



Pressekit

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER BIERSOMMELIERS 2021

Inhalt

| | |
|---|----|
| Hintergrundinformationen | 2 |
| Biersommeliers im Einsatz für die deutsche Bierkultur | 2 |
| Ablauf der Deutschen Meisterschaft | 3 |
| Deutsche Meisterschaften der Biersommeliers (DMBS) im Überblick | 4 |
| Kompetenz und Erfahrung pur: Deutscher Meister der Biersommeliers | 5 |
| Sponsoren | 9 |
| Fakten | 11 |



Hintergrundinformationen

Biersommeliers im Einsatz für die deutsche Bierkultur

Der Biersommelier hat sich seit einigen Jahren in der medialen und breiten Öffentlichkeit 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 und der Bekanntheitsgrad als fachliche Zusatzqualifikation und sogar Berufsbezeichnung einen großen Sprung nach vorne gemacht hat.

Das Aufgabenfeld eines Biersommeliers ist umfassend: In der Gastronomie erstellt er die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf; er macht alles, um dem Bier ein positives und wertiges Image zu verleihen. Diese besonderen Fähigkeiten werden seit 2009 in Form einer Weltmeisterschaft gewürdigt. Alle zwei Jahre wird sie an wechselnden Austragungsorten ausgetragen, veranstaltet und durchgeführt von der Doemens Academy. Der [Verband der Diplom Biersommeliers](#) fungiert dabei als ideeller Unterstützer.

Im Vorfeld der Weltmeisterschaft finden in einigen Ländern Vorentscheide statt, um die Teilnehmer festzulegen, die das jeweilige Land nach einer Quotenregelung vertreten. In 2022 wird das deutsche Team für die Weltmeisterschaft in Deutschland im Rahmen der drinktec aus den zehn bestplatzierten Biersommeliers bestehen, die im Rahmen einer Vorausscheidung zur Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers ermittelt wurden.



Ablauf der Deutschen Meisterschaft

Die fünfte Deutsche Meisterschaft, zu der alle Biersommeliers eingeladen sind, findet nun am **20. November 2021** in den Räumlichkeiten des Doemens-Neubaus in der Lohenstraße 3 in 82166 Gräfelfing statt.

Der Wettbewerb beinhaltet zwei Vorentscheide, zum einem die Erkennung von Bierstile, zum anderen die Erkennung verschiedener biertypischer Flavours. Im Rahmen einer K.o.-Runde – einer dreiminütigen Bier-Präsentation – werden aus zehn Besten der Vorrunde die sechs Finalisten ermittelt. Im Finale präsentieren die Finalisten innerhalb fünf Minuten ein ausgewähltes Bier. Danach folgt die Siegerehrung des neuen Deutschen Meisters.

Die zehn besten Biersommeliers der Deutschen Meisterschaft erhalten automatisch die Berechtigung am 11. September 2022 bei der siebten Weltmeisterschaft der Biersommeliers im Rahmen der drinktec in München Deutschland zu vertreten



Deutsche Meisterschaften der Biersommeliers (DMBS) im Überblick

| | 1. DMBS | 2. DMBS | 3. DMBS | 4. DMBS | 5. DMBS |
|----------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Veranstalter | Deutsche BierAkademie / Doemens | Doemens | Doemens | Doemens | Doemens |
| Veranstaltungstermin | 16.02.2013 | 31.01.2015 | 11.02.2017 | Vorausscheidung: 13.10.2018 Finale: 13.11.2018 | 20.11.2021 |
| Veranstaltungsort | Bamberg | Gräfelfing | Gräfelfing | Vorausscheidung: Doemens Academy GmbH, Gräfelfing Finale: NürnbergMesse, BrauBeviale, Nürnberg | Doemens-Neubau: Lohestraße 3, 82166 Gräfelfing |
| Teilnehmerzahl | 25 | 35 | 56 | 45 | ??? |
| Deutscher Meister | Dominik Maldoner | Dr. Markus Sailer | Frank Lucas | Dr. Markus Fohr | ??? |

Kompetenz und Erfahrung pur: Deutscher Meister der Biersommeliers

Frank Lucas, Deutscher Meister der Biersommeliers 2017

Wie haben Sie Ihre Liebe zum Bier beziehungsweise die Berufung zum Biersommelier entdeckt?

