

Am Ziel: Certified Member of the Institute of Masters of Beer

EIN LANGER WEG | Angesichts der dynamischen Entwicklung der weltweiten Braubranche mit ihrer Biervielfalt wünschen sich viele Biersommeliers die Möglichkeit einer Weiterbildung. Um diesem Wunsch gerecht zu werden, gründete Doemens 2013 das Institute of Masters of Beer (IMB), bei dem man eine Ausbildung zum Certified Member absolvieren kann – ein Status, den erst wenige innehaben. Doch was genau bedeutet der Titel, und wie bekommt man ihn?

ALS DIE DOEMENS AKADEMIE in Gräfelfing bei München im Jahre 2004 die ersten Biersommeliers ausbildete, brachte sie damit den sprichwörtlichen Schneeball ins Rollen, der längst Lawinenstärke erreicht hat. Ende 2019 gab es weltweit bereits über 5000 Biersommeliers. Ihre Verbreitung und Ausbildung beschränkt sich schon lange nicht mehr nur auf Deutschland. Aktuell erfolgt die Ausbildung bereits in 17 Nationen und in acht verschiedenen Sprachen. Seit 2009 veranstaltet Doemens für die Biersommeliers außerdem eine eigene Weltmeisterschaft, deren Sieger große Anerkennung in der Branche erhalten. Zuletzt wird seit 2013 das Fortbildungsprogramm des Institute of Masters of Beer angeboten, bei dem die Doemens Akademie als Träger, Organisator und Kern fungiert. Darüber hinaus ist sie die Akkreditierungsstelle für die Ausbildungsstätten des IMB und besetzt die Prüfungsausschüsse der Ausbildung.

Ausbildungsablauf und Absolventen

Aktuell sind 152 Kandidaten aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien und Korea

in der Ausbildung am IMB. Wer sich anmeldet, erhält zunächst den Status „Candidate of the Institute of Masters of Beer“. Nach insgesamt zwölf Präsenzs Schulungen, vier Hausarbeiten in Form von Bierpaketen, bestandener Abschlussprüfung, abgegebener Masterthesis und erfolgreichem Kolloquium steigt der Candidate zum Member auf. Ein Titel, den die Doemens Akademie nicht leicht hergibt – aktuell hat sie ihn erst siebenmal verliehen.

Am 11. November 2017 erhielten Irina Zimmermann, Norbert Schmidl und Lukas

Harpf als Erste überhaupt den begehrten Status als Member. Im November 2018 gesellten sich mit Medea Tappeiner und Reini Schenkermaier zwei weitere Member hinzu. Die neuesten Mitglieder sind Dr. Markus Fohr aus Lahnstein und Markus Ernst aus Neufahrn. Sie wurden am 15. November 2019 vom IMB in den Rang des Certified Members erhoben. Getreu dem Motto „der Weg ist das Ziel“ ging damit ein genauso faszinierender und erlebnisreicher wie auch langer und arbeitsreicher Weg zu Ende.

Mehr über die Member, ihre Masterarbeiten sowie ihre Erfahrungen am IMB und Pläne für die Zukunft enthält die „Hall of Fame“ unter www.masterofbeer.org.

Ausbildungsinstitute des IMB

Seit der Gründung haben sich neben der Doemens Akademie vier weitere Ausbildungsinstitute angeschlossen:

- BarthHaas Hops Academy, Nürnberg, unter der Leitung von Dr. Christina Schönberger;
- Arte-Bier, Italien, unter der Leitung von



Die neuen Certified Members: Markus Ernst (li.) und Dr. Markus Fohr (re.)

Autor: Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Lahnstein

Stefan Grauvogl;

- Bierbegeisterung, Bamberg, unter der Leitung von Dorothea und Hans Wächter;
- Gastronomisches Bildungszentrum, Koblenz, unter der Leitung von Johannes Steinmetz.

Die Hops Academy verfolgt das Ziel, ein besseres Verständnis der Komplexität und des ganzen Potenzials des Hopfens zu schaffen, denn der außergewöhnlich große Einfluss des Hopfens beim Bier wird oft unterschätzt. Die Lehrinhalte sind in Module unterteilt, die sich auf unterschiedlichen Ebenen mit allen Aspekten des Hopfens und der Hopfenverwendung befassen. Mit unterschiedlichen Schwerpunkten bietet die Hops Academy ein- bis dreitägige Seminare an, die allen Interessierten offenstehen, auch Inhouse-Seminare mit spezifischen Schwerpunkten befinden sich im Angebot.

