Pressekit

6. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier

2019 WORLDCUP BEERSOMMELIERS Doemens

Inhalt

Hintergrundinformationen 2
Biersommeliers von Weltklasse 2
Ablauf der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier (WMSB) 2
Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Zahlen 3
Unterwegs im Auftrag des Bieres: die bisherigen Weltmeister 5
Die Sponsoren 2019 8
Hauptsponsoren: drinktec und Barth-Haas Group 8
Die Co-Sponsoren 9
Die Jury 2019 13
Dr. Wolfgang Stempfl 13
Cilene Saorin 14
Petra Westphal 14
Dr. Christina Schönberger 15
Stephan Hilbrandt 15
Simonmattia Riva 16
Fabio Nalini 17
Faktenblatt 2019 18

Hintergrundinformationen

Biersommeliers von Weltklasse

Der Biersommelier hat sich seit einigen Jahren in der Braubranche etabliert und einen Namen gemacht. Neben dem klassischen Weinsommelier ist er der am stärksten nachgefragte Ausbildungszweig in der Sommelierbranche. Kein Wunder also, dass die Anzahl an Biersommeliers in den letzten Jahren stetig gestiegen ist. Das Aufgabenfeld eines Biersommeliers ist weitreichend: In der Gastronomie erstellt er die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf – er macht alles, um die ausgeschenkte Bierqualität zu verbessern und dem Bier ein wertiges Image zu verleihen. Diese besonderen Fähigkeiten werden seit 2009 in Form einer Weltmeisterschaft gewürdigt. Alle zwei Jahre findet sie an wechselnden Austragungsorten statt, veranstaltet und durchgeführt von der Doemens Akademie aus Gräfelfing. Auch 2019 wird wieder der Champion aus den Reihen der über 5.000 Biersommeliers gesucht, diesmal in Rimini, Italien. Insgesamt 80 Biersommeliers aus 18 Nationen treten dann an, um ihre Kenntnisse und Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Ablauf der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier (WMSB)

Das Know-how der Teilnehmer wird in verschiedenen Durchläufen geprüft und bewertet. In der Vorausscheidung, den Vorläufen, werden theoretische Grundlagen rund ums Bier abgefragt, sowie in sensorischen Prüfungen Bierstile und Bierflavours bewertet. In einem K.o.-Wettbewerb präsentieren die besten Teilnehmer dann im Halbfinale ein ausgewähltes Bier und müssen sich im direkten Vergleich gegen ihren Konkurrenten durchsetzen. Die für das Finale qualifizierten Teilnehmer treten vor eine hochkarätige Jury. Jeder Finalist muss die Fachjury mit seinem Wissen zu allen Themen rund um das Bier überzeugen. Derjenige, der die Botschaft von Bierkultur und -vielfalt am besten präsentiert hat, wird zum Sieger und somit neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt.

Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Zahlen

	1. WMSB	**2. WMSB**	**3. WMSB**
Zeitraum	17.–19.04.2009	08.–10.04.2011	15.09.2013
Veranstaltungsort	Sonthofen (Deutschland)	Anif bei Salzburg (Österreich)	München (Deutschland)
Teilnehmerzahl	48	50	55
Weltmeister	Karl Schiffner (Österreich)	Sebastian B. Priller-Riegele (Deutschland)	Oliver Wesseloh (Deutschland)
Vizemeister	Sebastian B. Priller-Riegele (Deutschland)	Fabio Nalini (Italien)	Tatiana Spogis (Brasilien)
Jury	• Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer Doemens • Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth & Sohn • Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse, Herausgeber *Brauwelt* • Hubert Hanghofer, Experte für Brauerei- und Getränkesensorik • Michael Weiß, geschäftsführender Gesellschafter Meckatzer Löwenbräu	• Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer Doemens • Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth & Sohn • Axel Kiesbye, Geschäftsführer Creativbrauerei Obertrum • Karl Schiffner, Inhaber Biergasthaus Schiffner und Weltmeister bei der WMSB 2009 • Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse, Herausgeber *Brauwelt* • Dipl.-Ing. Dr. Günther Seeleitner, Präsident Bund Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker • Kersten Albert Wetenkamp, Redakteur *Der Feinschmecker*	• Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer Doemens • Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth & Sohn • Petra Westphal, Projektleiterin drinktec, Messe München • Bernd Arold, Geschäftsführer Der Gesellschaftsraum • Cilene Saorin, Doemens-Partner der Biersommelier-Ausbildung in Südamerika und der iberischen Halbinsel • Karl Schiffner, Inhaber Biergasthaus Schiffner und Weltmeister bei der WMSB 2009 • Urs Willmann, Redakteur, *Die Zeit*, Redaktion Wissen

