

Der-Craft-Bier-Boom

In den USA erleben wir eine explosionsartige Zunahme der Craft-Bier-Brauer. Dem einher geht eine unfassbare Biervielfalt. Die Craft-Bier-Abteilungen in den Supermärkten werden immer größer, in jeder größeren Stadt etablieren sich Craft-Bier-Festivals und sogar die Universitäten bieten eigene Programme zur Herstellung und Vermarktung von Craft-Bier an.

Belgische Bierstile werden von Handwerksbauern in aller Welt kopiert. Parallel exportieren die belgischen Brauereien ihre Originale ebenfalls in alle Welt. Italien avancierte in den letzten Jahren vom Bier-Niemandsland zum Insider für Gourmetbiere.

In Deutschland dagegen wackelt das „Heiligtum“ Reinheitsgebot von 1516, gleichzeitig werden nahezu täglich neue Brauprojekte gestartet und Brauereien gegründet.

Das Nachbarland Österreich entwickelte sich zum Vorreiter der Revolution. Es erreichte eine Modernisierung des Biercodex, der seit 2015 Kreativbiere zulässt. Hinzu kam die Gründung der Biersommelier-Bewegung im Jahr 2004. Heute gibt es weltweit 3.500 Diplom-Biersommeliers (Stand Ende 2017), davon 350 in Österreich. In jedem Jahr finden 10-15 Bierfestivals statt. Parallel entwickelte sich ein Boom der Brauerei-Erlebniswelten.

Und dies sind nur einige wenige Länder. Weltweit erleben wir die Gründung von Bierfestivals, Biermagazinen, Bierclubs, reinen Bierpubs, Bierausbildungen und das Aufkommen bieriger Accessoires.

Die Ursachen der Craft-Bier-Revolution sind mannigfaltig:

- ▶ langweiliges Einheitsbier beherrschte den Markt;
- ▶ Wegfall der Wertigkeit mit tatkräftiger Unterstützung durch die Discount-Märkte;
- ▶ etablierte Marken geben keine Antworten auf die Megatrends Regionalität, Gesundheit, Wellness, Nachhaltigkeit, Authentizität, Individualität, Spiritualität, Entschleunigung, Pur & Retro, Luxus & Selbstbelohnung, Erlebnis;
- ▶ digitales Informationszeitalter mit weltweitem Warenaustausch;
- ▶ Biersommelier-Bewegung.

Bier gilt als das In-Getränk der kommenden Jahre. Denn: Bier ist wieder cool. Bier ist die Wellness-Antwort bei den alkoholischen Getränken. Bier ist kreativer Genuss und spricht in seiner ganzen Vielfalt alle und damit auch neue Zielgruppen an. Und Bier macht vor allem Spaß. Es ist Genuss pur und erzählt tolle Geschichten.



Bier & Käse – oder auch Bier & Schokolade

Bier regt zudem den Appetit an. Bier ist sehr bekömmlich. Bier ist nur moderat alkoholisch. Und Bier ist auch Entertainment. Mit Accessoires und Ritualen rund um das Kulturgetränk wird Bier erst so richtig gut in Szene gesetzt.

Vom Bierfan zum Certified Member of the Institute of Masters of Beer

Die Bierwelt ist, wie geschildert, im Aufbruch. In Gastronomie und Handel lässt sich gegenwärtig die Entwicklung einer neuen Bierkultur beobachten. Innovative Brauer entwickeln Spezialitätenbiere mit außergewöhnlichen Rezepten. Biere erreichen eine Komplexität in Aroma und Textur, die an Geschmacksprofile von Wein erinnern. Die gestiegene Vielfalt dieser handwerklich erzeugten Biere verlangt nach einer hochwertigen Präsentation dieses uralten Kulturgetränks. Was für die Weinsprache schon länger gilt, gilt zukünftig auch für Bier. Tue Gutes und rede darüber. Doch das will gelernt sein. Selbst ausgebildete Brauer und Mälzer tun sich oft schwer mit der richtigen Präsentation. Ihre Ausbildung ist eher an der Sache denn am Entertainment orientiert, eher an der Produktion denn am Kunden. So bildeten sich in den letzten Jahren eigene Angebote heraus um diese Lücke zu schließen:

- ▶ Zertifikatslehrgang zum „Bierbotschafter IHK“ am Gastronomischen Bildungszentrum (GBZ), eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz in Kooperation mit der Doemens-Akademie, Gräfelting;
- ▶ Ausbildung zum „Diplom-Biersommelier“ an der Akademie von Kiesbye's Bierkulturhaus in Salzburg sowie der Doemens-Akademie, Gräfelting;
- ▶ dreistufiges Ausbildungsprogramm (Bier-Jungsommelier/ Biersommelier/ Diplom-Biersommelier) des Verbandes der Brauereien Österreichs;
- ▶ Grand Cru–Spezialseminare zu ausgewählten Themen der Craftbier Herstellung und der Neuen Bierkultur an der Akademie von Kiesbye's Bierkulturhaus;
- ▶ Ausbildung zum „Certified Member of Master of Beer“, die an verschiedenen Instituten unter der Schirmherrschaft der Doemens-Akademie, Gräfelting, stattfindet.