Das Interesse für Bier bestand bereits, bevor ich Bier getrunken habe – als Schüler durch Sammeln von Etiketten. Die Initialzündung zum Biergenuss kam mit 16 Jahren bei einem Aufenthalt in Tschechien. Der Genuss der einheimischen Biere dort hatte mich überzeugt, ebenso meine Heimbrau-Versuche. Diese Erfahrungen mündeten in eine berufliche Neuorientierung. Mit Beginn der Brauerlehre habe ich 1992 dann das Hobby zum Beruf gemacht. Als 2011 bei der Störtebeker Braumanufaktur der erste Biersommelierkurs in Norddeutschland durchgeführt wurde, war ich sehr dankbar, daran teilnehmen zu dürfen. Es war eine Erweiterung der sensorischen Erfahrungen sowie ein Wiederabrufen von verborgenem Bierwissen.

5

Ein Jahr Deutscher Meister der Sommeliers für Bier – was sagen Sie rückblickend dazu?

Es ist eine schöne Erfahrung, auf dem Siegerpodest ganz oben zu stehen. Ab diesem Zeitpunkt spürt man allerdings auch eine große Verantwortung als Repräsentant der Bierbranche. Das gilt sowohl innerhalb unserer Berufsgruppe als auch nach außen gegenüber Gastronomen, Großhändlern, Weinsommeliers, Journalisten etc.

Welche Erfahrung haben Sie mit dem Titel erlebt? Was hat Sie am meisten beeindruckt?

Man bekommt viel Anerkennung von Kollegen und Branchenkennern. Das ist schon ein gutes Gefühl. Und man stellt fest, dass das eigene Wort auf einmal viel mehr Gewicht bekommt - vergleichbar mit einem externen Gütesiegel, das man verliehen bekommt.

Was raten Sie dem angehenden neuen Deutschen Meister?

Eigentlich eine Selbstverständlichkeit für Biersommeliers: Unsere Mission ist es, das gesamte vorhandene Bierspektrum zu betrachten und zu vertreten. Ab- oder Ausgrenzungen sind hier fehl am Platz. Der Biermarkt ist kein starres Gebilde, sondern schon immer durch Entwicklungen gekennzeichnet. Die Richtung der Entwicklung bestimmt der Konsument, und den müssen wir auf gleicher Augenhöhe begleiten, ernst nehmen und wertschätzen.

Profil: Frank Lucas



- Jahrgang 1969
- Wohnhaft in Stralsund
- 1992 Brauerlehre in Rostock
- 1996 Studium an der VLB Berlin
- 1999 bis 2016 bei Störtebeker in Stralsund
- Seit 2016 Betriebsleiter bei der Rügener Insel-Brauerei
- Seit 2011 Biersommelier

„Deutscher Meister werden ist schon schwer, es zu sein dagegen nicht so sehr!“ – Im Gespräch mit Dr. Markus Fohr, Deutscher Meister der Biersommeliers 2018

Jeder, der Sie kennt, weiß, dass Bierkultur für Sie eine ganz entscheidende Rolle spielt. War das schon immer so?

Von Beginn meiner beruflichen Laufbahn im Jahr 1988 an war es mir wichtig dem Bier nicht Themen wie Übergewicht, Alkoholsucht, Promillegrenze oder trinkende Jugendliche zu überlassen. Außerdem verfügten wir schon damals über eine Bierkultur, die viel mehr war und heute noch viel mehr ist als nur Pils. Doch kaum jemand kannte mehr als Pils! Es ging mir darum den Menschen von der Historie und der Vielfalt der Biere und von ihren Rohstoffen zu erzählen oder kurz gesagt, um eine generische Öffentlichkeitsarbeit für Bier. Anfangs konnte ich mich mit diesen Ideen nicht durchsetzen.

Doch dann änderte sich die Wahrnehmung von Bier vor allem durch die Etablierung des Biersommeliers?

Ja, als der Biersommelier aufkam, war mir klar – das ist der richtige Ansatz. So habe ich mich angemeldet. Das Wissen, die Motivation und auch die Kontakte, die daraus entstanden, haben mich und unsere Brauerei seither jeden Tag verändert. Und heute wissen wir: Der Biersommelier und die daraus entstandene Bewegung haben unsere gesamte Branche zum Positiven verändert.