	4. WMSB	5. WMSB	6. WMSB
Zeitraum	18.07.2015	10.09.2017	27.09.2019
Veranstaltungsort	São Paulo (Brasilien)	München (Deutschland)	Rimini (Italien)
Teilnehmerzahl	53	70	80
Weltmeister	Simonmattia Riva (Italien)	Stephan Hilbrandt (Deutschland)	
Vizemeister	Frank Lucas (Deutschland)	Felix Schiffner (Österreich)	
Jury	• Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer Doemens • Dr. Elisabeth Wiesen, Technical Sales, Joh. Barth & Sohn • Petra Westphal, Projekteiterin drinktec, Messe München • Oliver Wesseloh, Inhaber Kehrwieder Kreativbrauerei und Weltmeister bei der WMSB 2013 • Tatiana Spogis, Biersommelier-Ausbilderin in Brasilien und Vizeweltmeisterin bei der WMSB 2013 • Manoel Beato, Weinsommelier Brasilien	• Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer Doemens • Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth & Sohn • Petra Westphal, Projektleiterin drinktec, Messe München • Cilene Saorin, Doemens-Partner der Biersommelier-Ausbildung in Südamerika und der iberischen Halbinsel • Simonmattia Riva, Weltmeister bei der WMSB 2015 • Christoph Kämpf, Geschäftsführer Karmeliten Brauerei und Präsident des Verbandes der Diplom Biersommeliers • Steffen Jost, Food- und Travel-Blog Feed me up before you go-go • Johannes Einzenberger Diplom Sommelier, Inhaber einer Weinhandelsfirma	• Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth & Sohn • Cilene Saorin, Doemens-Partner der Biersommelier-Ausbildung in Südamerika und der iberischen Halbinsel • Petra Westphal, Projektgruppenleiterin, Messe München • Stephan Hilbrandt, Weltmeister bei der WMBS 2017 • Simonmattia Riva, Weltmeister bei der WMBS 2015 • Dr. Wolfgang Stempfl, ehemaliger Geschäftsführer der Doemens Akademie und Gründer der Biersommelier-Ausbildung • Fabio Nalini, Vize-Weltmeister bei der WMBS 2011

Unterwegs im Auftrag des Bieres: die bisherigen Weltmeister

Weltmeister 2009: Karl Schiffner (© Dr. Werner Schiffner)

Fünf Champions hat die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier bereits hervorgebracht. Die erste Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier, die 2009 im deutschen Sonthofen stattfand, gewann der Österreicher Karl Schiffner. Der Gastronom lebt die Bierkultur in seinem Biergasthaus Schiffner in Aigen-Schlägl auf das Leidenschaftlichste. Mehr als 100 verschiedene Biere aus aller Welt stehen in seinem Gasthaus für Verkostungen und als Speisenbegleiter zur Auswahl. Als erster Weltmeister sieht sich Schiffner selbst in der Pflicht, die Bierkultur nach außen zu vertreten. **„Ich bin Biersommelier geworden, weil meine Leidenschaft, genussvolle Kreationen genussfreudigen Menschen anzubieten, hier gestillt wird“**, sagt Schiffner über die Verantwortung eines Biersommeliers.