Die genannten Angebote stehen dabei weder isoliert noch in Konkurrenz zueinander, sondern richten sich in ihrer Intensität und Tiefe an unterschiedliche Personenkreise, von Braumeistern über Barkeeper, Gastronomie, Biervermarkter, Handel und Tourismus bis hin zu bierinteressierten Individualpersonen.

Bierbotschafter IHK

In diesem modularen Aufbau stellt der Bierbotschafter IHK das Einstiegsmodul dar. Es gibt ihn seit Mai 2012 am Gastronomischen Bildungszentrum (GBZ) in Koblenz. Aus der Taufe gehoben hat ihn Johannes Steinmetz, Leiter der Deutschen Wein- und Sommelierschule, gemeinsam mit Dr. Markus Fohr als leitendem Dozenten.



Bierbotschafter (IHK)

Der Lehrgang bietet umfangreiche Informationen zu den Themen Brautechnik, nationale und internationale Bierstile, analytische Biersensorik, spezielle Gläserensorik, Food-Pairing, Schanktechnik, Kulturgeschichte des Bieres sowie Bier und Gesundheit. Exkursionen in Brauereien runden das Angebot ab. Durch die Kooperation mit der Doemens Akademie in Gräfelfing bei München bietet das GBZ den Bierbotschafter IHK zukünftig nicht nur in Koblenz, sondern auch an den Standorten Hamburg, Berlin, Kulmbach und eventuell noch an einem weiteren Standort im süddeutschen Raum an.

Seit 2015 besteht für Bierbotschafter ein modularer Zugang zum Biersommelier. Bisher musste ein Bierbotschafter, der auch den Titel Biersommelier erwerben wollte, den gesamten zweiwöchigen Lehrgang in vollem Umfang absolvieren. Nun ebnet ein einwöchiger Aufbaukurs den Bierbotschaftern den Weg zum Biersommelier. Der erste Kurs seiner Art fand im August 2015 statt. Zur weiteren Unterstützung der Vermarktung gründete Hans Wächtler eine eigene Servicegesellschaft, die sich auch um zielgruppenspezifisches Marketing für Handel, Gastronomie, Brauereien und Bierliebhaber kümmert. Zusammen mit seiner Tochter Dorothea Wächtler ist Hans Wächtler auch als Dozent des Bierbotschafters IHK aktiv.

Die Bücher zum Kurs „Besser leben mit Bier“ und „Noch besser leben mit Bier“ können auch „Nicht-Bierbotschafter“ im Buchhandel oder unter

www.lahnsteiner-delikatessen.de erwerben. „Besser leben mit Bier“ erschien 2014 in seiner dritten aktualisierten und überarbeiteten Auflage mit Bierbotschafter-Logo und mit Gastkapiteln der Kooperationspartner.

Daten zum Bierbotschafter IHK

- ▶ 56 Unterrichtseinheiten innerhalb einer Woche von Montag bis Samstag;
- ▶ weitere Informationen und Fördermöglichkeiten unter www.bierbotschafter-ihk.info sowie www.gbz-koblenz.de;
- ▶ Teilnehmerzahl mindestens 10 und maximal 18 pro Lehrgang;
- ▶ Zulassungsvoraussetzungen: Keine.

Diplom-Biersommelier

Johann Pessl von der Tourismusschule Klessheim/Salzburg und Axel Kiesbye, damaliger Braumeister der Trumer Privatbrauerei Josef Sigl bei Salzburg, erstellten im Sommer 2002 erstmalig ein Konzept für eine zweiwöchige Diplom-Biersommelier-Ausbildung. Das Jahr 2002 gilt seitdem als Gründungszeit der weltweiten Biersommelierbewegung.

Kiesbye entwickelte auch das Logo, ließ es international schützen und war in den ersten Jahren für die Vermarktung der Idee und des Schulungsprogramms verantwortlich.

Als Kooperationspartner wählte Kiesbye die Doemens Akademie, um die Ausbildung als bilaterales, länderübergreifendes Projekt zu gestalten. In Deutschland erlangt der erfolgreiche Absolvent den Biersommelier-Titel, in allen anderen Ländern den Diplom-Biersommelier-Titel. Die erste Woche der Ausbildung zum Diplom Biersommelier findet im Hause Doemens in Gräfelfing bei München unter der Leitung von Dr. Michael Zepf statt. In der zweiten Woche übernimmt die Axel Kiesbye Akademie in Obertrum bei Salzburg.

Im April 2004 wurde den ersten 15 Absolventen die Diplom-Urkunde feierlich überreicht. Rund ein Jahr später wurde der Verband der Diplom-Biersommeliers nach österreichischem Vereinsrecht gegründet (www.biersommelier.org). Mittlerweile hat allein der Verband rund 1.500 Mitglieder aus dem deutschsprachigen Raum.

