

## **Habemus Mama**

*Elisa Raus erringt als erste Frau in Rimini den Titel des Weltmeisters der Biersommeliers*

*Autor: Dr.-Ing. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Lahnstein,  
Deutscher Meister der Biersommeliers*

Jurorin Cilene Saorin, Doemens-Partner der Biersommelier-Ausbildung in Südamerika und der iberischen Halbinsel, verkündete mit den Worten „habemus mama“ den Sieg Elisa Raus bei der 6. Weltmeisterschaft der Biersommeliers im italienischen Rimini.

Erstmals gewann eine Frau diesen Titel. Damit gelangte eine beeindruckende Entwicklung, die 2004 mit der Ausbildung der ersten Biersommeliers an der Doemens Academy begann, zu einem weiteren Höhepunkt – und es wird sicher nicht der letzte sein. Viele in der Branche hoffen dass die neue Weltmeisterin nun den berühmten Schneeball losgetreten hat der eine Lawine auslöst: Die meist sehr genussaffinen Frauen für Bier zu begeistern.

Ende 2018 gab es weltweit bereits fast 4.000 Biersommeliers. Ihre Verbreitung und Ausbildung beschränkt sich schon lange nicht mehr auf Deutschland. 2019 kam Frankreich als 14. Nation hinzu die sie ausbildet. Passend zum Veranstaltungsjahr 2019 fanden 19 Nationen mit insgesamt 80 Teilnehmern den Weg ins italienische Rimini.

### ***Bierland Italien***

„Warum Italien? Das ist doch ein Weinland!“ Diese Reaktion zeigen zumindest in Deutschland die meisten Menschen wenn das Thema Biersommelier-WM in Italien aufkommt. Doch von der Öffentlichkeit nahezu unbemerkt mauserte sich das Land südlich der Alpen zu einem Bierland ersten Ranges.

Seit 1985 die erste Gasthausbrauerei in Sorrento in der Nähe Neapels eröffnete gab es eine genauso rasante wie interessante Entwicklung in der Bierlandschaft. 34 Jahre später gibt es Brauereien die internationalen Kultstatus besitzen und regelmäßig bei internationalen Wettbewerben viele Preise gewinnen. Zuletzt fand sogar eine italienische Bierkategorie „Italian Grape Ale“ Aufnahme ins international renommierte Beer Judge Certification Program (BJCP).

Die italienische Biersommelier-Szene ist eine kleine aber feine. Seit Beginn der Ausbildung 2009 gibt es 250 Biersommeliers, dazu 40 Candidates am Institute of Masters of Beer – kurz IMB -, zwei fertige Member des IMB mit Lukas Harpf und Medea Tappeiner, den Weltmeister 2015 Simonmattia Riva und den Vizeweltmeister 2011 Dr. Fabio Nalini.

Selbst die renommierte Brau Beviale ist auf diesen Markt aufmerksam geworden und organisierte erstmals in 2017 die Messe „Craft Beer Italy“ die im März 2019 dann zum zweiten Mal stattfand. Seit 2015 besitzt die junge Biernation auch eine zertifizierte „11.“ Trappistenbrauerei, die Tre Fontane Abtei aus Rom.

2004 lag die Anzahl der italienischen Kleinbrauereien noch bei 90. Die heute 862 Kleinbrauereien setzen sich aus 78 % Mikrobrauereien und 22 % Gasthausbrauereien – letztere mit wieder steigender Tendenz – zusammen. Sie stellen mit 504.000 hl (+ 4,3 %) rund 3,2 % der italienischen Gesamtproduktion her. Bekannte Vertreter sind Birra Baladin oder Birra del Borgo mit einem Produktionsvolumen von jeweils rund 25.000 hl jährlich. Viele dieser Brauereien brauen obergärige belgische und angloamerikanische Bierstile während sich einige wenige auch an deutschen untergärigen Bierstilen orientieren.

Der pro Kopf Verbrauch an Bier ist zwar mit 33,6 Litern im europäischen Bereich noch vergleichsweise gering, doch steht er immerhin national knapp hinter dem Weinkonsum mit 44,1 Litern - ein Indiz dafür, dass immer mehr Italiener gerne zum Bier greifen.

Diese zahlreichen Fakten geben nicht nur eine sondern viele Antworten warum sich die Doemens Academy entschloss die 6. Weltmeisterschaft der Biersommeliers am 27. September 2019 im italienischen Rimini zu veranstalten. Einen mehr als passenden Rahmen bot das Grand Hotel Rimini. Erbaut 1908 beeindruckt es mit seiner klassischen Bausubstanz und seinen hohen Räumen genauso wie mit dem perfekt angelegten eigenen Park und der zentralen Lage unmittelbar am Strand, dem Hafen mit seinen zahlreichen Fischrestaurants und der Altstadt mit ihren typisch italienischen Piazzzi.