2011 fand die zweite Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Anif bei Salzburg statt. Sebastian B. Priller-Riegele aus Augsburg, der 2009 bereits Vizemeister wurde, konnte sich gegen seine 49 Konkurrenten durchsetzen und holte sich den Titel. Er führt die Familienbrauerei Riegele in Augsburg bereits in der 28. Generation. Dort zelebriert er Bierkultur in Reinform mit einer eigenen Bier-Manufaktur und einer Bier-Akademie, die vom Braukurs bis zum Bierexperten-Seminar alles rund ums Bier zu bieten hat. Neben dem Alltag in der Brauerei vertritt Priller-Riegele die Bierkultur engagiert und mit viel Enthusiasmus. **„Die Fähigkeit, die Leidenschaft für Bier zu vermitteln – und damit meine ich ALLE weltweiten Bierstile – und den Biergenuss zu fördern, gehört zu meinen primären Aufgaben als Biersommelier“**, so Priller-Riegele.

Weltmeister 2011: Sebastian B. Priller-Riegele (© Foto Bernhard)

Weltmeister 2013: Oliver Wesseloh (© Julia Schwendner)

2013 fand die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier im Vorfeld der drinktec statt, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie und neben der Firma Joh. Barth & Sohn einer der beiden Hauptsponsoren. 55 Teilnehmer aus zehn Nationen gingen an den Start und kämpften um den begehrten Titel. Am Ende überzeugen konnte der Kreativbrauer und studierte Brauingenieur aus dem hohen Norden Deutschlands – Oliver Wesseloh. „**Bierkultur bedeutet für mich, Biere gemeinsam zu erleben, die überraschen und begeistern. Bier ist Vielfalt und bietet für jeden und jede Situation etwas. Es gibt nicht ‚das eine Bier'; daher ist mein Ziel, zum ständigen proBieren und darüber reden anzuregen"**, betont Oliver Wesseloh seinen eindeutigen Auftrag als Biersommelier.

Bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier 2015 konnte der Italiener Simonmattia Riva das Rennen für sich entscheiden. Riva lieferte der Jury und dem Publikum eine perfekte Show. Er überzeugte dabei sowohl in einer fachlich souveränen Vorstellung des von ihm ausgewählten Bieres als auch mit einem sehr emotionalen und mitreißenden Auftritt, der das anwesende Publikum zu „Standing Ovations" animierte. **„Ich hoffe, dass ich der Braubranche dabei helfen kann, Bierkultur und Bierwissen in die Welt zu transportieren",** freute sich der frisch gekürte Weltmeister der Biersommeliers. Er hat eine klare Vision davon, was Bierkultur für ihn bedeutet: **„Bier und Bierkultur sind meine Leidenschaft und mein Leben. Bierkultur ist für mich, ein gutes Bier zu genießen und dabei zu verstehen, wie, wo und wann es gemacht wurde, den Brauer zu kennen, sein Handwerk anzuerkennen und den Geschmack seiner Heimat bei jedem Schluck zu schmecken."**

Weltmeister 2015: Simonmattia Riva (© Doemens)

Den fünften Weltmeister-Titel der Biersommeliers gewann Stephan Hilbrandt aus Deutschland. 2017 fand die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier im Vorfeld der drinktec in München statt. Hilbrandt überzeugte die Fachjury durch sein Können sowie seine mitreißende Bierpräsentation und ging als klarer Sieger aus dem Wettbewerb hervor, obwohl er erst zwei Jahre zuvor die Ausbildung zum Biersommelier absolvierte und nicht in der Braubranche tätig ist. Der Bonner beschreibt seine Aufgaben als Biersommelier folgendermaßen: **„Für mich ist es die Mischung an Aufgaben, die die Faszination für die Tätigkeit als Biersommelier ausmacht. Bier hat eine unglaubliche Wandelbarkeit, die ich als Biersommelier versuche, dem Publikum nahezubringen. Jedes Publikum bietet eine neue Herausforderung, und ich muss dabei vielerlei Ansprüchen gerecht werden. Mein Ziel ist es, die Leute zu Bieren zu führen, an die sie sich davor noch nicht herangetraut haben.“**

