

PRESSEMITTEILUNG

Wenn Biersommeliers in Leipzig zum Doktor gehen, gehen sie gern zu Dr. Hops.

Sektion Deutschland Ost traf sich erstmals in Leipzig.

Obertrum, den 16. November 2018 – Am Donnerstag, den 15.11.2018, hatten die Biersommeliers der Sektion Deutschland Ost Gelegenheit, die wahre Geschichte zur Gründung einer Craft Beer-Bar in Leipzig kennenzulernen. Wie sich der Markt der Bierspezialitäten in Deutschland insgesamt entwickelt hat, war, wie auch schon in den letzten Jahren, zentrales Thema des letzten Treffens der Biersommeliers im laufenden Jahr.

Leidenschaft, Herausforderung, Verrücktheit so erzählen sie selbst von sich. Christof, Franz und Stine – ein Bieragnostiker und zwei Bierliebhaber – betreiben seit Anfang 2017 die Dr. Hops Craft Beer-Bar in Leipzig. Stine Täubert moderierte den Abend. Sie erzählte ihre Gründungsgeschichte auf sehr humorvolle Art und berichtete über die täglichen Herausforderungen im Geschäft, über Erfolge, aber auch Misserfolge sowie bierige Verrücktheiten. Außerdem war zu erfahren, warum es zu Bier ab vier Uhr Kuchen gibt und welches Dienstbier Prof. Yeast am liebsten trinkt.

Dr. Hops, hier werden regionale und internationale Bierspezialitäten aus sechs bis acht Zapfhähnen serviert. Darüber hinaus befinden sich stets rund 100 Sorten Flaschenbiere sowie eine Auswahl an Cider und alkoholfreien Bieren im Portfolio. Neben regulären Bierverkostungen sowie Beer & Food-Veranstaltungen bietet Dr. Hops regelmäßig Unterhaltungsprogramm in Form von Livemusik, Vorträgen, Lesungen und Theaterabenden an. Die Theatergruppe „Flamingo-Geschwader 63“ widmete einst eine komplette Aufführung der bekannten Hildegard von Bingen, wobei natürlich auch die heilenden Kräfte von Hopfen ein zentrales Thema waren.

Konzentriert zum Jahresabschluss in vertraulicher Runde zu diskutieren, welche Entwicklungen sie im Biermarkt wahrnehmen, ist den Biersommeliers wichtig. So können viele Aktivitäten der Biersommeliers in der Vorweihnachtszeit noch einen letzten Schliff erhalten und die Vorhaben für das neue Jahr präzisiert werden. Die Teilnehmer waren sich einig, das Kulturgut Bier wird insgesamt wertiger wahrgenommen als noch vor Jahren. Die gesamte Bierbranche stellt die verschiedenen Biere mit ihren geschmacklichen und sonstigen sensorischen Eigenschaften und oftmals auch die Brauereien wieder deutlicher in den Mittelpunkt. In allen Altersgruppen der Bierinteressierten ist die Nachfrage nach Verkostungen und anderen bierigen Veranstaltungen stark gestiegen. Bierfestivals, Bierverkostungen zu verschiedenen Anlässen und diverse Veranstaltungen rund um den kulinarischen Genuss sind in den letzten Jahren fester Bestandteil der Freizeitkultur geworden. Dabei sind Fachleute wie Biersommeliers gefragte Moderatoren und auch öfter selbst Gastgeber. Für 2019 erwarten die Teilnehmer, dass sich dieser Trend fortsetzt. Gleichzeitig erwarten sie auch, dass es schwerer werden wird, neue Brauereien, Biere und Veranstaltungen wirtschaftlich überlebensfähig zu platzieren.

Selbstverständlich kam der sensorische Genuss verschiedenster Biere auch bei diesem Treffen nicht zu kurz. Für die Biersommeliers ist die gemeinsame Verkostung zu den Sektionstreffen jedes Mal eine gute Möglichkeit, die sensorischen Wahrnehmungen zu trainieren, untereinander zu vergleichen und voneinander zu lernen.

„Offener, kameradschaftlicher und ehrlicher Umgang zeichnet die Atmosphäre zwischen den Biersommeliers aus“, fasste Jens Zimmermann, Leiter der Sektion Deutschland Ost, die Situation in der Sektion abschließend zusammen. „Da macht es Freude, das nächste Treffen, wie immer in einem anderen Bundesland, vorzubereiten“, ergänzte er lächelnd und berichtete sogleich noch von Anfragen zur Ausbildung als Biersommelier. Begeisterung und Leidenschaft rund um das Kulturgut Bier, ist, trotz beruflichen Wettbewerbs, das, was Biersommeliers verbindet.



BU: Sektion Deutschland Ost traf sich erstmals in Leipzig.

Über den Verband der Diplom Biersommeliers

Der in Österreich ansässige Verband der Diplom Biersommeliers wurde 2005 ins Leben gerufen. Mit derzeit über 1.300 Mitgliedern, davon 15 Prozent Frauen und 85 Prozent Männer, sowie acht Fördermitgliedern aus dem Umfeld der Zulieferindustrie (Joh. Barth & Sohn, Nürnberg/Deutschland, Doemens Akademie, Gräfelting/Deutschland, GES Großverkaufsring des Süßwaren- und Getränkehandels eG, Nürnberg/Deutschland, Institut Romeis, Bad Kissingen/Deutschland, Kiesbye Akademie, Obertrum/Österreich, Marzek Etiketten+Packaging Gruppe, Traiskirchen/Österreich, SAHM, Höhr-Grenzhausen/Deutschland, Winterhalter, Meckenbeuren/Deutschland), stellt sich der noch junge Verband bereits sehr schlagkräftig dar. Mehr als 3.000 Biersommeliers weltweit wurden bisher bei Doemens in Gräfelting sowie in Kiesbye Akademie in der Nähe von Salzburg oder in weiteren lizenzierten Ausbildungsorten geschult. Die Mitglieder eint das gemeinsame Ziel, das Image der Bierkultur zu fördern und das Berufsbild des Biersommeliers in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken. Der Verband wird von einem fünfköpfigen, ehrenamtlich arbeitenden Präsidium, das in regelmäßigem Turnus von der Mitgliederversammlung gewählt wird, sowie einer Geschäftsführerin gelenkt, die ihre Tätigkeit im August 2018 aufgenommen hat. Neben der Webseite als zentralem Informationsinstrument mit einer Biersommeliers-Suche für Verbraucher, Unternehmen, Medien und Partner bietet der Verband auf jährlich stattfindenden Jahreshauptversammlungen sowie in regionalen Sektionstreffen die Struktur zum kollegialen Erfahrungsaustausch und mit Weiterbildungsmaßnahmen den Mitgliedern die Möglichkeit, ihr Wissen stets auf aktuellem Stand zu halten.

Für weitere Details klicken Sie bitte auf www.biersommelier.de

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

Jens Zimmermann, Sektion-DE-Ost@web.de, mobil: 01764 71 70 73 9