Es war ja nicht Ihre erste Teilnahme bei einem Wettkampf.

Richtig. An der Deutschen Meisterschaft habe ich erstmals 2015 teilgenommen, um einen Anreiz zu haben, meine Fähigkeiten als Biersommelier zu verbessern. Es ging auch darum, vielleicht irgendwann einmal eine WM zu erleben und natürlich bestand auch die Hoffnung auf einem der vorderen Plätze zu landen, um dies öffentlichkeitswirksam für meine Brauerei zu nutzen. 2015 hatte ich mich nicht wirklich vorbereitet und wollte hauptsächlich erfahren, wie so eine Meisterschaft abläuft. Zwar erreichte ich damals die Qualifikation für die WM 2015 nicht, die Erfahrung, um es 2017 besser zu machen, hingegen gewann ich schon. Die Weltmeisterschaft 2017 in München war ein tolles Erlebnis. Das Finale verpasste ich damals sehr knapp – gratuliere aber an dieser Stelle nochmals meinem Trainingspartner Stephan Hilbrandt, der den Titel gewann.

Und dann 2018. Was hat denn der Sieg bisher positiv verändert ?

Die Geschichte der Deutschen Meisterschaft 2018 war eine Wahnsinnsgeschichte, insbesondere da ich um das berühmte Haar gar nicht teilgenommen hätte ...Die geschilderte Hoffnung einmal einen der vorderen Plätze bei einer Meisterschaft zu erreichen, ging also am 13. November 2018 in Erfüllung. Erfreulicherweise war es nicht ein vorderer Platz, sondern der vorderste. Seither gab es kaum einen Tag ohne Glückwünsche von Familie, Mitarbeitern, Kollegen, Freunden, Geschäftspartnern ... Die Liste ist lang und wird immer noch länger. Unsere Geschäftspartner freuen sich darüber, dass ihr Bier nun aus den Kesseln des Deutschen Meisters stammt. Anfragen nach Interviews trudeln ein – kurz gesagt, der Sieg hat die erhoffte Tiefenwirkung. Und natürlich macht es auch einfach Spaß Deutscher Meister zu sein.

Profil: Dr. Markus Fohr

- Jahrgang 1969
- Wohnhaft in Lahnstein
- Ausbildung zum Brauer & Mälzer bei der damaligen St. Martin Brauerei, Lahnstein, bei der Weissheimer Mälzerei, Andernach und bei Unertl Weissbräu, Haag in Oberbayern.
- 1990 bis 1995 Studium an der TU München-Weihenstephan mit Abschluss zum Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie mit anschließender Promotion zum „Dr.-Ing.“ (1998) bei Prof. Meyer-Pittroff, Lehrstuhl für Energie- und Umwelttechnik der Lebensmittelindustrie.
- Seit 1999 ist er Inhaber und Geschäftsführer der Lahnsteiner Brauerei
- Biersommelier, Bierjournalist und- Certified Member of the Institute of Masters of Beer (IMB)

Sponsoren



Siemens unterstützt als Innovationsführer in der Automatisierung und Digitalisierung die komplette Wertschöpfungskette seiner Kunden in der Brauindustrie. Mit den Lösungen können Brauereien ihre Prozesse optimieren, die Produktivität steigern und zugleich die Qualität ihrer Produkte sicherstellen. Hauptaugenmerk ist, bei hoher Produktqualität, die Gesamtkosten des Betriebs -Total Cost of Ownership - zu reduzieren und gleichzeitig die Flexibilität zu erhöhen.

Zentraler Bestandteil des Angebots für Brauereien ist das Prozessleitsystem Braumat als Kernstück eines auf die Bedürfnisse der Brauindustrie abgestimmten Portfolios für den gesamten Herstellungsprozess – vom Wareneingang über die prozess- und fertigungstechnischen Bereiche bis hin zum Warenausgang.