Weltmeister 2017: Stephan Hilbrandt
(© Doemens/PHOTOGRAPHY by andreas grieger)

Die Sponsoren 2019

Hauptsponsoren: drinktec und Barth-Haas Group

drinktec.com

13.–17. September 2021
Messe München

Die drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Rund 1.600 Aussteller aus aller Welt präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen „Getränkemarketing“ und „Verpackungsdesign“ runden das Portfolio ab. Die drinktec 2021 findet vom 13. bis 17. September 2021 in München statt. Rund 70.000 Besucher aus über 180 Ländern werden erwartet.

„Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier und die drinktec – das passt einfach zusammen. Wir sprechen Brauer aus aller Welt an, Großkonzerne ebenso wie kleine und mittelständische Unternehmen, auch Craft Brewer. Rund 80 Prozent unserer Aussteller bieten Lösungen und Technik für die Braubranche an und fast die Hälfte unserer Besucher haben eine Verbindung zum Brauwesen. Deshalb unterstützen wir die Weltmeisterschaft gerne als Sponsor.“

Petra Westphal, Projektgruppenleiterin drinktec, Messe München

BARTH-HAAS GROUP
FOR YOUR SUCCESS

Die Barth-Haas Group ist ein weltweit agierender Hopfendienstleister. Die Geschmacksexperten für beste Biere bieten ein umfassendes Portfolio an Hopfensorten, Hopfenprodukten und Dienstleistungen für Brauereien aller Größenordnung. Entscheidend sind für sie Geschmack, Inspiration, Emotion und Sicherheit. Das zeigt sich nicht nur in den Produkten, sondern zum Beispiel auch in einer eigenen Verkostungssprache, neuen Rezepturen, vielfältigen Seminaren und Events.

„Seit 225 Jahren ist ein Prinzip für uns prägend, nämlich die Leidenschaft für Hopfen. Biersommeliers kennzeichnet die Leidenschaft fürs Bier. Deshalb haben wir von Anfang an die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier unterstützt. Denn eines ist sicher: Wer könnte die wunderbaren Aromen des Hopfens im Bier besser beschreiben, wer könnte mehr Lust auf Bier machen als ein Biersommelier?“

Stephan Barth, Geschäftsführender Gesellschafter Joh. Barth & Sohn

Die Co-Sponsoren

Arte Bier, gegründet 1994 von Stefan Grauvogl als Inbetriebnahmeservice für Brauereianlagenhersteller, vertritt seit 2009 Kaspar Schulz auf dem italienischen Markt. 2007 hat Grauvogl den Biersommelierkurs absolviert und führte die beliebte Ausbildung ein Jahr später mit Doemens als Partner in Italien ein. Seitdem sind insgesamt 250 italienische Biersommeliers ausgebildet worden.

„Als Ausbildungsleiter in Italien unterstütze ich naturgemäß die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier und bin meinem Partner Doemens sehr dankbar dafür, dass er diesen Event in Italien gemeinsam mit mir durchführt. Dies ist für die italienische Biersommelierbewegung und damit für die gesamte Bierbranche Italiens ein überaus wichtiger Impuls."

Stefan Grauvogl, Inhaber Arte Bier

Kaspar Schulz ist der älteste Brauereimaschinenhersteller der Welt und zugleich ältester noch existierender Industriebetrieb Bambergs. Mit inzwischen rund 200 Mitarbeitern, darunter auch zahlreiche Biersommeliers, produziert das Familienunternehmen seit 1677 am Standort Bamberg komplette Brauanlagen mit einer Kapazität bis zu 400 000 hl/a. Seit drei Jahren gehört die österreichische Firma Hinke zur Unternehmensfamilie und erweitert die Kapazitäten hinsichtlich Tankbau, Großbehältern und Mälzungsanlagen.

