



# FAQ – Fragenkatalog zur Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier

## 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.

### **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 vielseitiges Bierwissen in Theorie und Praxis, angefangen von Rohstoffen und Herstellung über die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise bis hin zu den positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums.

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

Die Ausbildung zum Biersommelier wird von der Doemens Akademie gemeinsam mit dem Bierkulturhaus in Obertrum, Österreich, durchgeführt. Neben der zweiwöchigen Ausbildung gibt es noch weitere Möglichkeiten, Biersommelier zu werden (siehe dazu folgende Grafik).



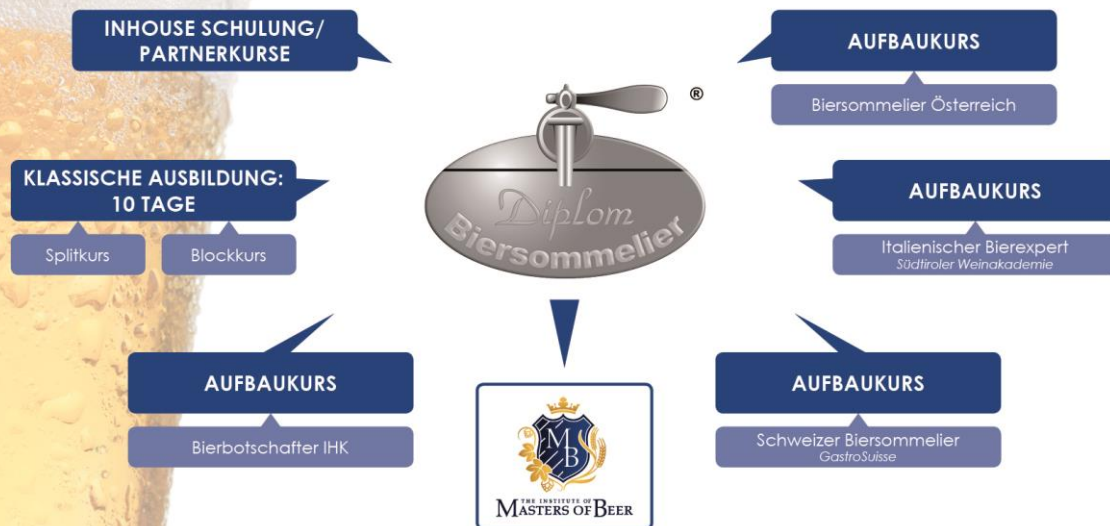
# Doemens



## WEGE ZUM BIERSOMMELIER

*im deutschsprachigen Raum*

Doemens



### Wie viele Biersommeliers haben die Ausbildung bereits absolviert?

Insgesamt über 2.500 Biersommeliers hat die Doemens Akademie bereits hervorgebracht, mit den internationalen Partnern (z.B. Brasilien, Mexiko, Chile, Südkorea, Japan, Spanien, Portugal, Frankreich Italien) sind mittlerweile insgesamt über 5.000 Biersommeliers weltweit ausgebildet worden.

Die Biersommeliers kommen aus über 30 verschiedenen Ländern, und die Ausbildung kann in sechs verschiedenen Sprachen absolviert werden. Über 1.500 deutschsprachige Biersommeliers organisieren sich in dem Berufsverband, dem Verband der Diplom Biersommeliers.



## II. Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier

### **Wo und in welchem Turnus findet die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier statt?**

Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier (WMBS) findet alle zwei Jahre statt: alle vier Jahre im Rahmen der drinktec in Deutschland und dazwischen an verschiedenen Austragungsorten im Ausland. 2019 wird die WMSB bereits zum sechsten Mal durchgeführt, und zwar am 27. September 2019 im italienischen Rimini. Austragungsländer waren bereits Österreich (2011), Brasilien (2015) und Deutschland (2009, 2013, 2017).