„Bei einem Championat der Biersommeliers stehen Expertise, Flexibilität, Effizienz und Qualität im Mittelpunkt. Expertise über die Vielfalt der Biere, ihre Herkunft, ihre Herstellung, ihren Geschmack und weitere Spezifika. Die Flexibilität, sich in kürzester Zeit auf eines aus Tausenden von Möglichkeiten ausgewähltes Bier fokussieren zu können. Effizienz, um die Fülle von Informationen in einer kurzen Zeitspanne dem Auditorium zu präsentieren. Und natürlich die Qualität des Vortrags – der Beste zu sein und so Champion zu werden. Diese Tugenden sind auch für uns als technologischen Partner und Lieferant von Automatisierungstechnik für Brauereien weltweit entscheidend. Deswegen freuen wir uns, dieses Championat begleiten zu dürfen und so unserer hohen Wertschätzung der Braukunst Ausdruck verleihen zu können.“

Kai Schneiderwind
Senior Director Food & Beverage Siemens



Grenzenlose Biervielfalt abbilden, Feinheiten der Biersorten aufspüren und bezeichnende Nuancen herauskitzeln – diesen Herausforderungen stellt sich der Glasveredeler Rastal seit über einem Jahrhundert. Seit jeher prägen die Trinkglas-Experten die Trends in der Brau- und Getränkebranche als Partner von Industrie und Gastronomie tatkräftig mit. Dabei lotet das weltweit agierende Unternehmen immer weiter die Grenzen der Glasherstellung und -veredelung aus.

Basierend auf der Kreativität der Designer und der umfassenden technologischen Kompetenz des Unternehmens entstehen am Hauptsitz in Höhr-Grenzhausen sensorisch durchdachte Kreationen und zeitgemäße Designs in Glas. Bezeichnend war schon frühzeitig der Pioniergedanke und damit einhergehend die Erfindung der charakteristischen Marken Exklusivgläser, die bis heute mit einem hohen Wiedererkennungswert national und international überzeugen.

Als Vorreiter bei der Entwicklung von Gläsern zu Beginn der Deutschen Craft-Beer-Bewegung hat das Unternehmen das erste Craft-Beer-Glas – den „Teku“ Pokal entwickelt. Die wegweisende Ikone mit seinem edel wirkenden Stiel, verleiht dem Bier die Wertigkeit, die es verdient.

„Als Vorreiter für modernes Trinkglas-Design innerhalb der globalen Getränkeindustrie freuen wir uns, die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers unterstützen zu dürfen. Wir wünschen allen Teilnehmer/Innen viel Erfolg!“

Raymond Sahn-Rastal
Geschäftsführender Gesellschafter Rastal



BarthHaas®

BarthHaas ist ein weltweit agierender Hopfendienstleister in Familienhand. Die Geschmacksexperten für beste Biere bieten ein umfassendes Portfolio an Hopfensorten aus aller Welt, Hopfenprodukten und Dienstleistungen vor allem für Brauereien. Im Mittelpunkt stehen für BarthHaas neben der selbstverständlichen Produktsicherheit vor allem Geschmack und Inspiration. Das zeigt sich zum Beispiel in der eigenen Verkostungssprache Hopsessed®, neuen Rezepturen sowie dem umfassenden Angebot von Seminaren und Events auf dem BarthHaas-Campus.

„Seit der Gründung 1794 ist ein Prinzip für uns prägend, nämlich die Leidenschaft für Hopfen und Bier, aber auch die Lust auf Begegnungen mit Menschen. Das haben wir mit den Tausenden von Biersommeliers gemeinsam. Deshalb haben wir auch 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 Biersommeliers, die wichtige Botschafter unserer Branche sind?“

Stephan Barth

Geschäftsführender Gesellschafter BarthHaas

Fakten

| | |
|------------------------|---|
| Veranstalter | Doemens Academy GmbH |
| Initiator | Dr. Michael Zepf, Mitglied der Geschäftsleitung der Doemens Academy GmbH, Leiter Geschäftsbereich Genussakademie und sein Team |
| Teilnehmer | Biersommeliers, die eine Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Academy absolviert haben und die deutsche Staatsangehörigkeit besitzen. |
| Ansprechpartner | <p><i>Organisation</i></p> <p>Doemens Academy GmbH Dr. Michael Zepf Leiter der Doemens Genussakademie Telefon: 089/858 05 82 E-Mail: zepf@doemens.org</p> <p><i>Presse</i></p> <p>Doemens Academy GmbH Andreas Hofbauer, Öffentlichkeitsarbeit Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing Telefon: 089/858 05 85 E-Mail: hofbauer@doemens.org</p> |
| Internet | https://doemens.org/genuss-sensorik/deutsche-meisterschaft-der-biersommeliers-2021/ |

Stand: September 2021