Doemens

AUSBILDUNG ZUM DOEMENS BIERSOMMELIER

Studienplan und Ausbildungsinhalte

Ein Lehrangebot der Doemens Akademie, Gräfelfing, Deutschland

Stand August 2026

SCHIRMHERREN

Verband der Diplom Biersommeliers

Verband der Privaten Brauereien Deutschlands e.V.

Bayerischer Brauerbund e.V.

Verband der Brauereien Österreichs

Schweizer Brauerei-Verband

GRUNDSÄTZLICHES ZUR AUSBILDUNG ZUM DOEMENS BIERSOMMELIER

DER SOMMELIER ...

... war ursprünglich der Vorkoster am Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen. Heute ist das immer noch die Kernaufgabe eines jeden Sommeliers. Der Biersommelier konzentriert sich auf das Kulturgetränk Bier. Er versteht sich als Berater für den Gast und für den Gastronomen. Er gibt Informationen zum Bierherstellungsprozess, über die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise und vermittelt dem Konsumenten in Bierseminaren und Verkostungsrunden seine Sinne auf den genussvollen Bierkonsum zu richten. Weiterhin ist er verantwortlich für die ausgeschenkte Bierqualität und für die perfekte Präsentation des Bieres beim Gast. In enger Zusammenarbeit mit dem Koch erstellt er Biermenüs und stimmt das Angebot an Bierspezialitäten perfekt ab.

DIE AUSBILDUNG ...

... zum Doemens Biersommelier ist markenrechtlich geschützt und weltweit einzigartig. Neben der Vermittlung von Bierwissen bereichern Praktika, Exkursionen und umfassende Schulungsunterlagen den Kurs. Die deutschsprachige Ausbildung findet in München und Bamberg statt und setzt auf drei Prinzipien:

- Höchste Qualität
- Leidenschaft
- Individualität

Die Ausbildung umfasst 100 Unterrichtseinheiten (UE). Das Fachwissen wird durch einen hohen Anteil (30 Prozent) an Praktika (u.a. Bierbrauen, Sensorik) vertieft. Als Lernunterstützung stehen umfangreiche Schulungsunterlagen zur Verfügung. In den Sensorikschulungen werden etwa 100 verschiedene nationale und internationale Biere verkostet.

Erfolgreiche Absolventen erhalten ein Zertifikat und einen Pin mit dem Logo „Doemens Biersommelier“ als sichtbares Erkennungsmerkmal ihrer wertvollen Qualifikation. Die Absolventen sind dann zum Eintritt in den Verband der Diplom Biersommeliere berechtigt, der mittlerweile über 1.600 deutschsprachige Mitglieder zählt.

DIE AUSBILDER

Jens Luckart, Leiter der Doemens Genussakademie, ist Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie und bringt langjährige Erfahrung in der Durchführung von Seminaren und Lehrgängen im Biersommelierwesen mit. Der Salzburger lebt und liebt Bier und gibt seine Expertise mit großer Leidenschaft weiter.

Michael Eder, Braumeister und Produktionsleiter, ist Dozent und technischer Berater bei Doemens und der World Brewing Academy. Sein enorm praxisgeprägtes Fachwissen in den Bereichen Brautechnologie und Bierausschank vermittelt er in unterschiedlichen Ausbildungen.

Marlene Speck absolvierte ihren Abschluss zur Brau- und Malzmeisterin bei Doemens und ist dort Dozentin der Genussakademie und der World Brewing Academy. Ihr Ziel ist es, die vielseitige und komplexe Welt des Bieres fundiert und praxisnah zu vermitteln.

Hans Wächtler, Braumeister und Getränketechniker, mit mehr als 35 Jahren Berufserfahrung in verschiedenen Bereichen der Braubranche. Inhaber der „Bierbegeisterung“ in Bamberg, Ausbilder von Bierbotschaftern und Berater in Deutschland.

Dr. Michael Zepf, promovierter Brauingenieur, konnte jahrzehntelang Erfahrung in verschiedenen Bereichen der Braubranche sammeln und war 16 Jahre Mitglied der Geschäftsleitung der Doemens Akademie. Sein Fokus liegt auf den Zusammenhängen und Wechselwirkungen zwischen Brautechnologie und Sensorik.

Philipp Wetzler, Diplom-Braumeister und Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie, vermittelt mit großer Begeisterung sein vielseitiges Know-how. Er schult in Sensorik und Schankanlagen und ist Dozent bei der Ausbildung von Biersommeliers. Sein Anspruch: Qualität schmeckt man – und Wissen ist der Schlüssel dazu!

