



Studienplan und Ausbildungsinhalte für den Lehrgang zum Doemens Biersommelier

Ein Lehrangebot der Doemens Akademie,
Schulbetrieb des Doemens e.V., Gräfelfing, Deutschland

Internationale Schirmherren



Private Brauereien

Verband der Privaten Brauereien Deutschlands e.V.



Bayerischer Brauerbund e.V.



Verband der Brauereien Österreichs

Verband der Brauereien Österreichs



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

Schweizer Brauerei-Verband

Grundsätzliches zur Ausbildung zum Doemens Biersommelier

Der Sommelier ...

... war ursprünglich der Vorkoster am Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen. Heute ist das immer noch die Kernaufgabe eines jeden Sommeliers. Der Biersommelier konzentriert sich auf das Kulturgetränk Bier. Er versteht sich als Berater für den Gast und für den Gastronom. Der Biersommelier gibt Informationen zum Bierherstellungsprozess, über die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise, erklärt die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums und vermittelt dem Konsumenten in Bierseminaren und Verkostungsrunden seine Sinne auf den genussvollen Bierkonsum zu richten. Er ist weiterhin verantwortlich für die ausgezeichnete Bierqualität und für die perfekte Präsentation des Bieres beim Gast. In enger Zusammenarbeit mit dem Koch erstellt er Biermenüs und stimmt das Angebot an Bierspezialitäten perfekt ab. Durch aktives Biermarketing steigert er den Bierumsatz.

Die Ausbildung ...

... zum Doemens Biersommelier ist markenrechtlich geschützt und weltweit einzigartig. Neben der Vermittlung von Bierwissen bereichern Praktika, Exkursionen und umfassende Schulungsunterlagen den Kurs. Die deutschsprachige Ausbildung findet an verschiedenen Orten in Deutschland statt und setzt auf drei Prinzipien:

- Höchste Qualität
- Leidenschaft
- Individualität

Die Ausbildung umfasst 100 Unterrichtseinheiten (UE). Das Fachwissen wird durch einen hohen Anteil (30 Prozent) an Praktika vertieft. Als Lernunterstützung stehen umfangreiche Schulungsunterlagen zur Verfügung. In den Sensorikschulungen werden etwa 100 verschiedene Biere verkostet.

Erfolgreiche Absolventen erhalten ein Zertifikat und einen Pin mit dem Logo „Doemens Biersommelier“ als sichtbares Erkennungsmerkmal ihrer wertvollen Qualifikation. Die Absolventen sind dann zum Eintritt in den Verband der Diplom Biersommeliere berechtigt, der mittlerweile über 1.800 deutschsprachige Mitglieder zählt.

Die Ausbilder



Dr. Michael Zepf ist Mitglied der Geschäftsleitung an der Doemens Akademie und ist für den Bereich Genussakademie mit der Biersommelierausbildung verantwortlich. Sein Fokus liegt auf den Zusammenhängen und Wechselwirkungen zwischen Brautechnologie und Sensorik.



Fabian Staudinger, Braumeister und Produktionstechnologe, ist nicht nur ein Doemensabsolvent und Biersommelier, sondern er lebt und liebt Bier in allen seinen internationalen Facetten. Als Dozent ist er vor allem im Bereich Brautechnologie, Schankanlagen und Gastronomie tätig.



Michael Eder, Braumeister und Produktionsleiter, ist Dozent und technischer Berater bei Doemens und der World Brewing Academy. Sein enorm praxisgeprägtes Fachwissen in den Bereichen Brautechnologie und Bierausschank vermittelt er in unterschiedlichen Ausbildungen.



Hans Wächtler, der Braumeister und Getränketechniker, mit mehr als 35 Jahren Berufserfahrung in verschiedenen Bereichen der Braubranche, ist Inhaber der „Bierbegeisterung“ und nicht nur als Ausbilder von Bierbotschaftern sondern auch Berater in ganz Deutschland tätig.



Julia Bär studierte Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der TU München. Sie ist ausgewiesene Sensorikexpertin und unterstützt das Team der Doemens Genussakademie in der sensorischen Ausbildung angehender Braumeister und Biersommeliers.



Jens Luckart ist Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie und bringt einen langjährigen Erfahrungsfundus bei der Durchführung von Seminaren und Lehrgängen im Biersommelierwesen mit. Der Salzburger lebt und liebt Bier und gibt mit großer Leidenschaft seine Bierexpertise weiter.



Marlene Speck absolvierte ihren Abschluss zur Brau- und Malzmeisterin bei Doemens und ist dort Dozentin der Genussakademie und der World Brewing Academy. Ihr Ziel ist es, die vielseitige und komplexe Welt des Bieres fundiert und praxisnah zu vermitteln.