„Kaspar Schulz steht für Genusstechnik und höchste Qualität. Es ist unsere Vision, als innovativer Systemanbieter weltweit unsere Kunden zu unterstützen, das beste Bier zu produzieren. Biersommeliers tragen ihren Teil dazu bei – und so verbindet uns die Leidenschaft und Begeisterung für Bier."

Johannes Schulz-Hess, Geschäftsführer Kaspar Schulz

Egal ob Craft-Bier, Pils, Helles, Dunkles oder Weizen – Sahm entwickelt für jede Biersorte und für jede Marke das passende Glas. Die preisgekrönten Glasdesigner machen mit außergewöhnlichen Formen jede Kreation zum Blickfang. Doch Optik ist nicht alles: Aus der Zusammenarbeit mit Sommelier-Weltmeister Markus Del Monego ging vor zehn Jahren das Konzept TasteDesign® hervor. Seither kreiert das Unternehmen Gläser nach den geschmacklichen Besonderheiten eines Bieres. Die Variation der sensorischen Eigenschaften bestimmter Glasformen verhilft den charakteristischen Aromen und Inhaltsstoffen des Getränks zu voller Entfaltung.

„Immer mehr Menschen möchten in der Welt des Bieres raffinierte Kreationen entdecken. Das wird auf der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in diesem Jahr verdeutlicht. Biersommeliers testen gerne unsere innovativ entwickelten Biergläser. Mit durchdachter Formgebung unserer Gläser tragen wir zu einem vollkommenen Geschmackserlebnis bei, das nicht nur Sommeliers sehr zu schätzen wissen."

Paul Goller, Geschäftsführer Sahm

„Konstante Bierqualität durch moderne Automatisierung" lautet das Motto des Weltkonzerns. Bier ist nicht gleich Bier. Innovativ und gleichzeitig den Traditionen verpflichtet, brauen die Meister ihrer Zunft heute eine enorme Vielfalt an Bieren. Eins haben dabei alle gemeinsam – vom Craft-Brauer bis zum multinationalen Brauerei-Konzern: ihren Anspruch, stets und unter allen Umständen Biere höchster Qualität herzustellen. Das Erfolgsrezept hierzu basiert heute mehr denn je auf Daten: Angefangen von der Rezeptur eines Getränks über den gesamten Brauprozess bis zum Abfüllen entstehen durch die durchgängige Digitalisierung perfekte virtuelle Abbilder des jeweiligen Prozessschritts, welche man heute effizient beobachten, steuern und optimieren kann – mit dem Leitsystem Braumat für den Brauprozess und dem Visualisierungssystem Simatic WinCC für die Abfüllung. Sie liefern die notwendige Datenbasis, damit ein digitaler Zwilling der Performance von Prozess und Produkt entsteht, der als Fundament der Digitalisierung die fortlaufende Optimierung ermöglicht – bis zurück zur Forschung und Entwicklung.

„Bei der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier wird Biervielfalt präsentiert. Als technologischer Partner der globalen Brauindustrie freuen wir uns über das Privileg, diese Veranstaltung begleiten zu können."

Kai Schneiderwind, Senior Director Food & Beverage Siemens

Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associaziun svizra da bierarias

Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken und generiert rund 50.000 Arbeitsplätze, die direkt und indirekt mit der Bierproduktion und -vermarktung verbunden sind. Der SBV fördert aktiv die Biersommelier-Ausbildung in der Schweiz. Jeweils am letzten Freitag im April feiert die Schweiz den Tag des Schweizer Bieres.

„In der Schweiz sind über 1.000 Braustätten registriert. Die Biervielfalt ist riesig. Bier ist ein jahrtausendealtes Kulturgut, dessen Vielfalt, Nuancen und Facetten es zu entdecken gilt. Hier leistet die Biersommelier-Ausbildung inklusive Weltmeisterschaft einen wertvollen Beitrag. Ich drücke der Schweizer Nationalmannschaft die Daumen."

Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband

Bierland ÖSTERREICH
Wir leben Vielfalt

Der Verband der Brauereien Österreichs ist die Interessenvertretung der österreichischen gewerblichen Brauwirtschaft. Im Verband wirken gewählte Funktionäre und Mitarbeiter der Wirtschaftskammer im Dienste der Brauwirtschaft zusammen. Das gemeinsame Ziel ist ein wirtschaftliches, rechtliches und sozialpolitisches Umfeld, in dem die Brauereien bestmögliche Rahmenbedingungen für ihr unternehmerisches Handeln vorfinden. Zentrale Aufgabe des Verbandes der Brauereien ist die Vertretung der Interessen der Branche, in der Wirtschaftskammer und nach außen.

„Das Bierland Österreich lebt Bierkultur und Biervielfalt. Ihren Beitrag dazu leisten Österreichs Brauer auch im Rahmen ihrer gemeinsamen Interessenvertretung, dem Verband der Brauereien Österreichs, der seit 2006 eine weltweit einzigartige Ausbildung zum zertifizierten Biersommelier anbietet. Das Bierland Österreich unterstützt die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier deshalb mit großer Freude!"

Sigi Menz, Obmann Verband der Brauereien Österreichs

Sabine Weyermann und Thomas Kraus-Weyermann haben Weyermann® Malz zum führenden Hersteller von Spezialmalzen weltweit entwickelt. Aus 85 verschiedenen Sorten Brau-, Röst- und Caramelmalz wählen Brauer aus 135 Ländern genau das Malzaroma aus, das zur Seele ihres Bieres werden soll. Sie vertrauen dabei auf die Qualität der Rohstoffe, den Erfahrungsaustausch und die Zuverlässigkeit der 260 Mitarbeiter an den Standorten Bamberg, Haßfurt, Leesau und Clingen – seit 1879.

„Wir lieben die Biervielfalt und möchten unsere Passion für Brau-, Caramel- und Röstmalzaromen teilen. Die richtige Kombination von Hopfen, Hefe und Malz birgt großartige Geschmackserlebnisse, die der Kenner zu schätzen weiß. Biersommeliers sind dafür die besten Botschafter. 21 gehören zum Weyermann®-Team.“

Sabine Weyermann, Geschäftsführung Weyermann®

Die Jury 2019

Dr. Wolfgang Stempfl

Dr. Wolfgang Stempfl, promovierter Lebensmittelchemiker, war 30 Jahre lang für die international ausgerichtete Doemens Akademie tätig, davon 16 Jahre als Geschäftsführer, in denen er maßgeblich für die inhaltliche Ausrichtung und den wirtschaftlichen Erfolg verantwortlich war. In dieser Zeit hat er auch den Start der Biersommelier-Ausbildung 2004 federführend begleitet. Der Ausbildungszweig mündete in die Gründung der Doemens Genussakademie, in der alle genussorientierten Themen um Bier, Mineralwasser und Fruchtsaft vermittelt werden. Dr. Stempfl ist weiterhin sehr aktiv in der Branche, sei es als Vorstand des „Freundes- und Förderkreises Doemens 2020“ oder als Vorstandsmitglied im Verband der Diplom-Biersommeliers. Seine Sensorik-Expertise wird weltweit geschätzt und findet beispielsweise als „Judge“ bei verschiedenen nationalen und internationalen Bierprämierungen (u.a. European Beer Star, Japan Beer Grand Prix und World Beer Cup) Einsatz. Dr. Stempfl ist Initiator der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier und hat die Veranstaltung bis 2017 federführend organisiert und zu einem erfolgreichen Event mit hoher Reputation weiterentwickelt.

