



# Reglement

## der 7. Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers am 12. September 2026

### Programm

10:00	<b>Eintreffen der Teilnehmer und Registrierung</b>
10:30 Uhr	Begrüßung und Erläuterung der Wettbewerbsregeln
10:30 bis 11:00 Uhr	<b>Vorrunde 1. Teil</b> (Erkennung verschiedener Bierstile)
11:00 bis 11:15 Uhr	Pause
11:15 bis 12:00 Uhr	<b>Vorrunde 2. Teil</b> (Erkennung verschiedener biertypischer Flavours und Multiple-Choice-Test)
12:00 bis 13:00 Uhr	<b>Mittagsimbiss</b>
13:15 Uhr	<b>Bekanntgabe der Ergebnisse der Vorrunden</b>
13:30 bis 14:30 Uhr	<b>K.o.-Runde</b> (Zwei bis Drei-minütige Bier-Präsentation für die 10 Besten der Vorrunde): Ermittlung der sechs Finalisten
15:00 bis 16:30 Uhr	<b>Finale</b> (Bierpräsentation)
17:00 Uhr	<b>Verkündung und Siegerehrung des/der neuen Deutschen Meisters/Meisterin der Biersommeliers</b>

## Durchführung der Vorrunden (10.00 Uhr bis 11.45 Uhr; (geschlossene Veranstaltung))

1. Erkennen von Bierstilen (30 Minuten)
  - Jeder Teilnehmer erhält 10 Biere eingeschenkt in Gläser (Rastal Basic Stange 0,1 L)
  - Es muss jeweils der Bierstil definiert werden
  - Für jeden richtig definierten Bierstil erhält der Teilnehmer 10 Punkte
  
2. Erkennen von Off Flavours (30 Minuten)
  - Jeder Teilnehmer erhält 10 typische Bierflavours eingeschenkt in Plastikbecher
  - Verwendete Flavours: <https://doemens.org/flavourstandards/>
  - Verwendetes Bier: Spaten Hell
  - Es muss jeweils das Bierflavour definiert werden
  - Für jedes richtig definierte Bierflavour erhält der Teilnehmer 10 Punkte
  - Hilfestellung für diese Aufgabe: Auswahl an 30 möglichen Flavours
  
3. Multiple-Choice-Test (wird nur bei Punktgleichheit herangezogen) (15 Minuten)

Insgesamt sind in den Vorrunden maximal 200 Punkte erreichbar.

Die 15 bestplatzierten der Vorrunden sind automatisch qualifiziert sowohl für das Halbfinale der Deutschen Meisterschaft als auch für die 8. Weltmeisterschaft der Biersommeliers im Herbst 2027 in Österreich.

Bei Punktgleichheit wird der Multiple-Choice-Test zur Ausscheidung herangezogen. Bei Punktegleichheit entscheidet die höhere Punktzahl bei einer der beiden Verkostungs-Vorrunden. Besteht auch hier Punktegleichheit, entscheidet das Los.



## Durchführung des Halbfinals (14.30 Uhr bis 16.00 Uhr; K.o.-Runde; geschlossene Veranstaltung)

1. Die 10 Besten der Vorrunden sind qualifiziert für das Halbfinale (K.o.-Runde)
2. Es treten immer 2 Teilnehmer gegeneinander an (der 1. Platzierte gegen den 10. Platzierten, der 2. Platzierte gegen den 9. Platzierten usw. ...)
3. Jeder der jeweils zwei Teilnehmer wird einzeln auf die Bühne geholt
4. Beide Teilnehmer erhalten das identische Bier eingeschenkt auf der Bühne in einem Teku-Pokal
5. Den Teilnehmern ist nichts bekannt über das Bier
6. Die Teilnehmer haben Zeit das Bier sensorisch zu beschreiben und einen Tipp für den möglichen Bierstil zu geben
7. Als Jury wirken die übrigen Teilnehmer der Deutschen Meisterschaft. Es wird nach folgendem Schema gewertet:
  - a) Sensorische Beschreibung des Bieres mit Nennung des Bierstils → 60 %**
  - b) Performance → 40 %**

Die 5 Gewinner und der beste „Lucky Loser“ sind qualifiziert für das Finale. Bei Punktgleichheit der besten beiden Lucky Loser wird eine Entscheidungsfrage gestellt. Der Teilnehmer, der schneller die richtige Antwort geben kann, kommt weiter. Sollte es hier keinen eindeutigen Sieger geben, wird gelost.

## Durchführung des Finales (öffentlich)

1. Die 6 besten Teilnehmer des Halbfinals sind qualifiziert für das Finale
2. Es stehen 6 Biere auf der Bühne bereit
3. Jedes Bier (verdeckt) hat eine Nummer
4. Jeder Finalist muss ein Los ziehen
5. Die Losnummer ergibt die Reihenfolge des Auftritts und das Bier
6. Jeder Teilnehmer wird einzeln auf die Bühne geholt
7. Auf der Bühne deckt der Teilnehmer sein Bier auf
8. Die Teilnehmer haben Zeit das Bier dem Publikum und der Jury zu präsentieren, die Teilnehmer entscheiden selbst zu welchem Zeitpunkt das Bier geöffnet wird.
9. Es besteht keine exakte Zeitvorgabe (Zielkorridor zwischen 4-7 min)
10. Die Jury entscheidet nach folgendem Schema:
  - a) **Hintergründe oder Geschichte(n) zum Bier** → **22 %**
  - b) **Sensorische Beschreibung des Bieres** → **22 %**
  - c) **Mögliches Foodpairing und Kombinationen\*** → **22 %**
  - d) **Performance und Biersommelier-Skills** → **34 %**

\* hierbei geht es um die richtigen Umstände und Situationen zum Genuss des jeweiligen Bieres