Die Ausbildungsorte



Doemens Akademie

Vor den Toren Münchens gelegen, bildet die Doemens Akademie u.a. Brau- und Getränketechnologen sowie Braumeister aus aller Welt aus. Die englischsprachigen Ausbildungsgänge sind unter dem Dach der World Brewing Academy gebündelt. Doemens ist im Bereich der Lehre, der Biersensorik und der Ausschanktechnik international führend und weltweit erste Anlaufstation.



Brauerei Riegele

Kleine Familienbrauerei – Großes Bier! Die nachweislich erstmals 1386 erwähnte Brauerei wird heute von Sebastian Priller-Riegele geführt der bereits Biersommelier Weltmeister war. Schon vor vielen Jahren als Vorreiter wurden hier internationale Bierstile auf eigene Art und Weise interpretiert und vermarktet. Eine traditionelle Brauerei der Moderne deren Eigentümer und Mitarbeiter Bierkultur groß auf die Fahne schreiben.



Mälzerei Weyermann

Das 1887 von Johan Baptist Weyermann gegründete Unternehmen welches auf die Herstellung von Röstgerste spezialisiert war avancierte unter Führung von Sabine Weyermann zum Weltmarktführer in Sachen Spezialmalze. Über 80 verschiedene Arten von Malzerzeugnissen werden in die ganze Welt exportiert und sind somit Teil nahezu jeden Bieres auf der Welt.



Klosterbräu Bamberg

Die älteste Braustätte Bambergs liegt wunderschön im Bamberger Mühlenviertel direkt an der Regnitz im Herzen der Altstadt. Seit 1533 gehört die heutige Gasthofbrauerei, als ehemaliges Fürstbischöfliches Braunbierhaus zu Bamberg, zum Urgestein der Bamberger Bierkultur und des hiesigen Brauereiwesens. Fränkische Bierkultur, Geschichte und Architektur sind in imponierender Weise miteinander vereint.

KONTAKT

Doemens e.V.

Lehrgangsteiler Deutschland:

Dr.-Ing. Michael Zepf

E-Mail: biersommelier@doemens.org

Lohenstraße 3

82166 Gräfelfing

doemens.org

Stundenplan

Woche 1

UHRZEIT	MONTAG	DIENSTAG	MITWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08.00 - 08.30	Begrüßung & Kennenlernen	Rohstoffe I	Einbrauen des Sommelier-Sudes bei Riegele (Augsburg)	Prüfung: Off-Flavours	Belgische Bierstile inkl. Verkostung
08.30 - 09.00				Brautechnologie II	
09.00 - 09.30	Grundlagen der Sensorik & Sinnesphysiologie inkl. Verkostung	Deutsche Bierstile inkl. Verkostung	Mittagspause		
09.30 - 10.00					
10.00 - 10.30					
10.30 - 11.00					
11.00 - 11.30					
11.30 - 12.00					
12.00 - 12.30	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause
12.30 - 13.00	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	
13.00 - 13.30	Kommunikation & Biersprache inkl. Verkostung	Rohstoffe II	Einbrauen des Sommelier-Sudes	Brautechnologie III	Schanktechnik II inkl. Praktikum
13.30 - 14.00		Brautechnologie I	Off-Flavours	Englische Bierstile inkl. Verkostung	
14.00 - 14.30					
14.30 - 15.00					
15.00 - 15.30					
15.30 - 16.00					
16.00 - 16.30	Sudbesprechung	Brauereiführung bei Riegele	Seminarabend		
16.30 - 17.00					
17.00 - 17.30	Ab 18:30: Reservierung im Bier & Oktoberfestmuseum				
Abend					

Woche 2

UHRZEIT	MONTAG	DIENSTAG	MITWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08.00 - 08.30	Bier & Speisen Theorie	Schankanlagenreinigung und Gläserpflege	Internationale Sauerbiere inkl. Verkostung	Prüfung: Theorie	Einkaufen für Kochen
08.30 - 09.00				Prüfung: Bierstile	
09.00 - 09.30	Bier & Speisen Praktikum	Gläserkunde inkl. Verkostung	Trends & Aktuelles	Bier abfüllen & Führung durch Doemens	Kochen & Bierkulinarium
09.30 - 10.00					
10.00 - 10.30					
10.30 - 11.00	Briefing fürs Kochen	Bierkeller	Speisen & Bier kombinieren		
11.00 - 11.30	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	
11.30 - 12.00					
12.00 - 12.30	Bier richtig präsentieren	Amerikanische Bierstile inkl. Verkostung	Bier & physiolog. Eigenschaften	Prüfung: Bierpräsentation	Übergabe der Zertifikate
12.30 - 13.00					
13.00 - 13.30	Workshop Bierpräsentation	Barrel aging inkl. Verkostung	Selbstorganisierte Fahrt nach München	Einkaufen fürs Kochen	
13.30 - 14.00					
14.00 - 14.30	Biertour Bamberg (freiwillig)	Biertour Bamberg (freiwillig)			
14.30 - 15.00					
15.00 - 15.30					
15.30 - 16.00					
16.00 - 16.30					
16.30 - 17.00					
17.00 - 17.30					
Abend					