Schon bald setzte eine Internationalisierung der Diplom-Biersommelier Ausbildung ein, für die vor allem Doemens verantwortlich zeichnete. Aktuell wird die Ausbildung in Italien, Schweiz, Spanien, Portugal, Holland, Brasilien, Japan, USA und natürlich in Österreich und Deutschland angeboten. Um den Marktgegebenheiten und der Individualität der Interessenten gerecht zu werden, haben sich in den letzten Jahren verschiedene Ausbildungswege und -konzepte entwickelt, die jedoch alle mit dem gleichen Qualitätsanspruch und den gleichen Prüfungsinhalten abschließen.

So gibt es Diplom-Biersommelier-Kurse, die als Blockkurs (1x10 Tage), als Splitkurs (2 x 5 Tage) oder Modulkurs (5 x 2-3 Tage) durchgeführt werden. Ebenso ist es für Firmen möglich, bei beiden Akademien Inhousekurse zu buchen. Des Weiteren gibt es Aufbaukurse, die auf Bierbasiskurse wie den IHK Bierbotschafter, GastroSuisseBiersommelier, Südtiroler Bierexperten oder den österreichischen Biersommelier aufbauen.



Absolventen des ersten Kurses zum Bierbotschafter IHK in Koblenz im Mai 2012
(Foto: Doemens)

Organisiert und durchgeführt von der Doemens-Akademie, veranstalten die Biersommeliers seit 2009 eine eigene Weltmeisterschaft, die alle zwei Jahre stattfindet. Die bisherigen Weltmeister Karl Schiffner aus Österreich, Sebastian Priller-Riegele, Oliver Wesseloh und Stephan Hilbrandt aus Deutschland sowie Simonmattia Riva aus Italien entwickelten sich zu gefeierten Stars der internationalen Bierszene.

Auch gibt es nationale Biersommelier Meisterschaften und Trainingslager für die Weltmeisterschafts-Vorbereitung, die von Kiesbye's Akademie in Österreich initiiert wurden.

Biersommelier-Ausbildungsprogramm im Bierland Österreich



Der Verband der Brauereien Österreichs verfolgt schon seit den Anfängen der Biersommelierbewegung das Ziel, Bierwissen einer breiten Bevölkerungsschicht zu vermitteln und das Qualitätsbewusstsein für Bier nachhaltig zu festigen. In Österreich kann man sich seit 2006 je nach persönlichem Bedürfnis zertifiziert der Bier-Vielfalt und -Kultur nähern.

Bier-Jungsommelier

Mit viel Anstrengung, Überzeugungsarbeit und Investition in Lehrerfortbildungen und Unterrichtsskriptum etablierte man bereits 2006 eine Bier-Jungsommelier-Ausbildung, die exklusiv nur für junge Konsumenten an berufsbildenden Schulen wie Gastgewerbeschulen und höhere Schulen für Tourismus als freies Wahlfach angeboten wird.

Biersommelier

Als „Mittelbau“ installierte man zudem eine 1-wöchige Biersommelier-Ausbildung, die von einer ortsansässigen Mitgliedsbrauerei mitgetragen werden sollte. Mittlerweile finden diese standardisierten „Grundausbildungen“ an 10 Standorten in Österreich statt, und zwar in den Brauereien Hirt, Mohren, Egg, Stiegl, Hofbräu Kaltenhausen, Ried, Freistadt, Ottakringer und Trumer. Der Kurs schließt mit dem Titel „Biersommelier“ ab und ist für alle deutschsprachigen Interessenten zugänglich.

Diplom-Biersommelier

Die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier unter der österreichischen Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien Österreichs erfolgt gemäß der Prüfungsordnung der Kiesbye Akademie und der Doemens Akademie, wobei die Qualifikationen Bier-Jungsommelier bzw. Biersommelier die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier auf sechs Kurstage verkürzt.

Grand Cru Bierseminare

Die Komplexität und Vielfältigkeit der Schulungsinhalte hat sich in den letzten Jahren drastisch erhöht. Selbst in der zweiwöchigen Ausbildung zum Diplom-Biersommelier lassen sich alle Aspekte nicht mehr ausführlich genug behandeln.

Daher hat sich die Kiesbye Akademie entschlossen, unter dem Dach „Grand Cru“ High-End-Spezialseminare anzubieten, die gezielt ausgewählte Aspekte der neuen Bierkultur vertiefen.

So gibt es intensive Grand Crus zu den Themen Bier & Kulinarik, Bier & Glas, Technologien des Craft-Bier-Brauens, Holzfassreifung von Bieren, Bier & Wein oder Brauereiführungen – wobei das Angebot jährlich aktualisiert wird und auch wechseln kann.

Die aktuellen Angebote sind unter www.bierkulturhaus.com aufrufbar.

Daten zum Diplom-Biersommelier

- ▶ 100 Unterrichtseinheiten innerhalb von zwei Wochen von Montag der ersten Woche bis Freitag der Folgewoche;
- ▶ Teilnehmerzahl mindestens 10 und maximal 18 pro Lehrgang;
- ▶ Weitere Informationen unter www.bierkulturhaus.com sowie www.doemens.org.

Institute of Masters of Beer

Im Laufe der Zeit wurde aus den Reihen der ausgebildeten Biersommeliers der Wunsch nach Möglichkeiten zur Weiterbildung und zur Vertiefung in Spezialgebiete immer lauter.



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF BEER