Ulrich Klebl ist Diplom-Braumeister und Biersommelier. Seit über 25 Jahren prägen handwerkliche Braukunst und Biervielfalt seinen beruflichen Weg. Als Botschafter der Bierkultur gibt er sein Praxiswissen als Dozent in den verschiedenen Lehrgängen der Doemens Genussakademie weiter.

DIE AUSBILDUNGSORTE

DOEMENS AKADEMIE, GRÄFELFING

Vor den Toren Münchens gelegen, bildet die Doemens Akademie u.a. Brau- und Getränketechnologen sowie Braumeister aus aller Welt aus. Die englischsprachigen Lehrgänge sind unter dem Dach der „World Brewing Academy“ (WBA) gebündelt. Doemens ist im Bereich der Lehre, der Biersensorik und der Ausschanktechnik international führend und weltweit erste Anlaufstation.

MÄLZEREI WEYERMANN®, BAMBERG

Das 1887 von Johan Baptist Weyermann gegründete Unternehmen welches auf die Herstellung von Röstgerste spezialisiert war, avancierte unter Führung von Sabine Weyermann zum Weltmarktführer in Sachen Spezialmalze. Über 80 verschiedene Arten von Malzerzeugnissen werden in die ganze Welt exportiert und sind somit Teil nahezu jeden Bieres auf der Welt.

STUNDENPLAN

WOCHE 1: GRÄFELFING

UHRZEIT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08.00 - 09.00	Begrüßung & Kennenlernen	Rohstoffe I	Einbrauen des Sommelier-Sudes an der Kleinbrauanlage im Doemens Technikum	Prüfung: Off-Flavours	Belgische Bierstile inkl. Verkostung
09.00 - 10.00	Grundlagen der Sensorik & Sinnesphysiologie inkl. Verkostung			Brautechnologie II	
10.00 - 11.00		Deutsche Bierstile inkl. Verkostung			
11.00 - 12.00				Deutsche Bierstile inkl. Verkostung	Mittagspause
12.00 - 13.00					Schanktechnik inkl. Praktikum
13.00 - 14.00	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	
14.00 - 15.00	Kommunikation & Biersprache inkl. Verkostung	Rohstoffe II	Einbrauen des Sommelier-Sudes	Brautechnologie III	
15.00 - 16.00		Brautechnologie I	Off-Flavours	Englische Bierstile inkl. Verkostung	
16.00 - 17.00					
17.00 - 18.00		Sudbesprechung			
Abend	Ab 18:30 Kennenlernabend in München			Reise durch die Bierwelt	

WOCHE 2: BAMBERG, GRÄFELFING

UHRZEIT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08.00 - 09.00		Schankanlagen-reinigung und Gläserpflege	Internationale Sauerbiere inkl. Verkostung	Einkaufen für Kochen	Prüfung: Theorie
09.00 - 10.00	Bier & Speisen Theorie				Prüfung: Bierstile
10.00 - 11.00	Bier & Speisen Praktikum	Gläserkunde inkl. Verkostung		Kochen und Bierkulinarium	Sommelier-Sud abfüllen & Führung durch Doemens Technikum
11.00 - 12.00			Trends & Aktuelles		
12.00 - 13.00	Briefing für Kochen	Bierkeller			Mittagspause
13.00 - 14.00	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	„Mittagspause“	Prüfung: Bierpräsentation
14.00 - 15.00	Bier richtig präsentieren	Amerikanische Bierstile inkl. Verkostung	Auftreten und Verhalten eines Biersommeliers	Kochen & Bierkulinarium	
15.00 - 16.00	Workshop Bierpräsentation		Besichtigung der Mälzerei Weyermann		Übergabe der Zertifikate
16.00 - 17.00		Barrel aging inkl. Verkostung	Selbstorganisierte Fahrt nach München		
17.00 - 18.00					
Abend	Biertour Bamberg (freiwillig)	Biertour Bamberg (freiwillig)			

*Grün hinterlegte Sessions finden in Bamberg statt

AUSBILDUNGSINHALTE UND -ZIELE

TECHNOLOGIE DER BIERHERSTELLUNG
(12 UE Vorlesung)

- Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei
- Technik und Technologie der Würze- und Bierherstellung
- Unterschiedliche Herstellungsverfahren von alkoholfreiem Bier
- Filtration und Haltbarkeit

Die Studierenden sollen ...

- den Einfluss der eingesetzten Rohstoffe auf die verschiedenen Biertypen und Spezialbiere verstehen
- den Einfluss der verschiedenen brautechnologischen Herstellungsvarianten auf die verschiedenen Biertypen und Spezialbiere verstehen

SCHANKANLAGE
(7 UE Vorlesung, 2 UE Praktikum)

- Reinigung von Schankanlagen
- Technische Gase beim Ausschank von Getränken
- Aufbau und Betreiben einer Schankanlage
- Betriebshygiene
- Gläserpflege

Die Studierenden sollen ...