*Grün hinterlegte Sessions finden in Bamberg statt

Ausbildungsinhalte und -ziele

Technologie der Bierherstellung (9UE Vorlesung)

Bildungsinhalte:

- Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei
- Technik und Technologie der Würze- und Bierherstellung
- Unterschiedliche Herstellungsverfahren von Alkoholfreiem Bier
- Filtration und Haltbarkeit

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- den Einfluss der eingesetzten Rohstoffe auf die verschiedenen Biertypen und Spezialbiere verstehen.
- den Einfluss der verschiedenen brautechnologischen Herstellungsverfahren auf die verschiedenen Biertypen und Spezialbiere verstehen.

Schankanlage (4UE Vorlesung, 2UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Reinigung von Schankanlagen
- Technische Gase beim Ausschank von Getränken
- Aufbau und Betreiben einer Schankanlage
- Betriebshygiene
- Gläserpflege

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- vertraut gemacht werden mit den Bauteilen einer Schankanlage.
- den Umgang mit der Schankanlage erlernen.
- die hygienischen Anforderungen beim Schankbetrieb erlernen.

Grundlagen Sensorik & Biersprache (4 UE Vorlesung, 3 UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung von Bier
- Psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bier
- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
- Bierstilcharakterisierung

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- die Empfindlichkeit seiner Sinnesorgane selbst prüfen und sich als „Sensoriker“ kennenlernen.
- psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren kennen und anwenden.
- sensorische Eigenheiten verschiedener Biersorten wahrnehmen und kommunizieren lernen.

Off-Flavours (2UE Vorlesung, 1UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Geschmacksfehler in Bier erkennen und benennen
- Differenzierung von Geschmacksfehlern in Bezug auf den Bierstil

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- sensorisch negative Einflüsse, Geschmacksfehler sowie die Gründe für derartige Probleme erkennen.

Verkosterschulung und Biergeschichte (9UE Vorlesung, 6UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Vorstellung und Verkostung internationaler Bierstile bzw. -sorten
- Historische Hintergründe zur Entwicklung von Bierstilen
- Differenzierung von Bierstilen
- Beschreibung der Rohstoffe und Herstellungsmethoden
- Einfluss der Rohstoffe auf die Sensorik
 1. Untergärige deutsche Bierstile
 2. Obergärige deutsche Bierstile
 3. Belgische Bierstile
 4. Englische Bierstile (Porter, Stout, Ales etc.)
 5. US Amerikanische Bierstile
 6. Barrel Aged Biere
 7. Internationale Sauerbiere

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- Beschreibung des sensorischen Profils unterschiedlichster internationaler Biere
- Aufbau und Pflege einer Bierkartei
- Genussmittel Bier erlebbar machen mit entsprechender Vermittlung von Freude/Enthusiasmus
- Biersorten und Bierstile aus verschiedenen Ländern und Regionen unterscheiden können.
- Spaß an der Biervielfalt entwickeln und die Bedeutung der Diversifizierung auf die Bierkultur erkennen.

Bierbrauen (8 UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Eigenständiges, handwerkliches Einbrauen eines kreativen Bieres auf einer Versuchs-Brauanlage. Das in der Theorie Erlernte soll in die Praxis umgesetzt werden. Die Studierenden erstellen dabei in Gruppenarbeit das Rezept, treffen die Auswahl der Rohstoffe und steuern den Brauprozess.
- Kennenlernen von Versuchs-Minibrauanlagen für den Einsatz im schulischen Betrieb, in der Gastronomie, bei Schaubrauveranstaltungen etc.

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- die wichtigsten Schritte der Bierherstellung einschließlich der Rohstoffe in einfachen Worten erläutern können.
- auf einer Lehr-Brauanlage Bier herstellen können.
- Verständnis für Abläufe in Brauereien aufbringen können.

Brauereibesuch (2 UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Besuch und Präsentation einer kommerziellen/handwerklichen Braustätte.
- Kontaktaufbau zum Erzeuger und Lieferanten des Bieres.