### **Wie viele Teilnehmer gibt es in diesem Jahr?**

Über die Jahre hinweg sind aufgrund der Internationalisierung der Biersommelier-Ausbildung die Teilnehmerzahlen stetig angestiegen. 2019 treten voraussichtlich 80 Biersommeliers aus 18 verschiedenen Nationen an. In nationalen Vorausscheidungen mussten sich die Biersommeliers für die Weltmeisterschaft qualifizieren.

### **Wie wird der Weltmeister der Sommeliers für Bier ermittelt?**

Die Teilnehmer stellen ihr Know-how in verschiedenen Disziplinen unter Beweis: In den Vorausscheidungen werden theoretische Grundlagen rund ums Bier abgefragt und in sensorischen Prüfungen Bierstile und Bierflavours bewertet. In einem K.-o.-Wettbewerb, dem Halbfinale, präsentieren die besten Teilnehmer ein ausgewähltes Bier und müssen sich im direkten Vergleich gegen ihren Konkurrenten durchsetzen. Die für das Finale qualifizierten Teilnehmer treten anschließend vor eine hochkarätige Jury, die sich 2019 in Rimini aus folgenden Personen zusammensetzt:

- Dr. Wolfgang Stempf, ehemaliger Geschäftsführer Doemens, Stammjurymitglied und Initiator der Biersommelierausbildung sowie der WMBS
- Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Barth-Haas Group
- Petra Westphal, Projektgruppenleiterin drinktec
- Celine Saorin, Doemens-Partner bei der Biersommelierausbildung in Brasilien
- Stephan Hilbrandt, Weltmeister der Biersommeliers 2017
- Simonmatthia Riva, Weltmeister der Biersommeliers 2015
- Fabio Nalini, Vizeweltmeister der Biersommeliers 2011



### **Wird die Weltmeisterschaft unterstützt?**

Ohne Sponsoren wäre die Durchführung der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier undenkbar. Die Weltmeisterschaft wird von einem Sponsorenkreis unterstützt, der sich für Bierkultur und Biervielfalt einsetzt. Ein großer Dank gilt dabei den beiden Hauptsponsoren drinktec (Messe München) und Joh. Barth & Sohn sowie den Co-Sponsoren Siemens, Weyermann, Sahn, Kaspar-Schulz, Verband der Brauereien Österreichs, Schweizer Brauerei-Verband und Arte-Bier

### **Welche Ziele verfolgt die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier?**

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 Weltmeisterschaft dazu, den Berufsstand des Biersommeliers noch bekannter zu machen.

### **Wie geht es mit der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier weiter?**

Die WMSB findet nun zum sechsten Mal statt und hat sich mehr als etabliert. Durch die Internationalisierung der Biersommelierbewegung sind die Teilnehmerzahlen gerade der internationalen Teilnehmer über die Jahre hinweg stetig gestiegen. Diese Entwicklung wird sich bei den nächsten Weltmeisterschaften mit aller Wahrscheinlichkeit fortsetzen, zum siebten Mal dann am 12. September 2021 im Rahmen der drinktec.



### III. Doemens

#### **Die Biersommelier-Ausbildung**

Im Jahr 2003 wurde von Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens, und Axel Kiesbye, Inhaber Kiesbye Akademie in Obertrum bei Salzburg, eine Idee geboren, die sich in den letzten 15 Jahren weit über die damals kühnsten Vorstellungen hinaus entwickelt hat: die Ausbildung zum Biersommelier. 2004 wurde erstmals ein Biersommelierkurs durchgeführt. Seitdem wurden die Kursinhalte laufend an die aktuellen Gegebenheiten der Bierbranche angepasst, die Abläufe wurden professionalisiert.

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, und Fruchtsaft-sommelier) sowie die zahlreichen Seminarangebote für offene und Inhouse-Veranstaltungen.

Zudem wird den Betrieben mit den Dienstleistungen und Produkten der Abteilung „Services“ eine weitere wichtige Hilfestellung im betrieblichen Alltag geboten, zum Beispiel Beratungs- und Labordienstleistungen. Doemens ist 1895 von Dr. Albert Doemens gegründet worden, beschäftigt 33 Mitarbeiter und hat seinen Sitz in München-Gräfelfing.