Cilene Saorin

Cilene Saorin kommt aus Brasilien. Sie studierte Lebensmitteltechnik und hat sich zudem in Marketing spezialisiert. Ferner absolvierte sie die Ausbildung zur Braumeisterin an der Universidad Politécnica de Madrid – Escuela Superior de Cerveza y Malta in Spanien und die Ausbildung zur Biersommelière an der Doemens Akademie in Deutschland. Sie hat mehr als 20 Jahre berufliche Erfahrung bei brasilianischen Braukonzernen (Brahma, Petrópolis, Antarctic, AmBev) und in der Getränkezulieferindustrie (FlavorActiV). Saorin ist als Repräsentantin für die Doemens Akademie in Südamerika (Schwerpunkt: Brasilien), Portugal und Spanien tätig und führt neben Seminaren vor allem federführend die Ausbildung zum Biersommelier durch. Sie ist darüber hinaus Jurymitglied beim World Beer Cup in den USA und beim European Beer Star in Deutschland.

Petra Westphal

Petra Westphal führt im Geschäftsbereich IV der Messe München seit 2010 die Projektgruppe 4.2. Damit ist sie neben der drinktec und den zugehörigen Auslandsmessen auch für die INTERFORST und die oils+fats verantwortlich. Als Cluster-Direktorin verantwortet Westphal die Messen aus dem Bereich der Nahrungsmittel- und Getränketechnologie. Konkret sind das die drinktec in München, die drink technology India in Mumbai, Delhi und Bangalore, die „food & drink technology Africa“ in Johannesburg sowie die China Brew China Beverage (CBB) in Shanghai.
Petra Westphal verfügt über jahrelange und vielseitige Erfahrungen im Messemanagement. Die gelernte Hotelkauffrau arbeitet seit 1993 für die Messe München, davon sechs Jahre als Projektreferentin und zehn Jahre als Projektleiterin der drinktec. Nicht nur wegen ihrer langjährigen Tätigkeit für die drinktec hat sie reichlich Erfahrung in Sachen Bier sammeln können. Gemeinsam mit ihrem Projektteam hat sie bei Doemens das Bierbrauen erlernt und sogar eine eigene Biermarke kreiert, die „Orange Spirit made by drinktec Biermanufaktur“. Auch als Jurorin hat Westphal Erfahrung: Seit 2012 nimmt sie beim European Beer Star-Wettbewerb teil.

Dr. Christina Schönberger

Dr. Christina Schönberger promovierte nach dem Studium Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München-Weihenstephan zum Thema „Bedeutung nicht-flüchtiger Geschmacksstoffe in Bier“. 2005 begann sie als Manager Technical Sales bei Joh. Barth & Sohn und war für die technische Beratung internationaler Kunden verantwortlich. Gleichzeitig baute sie die Hops Academy und ein dazu passendes R&D-Programm auf. Seit 2018 leitet sie zusammen mit Georg Drexler das international aufgestellte Brewing Solutions Team aus sieben Brautechnologen. Das Team ist zuständig für den internationalen Technical Support, die Hops Academy und R&D. Dr. Schönbergers Spezialgebiete sind Bier & Hopfensensorik und Hopfenaromaforschung, zu denen sie auch zahlreiche Beiträge in Fachzeitschriften verfasst hat. Von 2015 bis 2016 war sie Präsidentin der ASBC. Sie ist Jurymitglied des European Beer Stars und des World Beer Cups.

Stephan Hilbrandt

Stephan Hilbrandt aus Bonn wurde im September 2017 zum „Weltmeister der Sommeliers für Bier“ gekürt. Der 34-jährige ist seit vielen Jahren leidenschaftlicher Hobbybrauer. Um sein Bierwissen zu steigern und seine sensorischen Fähigkeiten zu verbessern, ließ er sich 2015 zum Biersommelier ausbilden. Seine Begeisterung für das Genussgetränk Bier teilt er seitdem in geführten Verkostungen, als Moderator bierbegleiteter Menüs, durch die Mitwirkung als Jurymitglied in verschiedenen internationalen Bierwettbewerben oder indem er Interessenten beim Einstieg in die Welt des Heimbrauens hilft.

