

## Neuer Deutscher Meister der Biersommeliers: Michael Friedrich

**Gräfelfing, 20. November 2021**

*Bereits zum fünften Mal wurde die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers ausgetragen. Diesmal stellten die besten Biersommeliers in den neuen Räumlichkeiten der Doemens Akademie an der Lohenstraße 3 in Gräfelfing ihr sensorisches Können, aber auch ihre Präsentationsfähigkeiten unter Beweis. Unter den sechs Finalisten konnte nach eingängiger Jury-Bewertung Michael Friedrich mit einer perfekten Präsentation überzeugen.*

Ein Biersommelier lernt intensiv in der zweiwöchigen Ausbildung vielseitige Facetten rund um das Kulturgut Bier. Im Rahmen der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers stehen in der Vorrunde dabei die Erkennung verschiedener Bierstile sowie das Erkennen verschiedener biertypischer Flavours im Vordergrund.

Um sich für das Finale zu qualifizieren, traten die zehn Bestplatzierten in einer K.o.-Runde gegeneinander an. Die Aufgabe bestand in der Präsentation und Beschreibung eines Bieres, welches sie eingeschenkt im Glas auf der Bühne bekamen, sonst darüber aber nichts wussten. Neu in der Bewertung war dieses Mal, dass die Teilnehmer, die sich nicht für das Halbfinale qualifizieren konnten, als Jury tätig wurden. Sie mussten ihre Kollegen hinsichtlich sensorischer Bierbeschreibung, Nennung des Bierstils und der Performance bewerten.

Weitere Informationen unter: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

---

Die sechs Besten rückten ins Finale vor, wo sie ein für sie zugelostes Bier präsentierten. Die Jury – bestehend aus drei Frauen, allesamt Persönlichkeiten der Braubranche – beurteilte neben der Performance das Storytelling zum Bier, die sensorische Beschreibung des Bieres sowie ein mögliches Foodpairing.

Alle Finalisten konnten mit einer brillanten Präsentation überzeugen. Michael Friedrich gelang es dennoch aus den Besten nochmals hervorstechen und die Jury und das Publikum auf seine Seite zu ziehen. Mit der Präsentation des Eisbocks der Kulmbacher Brauerei ist es ihm gelungen, die Jury und das Publikum mit seinem Wissen und dem dazugehörigen emotionalen Vortrag rundum zu überzeugen.

Der gelernte Brauer & Mälzer, Diplom-Braumeister sowie Biersommelier ist Geschäftsführer der Stonewood Braumanufaktur GmbH in Chemnitz. Über den Titel zeigte sich der neue Deutsche Meister sehr glücklich: „Heute war ein perfekter Tag für mich und ich bin stolz nun zwei Jahre diesen Titel zu tragen“. Zweiter der Meisterschaft wurde Christian Küppers, Dritte Mareike Hasenbeck.

Die gesamte Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers spielte sich auf einem sehr hohen Niveau ab: „Die extreme Leistungsdichte zeichnete sich bereits in den Vorrunden ab, im Halbfinale und im Finale machten nur Nuancen den Unterschied. Alle Teilnehmer waren perfekt vorbereitet und überzeugten durch fundiertes Fachwissen. Auch die Präsentationen liefen auf einem sehr hohen Level ab“, berichtet Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens Genussakademie und verantwortlich für die Organisation und Durchführung der Meisterschaft, die durch die Firmen BarthHaas, Siemens und Rastal unterstützt wurde.

---

Weitere Informationen unter: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Die zehn bestplatzierten Biersommeliers der Deutschen Meisterschaft haben sich durch ihr ausgezeichnetes Wissen und ihr sensorisches Know-how ebenfalls qualifiziert, um Deutschland bei der nächsten Weltmeisterschaft der Biersommeliers zu vertreten. Diese findet am 11. September 2022 im Rahmen der drinktec, der weltweiten größten Branchenmesse im Bereich Getränke, auf dem Münchner Messegelände statt.

*Anzahl Zeichen (inklusive Leerzeichen): 3.439*

---

Weitere Informationen unter: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

### Bildmaterial



Die drei Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers 2021: Sieger Michael Friedrich (Bild Mitte), der zweite Platz ging an Christian Küppers, Dritte wurde Mareike Hasenbeck

### ÜBER DOEMENS

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

Weiterhin wird den Betrieben mit den Dienstleistungen und Produkten der Abteilung „Services“ eine weitere wichtige Hilfestellung im betrieblichen Alltag gegeben, wie zum Beispiel Beratungs- und Labordienstleistungen.

Doemens ist 1895 von Dr. Albert Doemens gegründet worden, beschäftigt 33 Mitarbeiter und hat seinen Sitz in München-Gräfelfing.

### KONTAKT

**Doemens e.V. und Doemens Academy GmbH** // Lohenstraße 3 // 82166 Gräfelfing // [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Andreas Hofbauer // Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +49 (0) 89/ 858 05 - 85 // Fax: +49 (0) 89/ 858 05 - 26 // E-Mail: [hofbauer@doemens.org](mailto:hofbauer@doemens.org)

Weitere Informationen unter: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)