier-Bewegung auch in der breiten Bevölkerung zunehmend angekommen ist, wollen wir in der nächsten Zeit vor allem auch mit dem Getränkehandel und der Gastronomie zusammenarbeiten, um den Konsumenten die wunderbar vielfältige Bierwelt professionell nahebringen zu können.



Fazit

Auch in Zukunft wird die Genussakademie ihre Aufgabe darin sehen, einerseits den Schulungsbedürfnissen der Branche gerecht zu werden und gleichzeitig mit eigenen innovativen Ideen die Weiterentwicklung der Bierindustrie mitzugestalten.

*Gut aufgestellt:
Dr. Michael Zepf
(mitte) mit seinem
Team um (v.l.)
Michael Eder,
Marlene Speck,
und Nicola Buchner
und Fabian
Staudinger*