Arte-Bier ist eine international ausgerichtete Beratungsfirma für kleine und mittelständische Brauereien. Für die italienische Brau- und Getränkebranche organisiert Arte-Bier, in Kooperation mit der Doemens Akademie die Biersommelier-Ausbildung sowie Praxisseminare zu brautechnologischen Themen von der Rohstoffauswahl bis hin zu Qualitätssicherungs-Tools für die italienische Craft-Brewer-Szene.

Bierbegeisterung ist aus einer wirklichen Begeisterung zum Bier entstanden. Sie ist ein Teil der Hans Wächter Projektmanagement GmbH in Bamberg, zu der auch Frangn Dabba und Bierbotschafter-IHK.info gehören. Seit 1977 beschäftigt sich Hans Wächter bereits mit Bier. Am Anfang in der Produktion, später als Zulieferer und jetzt als Dozent bei verschiedenen Seminaren. Mit dem Aufbau der Firmen HW Brauerei Service GmbH & Co. KG und Ventarsys GmbH ist der Kontakt zu vielen europäischen Brauereien entstanden, was bei der Beschaffung einiger Biere sehr hilfreich ist.

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz GBZ ist eine seit über 25 Jahren national und international tätige Bildungseinrichtung der IHK Koblenz für Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft. In der Entwicklung einer neuen Bierkultur sieht das GBZ als neue Bildungsaufgabe, den professionellen Umgang mit der Flasche und die gekonnte Inszenierung des Bierservice in Entsprechung zu Weinservice und Weinansprache zu thematisieren. In den Schulungen lernen die Teilnehmer alle modernen Techniken kennen, die sie für einen zeitgemäßen Bierservice am Gast benötigen.



Die ersten Member 2017 (v.li.): Lukas Harpf, Irina Zimmermann und Norbert Schmidl

Foto: Doemens



Medea Tappeiner (Member 2018)



Reini Schenkermaier (Member 2018)



Impression der Veranstaltung „Brauen mit Rock'n'Roll Volume 2“

Zukunft des IMB

Auch wenn für die Candidates der Weg zum Member mit dem Kolloquium geschafft ist – für das IMB selbst geht er weiter. Im achten Jahr seines Bestehens befindet es sich in einer dynamischen Entwicklung, an der alle Beteiligten aktiv teilnehmen. Dr. Markus Fohr sprach mit Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens Genussakademie, über die Zukunft des IMB.

Herr Dr. Zepf, wo sehen Sie das IMB in zehn Jahren hinsichtlich der Zahl der Candidates und Member sowie der Nationen, aus denen sie stammen?

Dr. Michael Zepf: Aktuell kommen pro Jahr etwa 30 neue Candidates dazu. Daher rechnen wir in zehn Jahren mit etwa 400 Candidates und etwa 25-30 Members gesamt. Sicherlich werden auch weitere Nationen hinzukommen, was sich aber heute im Detail kaum abschätzen lässt.

Ursprünglich war auch Axel Kiesbye mit dem Bierkulturhaus als Ausbildungsinstitut des IMB beteiligt. Wie wird dies in Zukunft aussehen?

Dr. Zepf: Das Bierkulturhaus ist auf eigenen Wunsch bereits vor einiger Zeit aus dem IMB ausgeschieden. Aus Kulanz haben wir bisher dennoch Creditpoints für Teilnehmer der Kurse vom Bierkulturhaus anerkannt. Dies wird aber mit diesem Jahr definitiv auslaufen.

Gibt es schon konkrete Pläne hinsichtlich weiterer Institute?

Dr. Zepf: Nein, die gibt es nicht, aber wir sind immer offen für Ideen.

Bislang hat das IMB einerseits erfolgreiche Präsenzs Schulungen wiederholt, andererseits aber auch stetig neue Themen aufgegriffen. Wird dies im Kern so bleiben? Wenn ja, welche neuen Themen stehen an?

Dr. Zepf: Ja, dies wird im Kern so bleiben. Es sind von unserer Seite pro Jahr jeweils zwei neue Themen geplant. 2020 kamen die Veranstaltungen über Trappistenbiere bei Doemens und Hop Flavorist Level 2 bei der Hops Academy neu hinzu.