Simonmattia Riva

Simonmattia Riva ist Bierliebhaber; während er Philosophie an der Universität in Mailand studierte, reiste er nach Belgien, Tschechien, England und Deutschland, um dort die beheimateten Bierstile und die Bierkultur kennenzulernen. Seit 2012 veranstaltet Riva Verkostungen und nimmt an italienischen Heimbrauerwettbewerben als Verkoster teil. 2014 hat er erfolgreich die Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie absolviert, 2015 gewann er die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in São Paulo. Seitdem ist Riva Vorstandsmitglied der MoBI – Movimento Birrario Italiano – und Teil des Verkosterteams zahlreicher Wettbewerbe (z.B. European Beer Star, Brussels Beer Challenge, Mondial de la Bière, Birra dell'Anno, Concurso Brasileiro da Cerveja). Er hält Vorträge im Rahmen von Weiterbildungskursen der Doemens Italia und verfasst Beiträge für die wichtigsten Biermagazine und -führer Italiens.

Fabio Nalini

Fabio Nalini hat 2009 die Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie absolviert und wurde 2011 Vize-Weltmeister der Sommeliers für Bier. Er interessierte sich von klein an für Bier, anfangs für Kronenkorken und Etiketten, später für technische/technologische Aspekte der Bierherstellung. Nach seinem Studium der Lebensmitteltechnologie hat er sein Wissen um Brautechnik/-technologie, Önologie und Destillation vertieft.

Nalini arbeitet in der Bonaventura Maschio, einer bekannten italienischen Brennerei. Außerdem ist er seit 2012 als Referent für die Ausbildung zum Biersommelier in Italien tätig, die federführend von Doemens Italia (Arte-Bier, Stefan Grauvogl) durchgeführt wird. Weiterhin ist er Präsident von „Birrovaganti“, einem örtlichen Verein, der sich für die Bierkultur einsetzt.

Faktenblatt 2019

Veranstalter	Doemens	
Initiator	Dr. Michael Zepf, Mitglied der Geschäftsleitung der Doemens Academy GmbH, Leiter Geschäftsbereich Genussakademie	
Hauptsponsoren	drinktec (Messe München), Joh. Barth & Sohn	
Co-Sponsoren	ArteBier, Kaspar Schulz, Sahm, Siemens, Schweizer Brauerei-Verband, Verband der Brauereien Österreichs, Weyermann® Malzfabrik	
Termin	6. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier: 27. September 2019, Rimini, Italien	
Teilnehmer	80 Biersommeliers aus 18 Nationen, die eine Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie/Kiesbye Akademie bzw. bei den von Doemens autorisierten Partnern im Ausland absolviert und sich in landesinternen Ausscheidungen für die Weltmeisterschaft qualifiziert haben.	
Bisherige Amtsträger	*Weltmeister 2017* Stephan Hilbrandt, Bonn, Deutschland *Weltmeister 2015* Simonmattia Riva, Florenz, Italien *Weltmeister 2013* *Oliver Wesseloh, Hamburg, Deutschland*	*Weltmeister 2011* *Sebastian B. Priller-Riegele, Augsburg, Deutschland* *Weltmeister 2009* Karl Schiffner, Aigen-Schlägl, Österreich

Ansprechpartner	*Organisation* Doemens Academy GmbH Dr. Michael Zepf Leiter der Doemens Genussakademie Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing Telefon: 089/85 805 82, Fax: 089/85 805 26 E-Mail: zepf@doemens.org	
	Presse kommunikation.pur Candy Sierks Sendlinger Straße 31, 80331 München Telefon: 089/23 23 63 48 E-Mail: sierks@kommunikationpur.com	Doemens Academy GmbH Öffentlichkeitsarbeit Andreas Hofbauer Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing Telefon: 089/85 805 85 E-Mail: hofbauer@doemens.org
Internet	https://www.doemens.org/genussakademie/world-cup-beersommeliers.html	

Stand: Juli 2019