*Das Grand Hotel Rimini, Veranstaltungsort der 6. Weltmeisterschaft der Biersommeliers*

### ***Der Ablauf des Turniers***

Bereits am Vorabend der Weltmeisterschaft trafen sich die Teilnehmer zur Registrierung, Begrüßung und zur Vorstellung der Nationalmannschaften. Die größten Teams stellten Deutschland und Brasilien als die Länder mit den meisten Biersommeliers sowie Italien als Gastgeber. Hinzu kamen die Mannschaften aus Österreich, Schweiz, Niederlande, Frankreich, Spanien, Portugal, Tschechien, Südkorea, Japan, USA, Kanada, Mexiko, Brasilien, Argentinien und Chile.

Je mehr Biersommeliers es in einem Land gibt, desto mehr Teilnehmer entsendet dieses zur Weltmeisterschaft. In der Regel gibt es deutlich mehr Bewerber als Plätze so dass die nationalen Meisterschaften gleichzeitig zur Qualifikation für die WM dienen. Und so tummelten sich unter den Teilnehmern zahlreiche Landesmeister.



*Registrierung (links), Begrüßung (Mitte) und das deutsche Nationalteam (rechts) am Vorabend des Turniers*

Trotz der bekannten Kommunikationsfreude und Geselligkeit der Biersommeliers begaben sich selbige früh zur Ruhe, denn diese sollte am Tag des Turniers noch früher zu Ende sein.

Bereits um neun Uhr startete die erste von drei Vorrunden, die Erkennung von Bierstilen im Blindtest. 40 Minuten standen den Teilnehmern zur Verfügung um zehn Bierstile zu erkennen. Darunter befanden sich solche aus den klassischen Bierländern wie ein deutsches und ein tschechisches Pils, ein belgisches Blonde oder ein irisches Red Ale genauso wie ein California Common aus den USA. Der Beste der Biersommeliers schaffte es dabei neun Bierstile zu erkennen.

Es folgte ein Multiple-Choice-Test mit 50 Fragen aus der weiten Welt des Bieres, die ebenfalls in 40 Minuten zu beantworten waren. Hier lag der Bestwert bei 41 richtigen Antworten, die ebenfalls einer der Teilnehmer kannte.

Die dritte und letzte Vorrunde bildete wiederum eine Blindverkostung von biertypischen Aromen, bei der erneut zehn Proben zu erkennen waren – etwa roter Apfel, gekochter Mais, grüner Apfel, Milchsäure oder Marzipan. Gleich fünf Teilnehmer erkannten neun der Proben.

Während sich die Teilnehmer zum Mittagessen begaben begann das Team von Doemens auf Hochtouren mit der Auswertung der Vorrunde, so dass Dr. Michael Zepf gegen 14 Uhr die zehn Teilnehmer des Halbfinals bekannt gab. Ein Moment der für Teilnehmer wie Zuschauer an Spannung kaum zu überbieten war. Am eigenen Leib erlebte dies der Autor in Reinkultur – sein Name fiel als Letzter der zehn Halbfinalisten. Trotz italienischen Heimvorteils und trotz gesteigener Zahl internationaler Teilnehmer ergab sich ein rein deutschsprachiges Halbfinale, das ausschließlich aus deutschen, schweizerischen und österreichischen Teilnehmern bestand.

Diese hatten nun jeweils in Zweierpaaren gegeneinander anzutreten. Jedes Zweierpaar erhielt per Los ein Bier – ohne aber vorab zu erfahren um welches Bier es sich handelte. Jeder Teilnehmer erhielt drei Minuten Zeit dies auf der Bühne vor der Jury und dem Publikum der anwesenden Biersommeliers zu präsentieren. Die Jury bewertete zum einen die Qualität der sensorischen Bierbeschreibung, zum anderen das Auftreten und das Unterhaltungstalent der Teilnehmer sowie die Frage ob diese die ihm zugelosten Bierstile richtig erkannten. Die Sieger der fünf Halbfinals sowie der „Lucky Loser“, also der Beste der fünf Unterlegenen, qualifizierten sich für das Finale der sechs Besten der Welt.

## **Das Finale**

Diese Sechs präsentierten nun nacheinander auf der Bühne ein Bier, dass jeder Teilnehmer aus drei möglichen Bieren auswählen konnte. Jedem standen sieben Minuten Zeit zur Verfügung um den Bierstil und die Brauerei genauso wie die Sensorik des Bieres zu beschreiben sowie Empfehlungen für dessen Genuss zu präsentieren und das Publikum zu unterhalten.