■ Präsenzs Schulungen

Die Ausbildungsinstitute des IMB bieten jährlich wechselnde Präsenzs Schulungen an, die sich bestimmten Themen widmen und meist zwei Tage dauern. Als Beispiel die zwölf Präsenzs Schulungen von Dr. Markus Fohr:

- Holzfasslagerung (Januar 2015 im Kiesbyes Bierkulturhaus, Obertrum am See, Österreich);
- Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen (Juni 2015 in der Doemens Akademie, Gräfelfing);
- Bierflavors – Erkennen, verstehen und bewerten (Dezember 2015 in der Doemens Akademie, Gräfelfing);
- Brauen mit Rock'n'Roll Volume 2 – Perfektes Porter und Vintage Beer (Februar 2016 im Kiesbyes Bierkulturhaus, Obertrum am See, Österreich);
- Die Sprache des Bieres (Dezember 2016 in der Doemens Akademie, Gräfelfing);
- ... damit die Brauereiführung nicht zum Drama wird (Mai 2017 im Kiesbyes Bierkulturhaus, Obertrum am See, Österreich);
- Von Gruit bis hin zum Summer Ale – Bierstile im Wandel der Zeit (November 2017 in der Doemens Akademie, Gräfelfing);
- Bier & Kulinarik (Januar 2018 im Kiesbyes Bierkulturhaus, Obertrum am See, Österreich);
- Faszination Lagerbiere – Geschichte, Eleganz und Aroma „auf Lager haben“ (September 2018 in der Doemens Akademie, Gräfelfing);
- Hop Flavorist Level 1 – der Connoisseur (März 2019 in der BarthHaas Hops Academy, Nürnberg);
- Giro d'Italia (September 2019 in der Doemens Akademie, Gräfelfing);
- Bier und Käse (Oktober 2019 bei Bierbegeisterung, Bamberg).

■ Bierpakete

Das Eigenstudium – gegliedert in vier Bierpakete – hat zum Ziel, das Wissen über die einzelnen Bierstile sowie die praktischen Kenntnisse der Bierbeschreibung zu vertiefen. Ein Bierpaket umfasst eine Anzahl an Bieren – bislang meist 20 –, die entweder einem bestimmten Bierstil oder einem bestimmten Bierland angehören. Der Kandidat fertigt Ausarbeitungen zu den einzelnen Bieren in Bezug auf Bierstil, Bierregion, Brauereien, Gebinde und weiteren Informationen mit ausführlichen Verkostungsnotizen an. Jede Ausarbeitung wird vom IMB kommentiert und die Kommentierung dem Teilnehmer mitgeteilt. Es gibt sowohl vom



Impression vom Bierpaket Bockbiere

IMB vorgegebene Bierpakete als auch von den Kandidaten selbst zusammengestellte. Hier als Beispiel die vier Bierpakete von Dr. Markus Fohr:

- Porter und Stout (2015);
- Holzfassgereifte Biere (2016);
- Die Vielfalt der Ale Biere (2017);
- Bockbiere (2018).

2020 bietet das IMB das Bierpaket Sauerbiere an. Ferner besteht die Möglichkeit, die Präsenzschiulung „Giro d'Italia“ alternativ auch als Bierpaket zu werten.

Abschlussprüfung und Abschlussarbeit

Einmal jährlich im November veranstaltet das IMB eine Abschlussprüfung, die aus ei-

nem praktischen und einem schriftlichen Prüfungsteil besteht. Im praktischen Teil geht es um das Verkosten und Wiedererkennen von Bieren, im schriftlichen um Fragen aus der weiten Welt des Bieres. Nach bestandener Abschlussprüfung folgt zur Vertiefung und Spezialisierung die schriftliche Abschlussarbeit. Der Prüfungsausschuss des IMB erstellt eine Themenliste für die schriftliche Abschlussarbeit. Alternativ kann der Prüfungsteilnehmer ein Thema seiner Wahl einreichen. Dr. Markus Fohr reichte das Thema Grutbier ein und fertigte eine umfangreiche Arbeit an (vgl. BRAUWELT Nr. 6, 7, 8-9, 2020). Der erste Teil der Arbeit beschäftigte sich mit dem historischen Grutbier, einem mittelalterlichen Kräuterbier, das insbeson-

dere in Nordeuropa sehr verbreitet war. Anschließend folgte der zweite Teil über moderne Grutbiere, die (Craft-)Bierbrauer in aller Welt heute zu neuem Leben erweckten.

Im abschließenden Kolloquium – welches das IMB ebenfalls einmal jährlich anbietet – hält der Kandidat einen Vortrag über die angefertigte schriftliche Abschlussarbeit. Er beantwortet Fragen der Prüfer zur Abschlussarbeit genauso wie Fragen zu anderen Themen rund ums Bier. Zum Abschluss präsentiert er eine Bierspezialität – bei Dr. Markus Fohr war es natürlich ein Grutbier.

Dann ist es endgültig geschafft: Der Kandidat steigt zum Member of the Institute of Masters of Beer auf. ■