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- eine Vorstellung von der Mühe und dem Fleiß der Bierbrauer bekommen und sich so die Wertigkeit des Bieres bewusst machen.
- das in der Theorie Erlernte wiedererkennen und nachvollziehen können.

Seminarabend Reise durch die Bierwelt (4UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Verkostung von seltenen und außergewöhnlichen Bierspezialitäten.
- Gemeinsame Verkostung von mitgebrachten Bieren und Vorstellung dieser durch den Studierenden.

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- die Bierwelt außerhalb von definierten Stilen kennenlernen und verstehen.
- Eigene Biere gemeinsam bewerten.

Bier & Speisen (4UE Vorlesung, 1UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Kombinationsgrundlagen kennen lernen.
- Grundlagen für ein gutes Biermenü.

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- Verständnis für die Kombinationswege bekommen.
- Eigene Biermenüs zusammenstellen können.
- Genusserlebnisse für Gäste und Kunden schaffen.

Bierpräsentation (3UE Vorlesung, 1UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Wirkungsvolle Präsentation von Bier
- Storytelling und Emotionen wecken

Bildungsziele:

Der Studierenden soll

- Selbstsicher Biere mit Fachwissen und Emotionen bewerben können
- Aktiv Bierkultur und Genuss ausstrahlen

Gläserkunde (1UE Vorlesung, 1UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Korrespondenz Bierstil zum richtigen Glas
- Einfluss der Glasgröße auf das Trinkverhalten

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- in der Lage sein, dem Gast immer das richtige Glas zum Bier zu reichen
- die Einflüsse der Glasform (Schaum, Aromakamin, Rezenz etc.) auf den Biergenuss erläutern zu können.

Bierkeller (1UE Vorlesung inkl. Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Präsentation eines Bierkellers mit Jahrgangsbieren
- Verkostung von Jahrgangsbieren, vergleichende Verkostung von Bieren in verschiedenen Alterungsstufen

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- Erlernen der richtigen Lagerbedingungen und der geeigneten Biertypen zum Einlagern
- Erkennen von positiven Alterungs-Flavours

Physiologische Eigenschaften (1UE Vorlesung)

Bildungsinhalte:

- Ernährungswissenschaftliche Zusammensetzung von Bier
- Auswirkungen von Biergenuss auf Körper und Geist

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- Verantwortungsvollen Biergenuss verstehen und weitergeben können
- Auf positive wie negative Effekte hinweisen können



Trends und Aktuelles (1UE Vorlesung inkl. Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Neue Kreationen auf dem internationalen Biermarkt
- Entwicklungen der Braubranche

Bildungsziele:

Der Studierenden soll

- Verstehen das der Biermarkt ständig im Wandel ist
- Sensibilisiert werden offen für neue Kreationen zu bleiben

Führung durch Mälzerei (2UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Einblick in die Produktion eines der wichtigsten Rohstoffe des Bieres.
- Kennenlernen der unglaublichen Malzvielfalt.

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- Besseres Verständnis für die Vielfalt an Malzen bekommen
- Den theoretisch erlernten Prozess besser verstehen können

Bierkulinarium (6UE Praktikum)

Bildungsinhalte:

- Zubereiten eines eigenen Menüs in einem professionellen Kochstudio.
- Erstellen einer perfekten Kombination der Aromen aus Bieren und Speisen.

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- vorgegebene Rezepte nachkochen können.
- Grundsätze der Kochkunst mit Bier beherrschen.
- Die praktische Komplexität der Kombination von Koch- und Braukunst erleben.

Prüfungen (5UE Praxis, 2UE Theorie)

Prüfungsinhalte:

- Sensorische Off-Flavour Prüfung
- Sensorische Bierstil Prüfung
- Eigene Bierpräsentation vor Dozenten und der Gruppe
- Bewertung des erstellten Bierkulinariums
- Multiple Choice Theorieprüfung



Gebühr und Anmeldung

Kursgebühr: 3.450 €

In den Kursgebühren sind enthalten:

- 100 Unterrichtseinheiten
- alle Mittagessen
- Seminarabend
- alle Bierproben
- Kosten für Exkursionen
- Flavors für die Verkostungen
- Bierbrauen
- Schulungsunterlagen

Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten.

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18.

Die Rechnungsstellung erfolgt drei Monate vor Kursbeginn.

BERATUNG UND ANMELDUNG

Fabian Staudinger

Tel: +49(0)89 85 805-17

Fax: +49(0)89 85 805-26

E-Mail: biersommelier@doemens.org

Carina Keegan

Tel: +49(0)89 85 805-20

Fax: +49(0)89 85 805-26

E-Mail: biersommelier@doemens.org