Die Jury setzte sich aus prominenten Persönlichkeiten der Biersommelierszene und der Braubranche zusammen:

- Dr. Christina Schönberger, Sensorikexpertin im Bereich Bier und Hopfen, Joh. Barth & Sohn.
- Cilene Saorin, Doemens-Partner der Biersommelier-Ausbildung in Südamerika und der iberischen Halbinsel.
- Petra Westphal, Jurymitglied bei vielen internationalen Verkostungswettbewerben, Projektgruppenleiterin, Messe München.
- Stephan Hilbrandt, Weltmeister der Biersommeliere 2017.
- Simonmathia Riva, Weltmeister der Biersommeliere 2015.
- Dr. Wolfgang Stempf, ehemaliger Geschäftsführer der Doemens Akademie und Mitbegründer der Biersommelier-Ausbildung.
- Dr. Fabio Nalini, Vize-Weltmeister der Biersommeliere 2011.

Die Jury hatte es wahrlich nicht leicht, eine Entscheidung zu fällen: „Jeder Finalist hat sein Bier authentisch und enthusiastisch präsentiert, mit enormem Fachwissen gepunktet, und uns so die Entscheidung nicht leicht gemacht. Alle Kandidaten waren zu Recht dort auf der Bühne und bewiesen eine enorme Leistungsdichte. Letztlich überzeugte uns Elisa Raus am meisten mit ihrer charmanten Art der Darstellung des Trappistenbieres. Sie hat es verstanden, einerseits sachlich perfekt, aber zudem einen mitreißenden Spannungsbogen in ihrer Präsentation aufzubauen, der alle überzeugt hat. Die gesamte Jury hat sich sehr gefreut, ihr den Titel als Weltmeisterin verleihen zu dürfen“, so Dr. Wolfgang Stempf.



*Von links nach rechts: Dr. Markus Fohr, Dr. Michael Zepf von der Doemens Academy, Philipp Ketterer, Michael Friedrich, Patrick Thomi, Elisa Raus*

Hier das gesamte Ergebnis des Finales:

- Weltmeisterin: Elisa Raus, Stralsund.
- Vizeweltmeister: Patrick Thomi, Winterthur, Schweiz.
- Platz 3: Michael Friedrich, Chemnitz.
- Platz 4: Dr. Markus Fohr, Lahnstein am Rhein.
- Platz 5: Philipp Ketterer, Hornberg im Schwarzwald.

Den Titel errang Elisa Raus mit ihrer Präsentation des Westmalle Tripel, eines belgischen Trappistenbieres. Die Pressesprecherin der Störtebeker Braumanufaktur, die seit 2016 Biersommelière ist, trägt ihn nun für zwei Jahre und hat damit den Auftrag, die Bierkultur in die Welt hinauszutragen: „Ich freue mich sehr über den ersten Platz und hätte nicht damit gerechnet, dass ich mich gegen so starke Konkurrenten tatsächlich durchsetzen kann. Das Niveau war in diesem Jahr unglaublich hoch. Es war eine einzigartige Erfahrung mitzumachen und dann auch noch zu gewinnen. Mit meinem Sieg bei der Weltmeisterschaft der Biersommeliers freue ich mich darauf, das Kulturgut Bier international repräsentieren zu dürfen. Dabei sind meine Hauptanliegen, die feine Sensorik, die bunte Vielfalt der Bierspezialitäten und die hohe Wertigkeit von Bier den Menschen und besonders den Frauen dort draußen nahezubringen und zu vermitteln.“

### **Ausblick**

Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier findet alle zwei Jahre an unterschiedlichen Austragungsorten statt. Nach Deutschland, Österreich und Brasilien ging es in diesem Jahr erstmals nach Italien. Das war aber nicht die einzige Premiere, erklärt Wettkampfleiter Dr. Michael Zepf, Leiter Genussakademie bei Doemens: „In diesem Jahr waren es so viele Teilnehmer und Nationen wie noch nie. Zudem steigt auch das Niveau und Können der Teilnehmer von Wettkampf zu Wettkampf. Es ist erstaunlich, was sich seit der ersten Weltmeisterschaft vor zehn Jahren getan hat.“

Weiter geht es in zwei Jahren 2021 mit der 7. Weltmeisterschaft der Biersommeliers, die dann parallel zur Drinktec in München stattfinden wird.

Weitere Informationen zu den Biersommeliers und ihrer Weltmeisterschaft gibt es unter [www.doemens.org](http://www.doemens.org)