

PRESSEINFORMATION

Dr. Markus Fohr ist nun Certified Member of the Institute of Masters of Beer

Lahnsteins Biersommelier und Brauereichef erreichte dies als einer der ersten weltweit

Lahnstein, den 20. November 2019 – Am 15. November 2019 erhob das Institute of Masters of Beer – kurz IMB - Dr. Markus Fohr aus Lahnstein und Markus Ernst aus Neufahrn in den Rang eines Certified Member, ein Status den weltweit erst fünf Biersommeliers vor ihnen erreicht hatten.



V. l. n. r.: Dr. Wolfgang Stempf, IMB, mit den frisch gebackenen „Certified Members“ Markus Ernst und Dr. Markus Fohr, sowie Dr. Michael Zepf, IMB

Als die Doemens Academy in Gräfelfing bei München im Jahre 2004 die ersten Biersommeliers ausbildete brachte sie damit den sprichwörtlichen Schneeball ins Rollen, der im Anschluss Lawinenstärke erreichte. Ende 2018 gab es weltweit bereits fast 5.000 Biersommeliers. Ihre Verbreitung und Ausbildung beschränkt sich schon lange nicht mehr auf Deutschland. Aktuell erfolgt die Ausbildung bereits in 18 Nationen und 8 verschiedenen Sprachen. Seit 2009 veranstalten die Biersommeliers eine eigene Weltmeisterschaft, deren Sieger einer nach dem anderen zu Stars der Branche aufsteigen.

Ein weiteres Sprichwort sagt uns, dass die Welt nicht stehen bleibt. Was für die Welt im Allgemeinen gilt, das gilt für die Bierwelt der letzten Jahre im Besonderen. Sie erlebt eine mehr als dynamische Entwicklung. Daraus resultierte der Wunsch vieler Biersommeliers nach Weiterbildung. Um diesem Wunsch gerecht zu werden, gründete die Doemens Academy 2013 das Institute of Masters of Beer.

Seit der Gründung 2013 haben sich sechs Ausbildungsinstitute sowie 136 Candidates (Stand September 2019) aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien und Korea angeschlossen. Wer sich anmeldet – wie Dr. Markus Fohr im Jahre 2014 – erhält zunächst den Status „Candidate of the Institute of Masters of Beer“. Nach insgesamt zwölf Präsenzschnungen, vier Hausarbeiten, bestandener Masterprüfung, abgegebener Masterthesis und erfolgreichem Colloquium steigt der Candidate zum Member auf. Ein Titel, den die Doemens Academy nicht leicht hergibt – wozu auch. Aktuell hat sie ihn erst fünfmal hergege-

ben. Am 11.11.2017 erhielten Irina Zimmermann, Norbert Schmidl und Lukas Harpf als Erste überhaupt den begehrten Status als „Member“. Im November 2018 und 2019 gesellten sich mit Medea Tappeiner und Reini Schenkermaier sowie Markus Ernst und Dr. Markus Fohr jeweils zwei weitere Member hinzu.

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

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



Impressionen der Veranstaltung „Brauen mit Rock´n´Roll“

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 Ausar-

beitungen zu den einzelnen Bieren in Bezug auf Bierstil, Bierregion, Brauereien, Gebinde und weiteren Informationen mit ausführlicher Verkostungsnotizen an. Jede Ausarbeitung wird vom IMB kommentiert und die Kommentierung dem Teilnehmer mitgeteilt. Es gibt sowohl vom IMB vorgegebene Bierpakete als auch von den Kandidaten selbst zusammengestellte. Hier am Beispiel von Dr. Markus Fohr seine vier Bierpakete:

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



Impressionen vom Bierpaket Bockbiere

Einmal jährlich veranstaltet das IMB eine Abschlussprüfung, die aus einem 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 der Abschlussprüfung am 9.11.19 v. l. n. r.: Marlene Speck, IMB, André Hofer, Dr. Markus Fohr, Dr. Michael Zepf, IMB

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 um-



fangreiche Arbeit an. Der erste Teil der Arbeit beschäftigte sich mit den historischen Grutbier, einem mittelalterlichen Kräuterbier, das insbesondere in Nordeuropa sehr verbreitet war. Folgerichtig folgte der zweite Teil den Grutbieren, die heute (Craft-)Bierbrauer in aller Welt zu neuem Leben erweckten.

Im abschließenden Kolloquium 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.

Weitere Informationen gibt es unter www.masterofbeer.org

Weitere Informationen und Bildmaterial in hoher Auflösung gerne bei:

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG

Dr. Markus Fohr

Sandgasse 1, 56112 Lahnstein

fohr@lahnsteiner-brauerei.de

www.lahnsteiner-brauerei.de