- vertraut gemacht werden mit den Bauteilen einer Schankanlage
- den Umgang mit der Schankanlage erlernen
- die hygienischen Anforderungen beim Schankbetrieb erlernen

GRUNDLAGEN SENSORIK & BIERSPRACHE
(7 UE Vorlesung, 3 UE Praktikum)

- Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung von Bier
- Psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bier
- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
- Bierstilcharakterisierung

Die Studierenden sollen ...

- die Empfindlichkeit ihrer Sinnesorgane selbst prüfen und sich als „Sensoriker“ kennenlernen
- psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren kennen und anwenden
- sensorische Eigenheiten verschiedener Biersorten wahrnehmen und kommunizieren lernen

OFF-FLAVOURS
(2 UE Vorlesung, 1 UE Praktikum)

- Geschmacksfehler in Bier erkennen und benennen
- Differenzierung von Geschmacksfehlern in Bezug auf den Bierstil

Die Studierenden sollen ...

- sensorisch negative Einflüsse, Geschmacksfehler sowie die Gründe für derartige Probleme erkennen

VERKOSTERSCHULUNG UND BIERGESCHICHTE
(13 UE Vorlesung, 9 UE Praktikum)

- Vorstellung und Verkostung internationaler Bierstile bzw. -sorten
- Historische Hintergründe zur Entwicklung von Bierstilen
- Differenzierung von Bierstilen
- Beschreibung der Rohstoffe und Herstellungsmethoden
- Einfluss der Rohstoffe auf die Sensorik
  1. Untergärige deutsche Bierstile
  2. Obergärige deutsche Bierstile
  3. Belgische Bierstile
  4. Englische Bierstile
  5. Amerikanische Bierstile
  6. Barrel Aged Biere
  7. Internationale Sauerbiere

Die Studierenden sollen ...

- das sensorische Profil unterschiedlichster internationaler Biere beschreiben
- eine Bierkartei aufbauen und pflegen
- Genussmittel Bier erlebbar machen mit entsprechender Vermittlung von Freude/ Enthusiasmus
- Biersorten und Bierstile aus verschiedenen Ländern und Regionen unterscheiden können
- Spaß an der Biervielfalt entwickeln und die Bedeutung der Diversifizierung auf die Bierkultur erkennen

BIERBRAUEN
(9 UE Praktikum)

- Das in der Theorie Erlernte soll in die Praxis umgesetzt werden: Die Studierenden erstellen dabei in Gruppenarbeit das Rezept, treffen die Auswahl der Rohstoffe und steuern den Brauprozess
- Kennenlernen einer Kleinbrauanlage für den Einsatz im schulischen Betrieb, in der Gastronomie, bei Schaubrauveranstaltungen etc.
- Eigenständiges, handwerkliches Einbrauen eines Bieres auf einer Kleinbrauanlage

Die Studierenden sollen ...

- die wichtigsten Schritte der Bierherstellung einschließlich der Rohstoffe in einfachen Worten erläutern können
- auf einer Kleinbrauanlage Bier herstellen können
- Verständnis für Abläufe in Brauereien aufbringen können

BESICHTIGUNG DES DOEMENS-TECHNIKUMS
(2 UE Praktikum)

- Kennenlernen aller produktionsrelevanten Schritte von der Mälzerei bis zur Abfüllung
- Kontaktaufbau zum Erzeuger und Lieferanten des Bieres

Die Studierenden sollen ...

- eine Vorstellung von den Produktionsschritten beim Bierbereitungsprozess im Kleinmaßstab erhalten
- das in der Theorie Erlernte wiedererkennen und nachvollziehen können

SEMINARABEND „REISE DURCH DIE BIERWELT“
(5 UE Praktikum)

- Verkostung von „außergewöhnlichen“ Bierspezialitäten
- Gemeinsame Verkostung von mitgebrachten Bieren und Vorstellung durch den Studierenden

Die Studierenden sollen ...

- die Bierwelt außerhalb von definierten Stilen kennenlernen und verstehen
- eigene Biere gemeinsam bewerten

BIER & SPEISEN
(4 UE Vorlesung, 1 UE Praktikum)

- Kombinationsgrundlagen kennen lernen
- Grundlagen für ein Biermenü

Die Studierenden sollen ...

- Verständnis für die Kombinationswege von Bier und Speisen bekommen
- eigene Biermenüs zusammenstellen können
- Genusserlebnisse für Gäste und Kunden schaffen

BIERPRÄSENTATION
(3 UE Vorlesung, 2 UE Praktikum)

- Wirkungsvolle Präsentation von Bier
- Storytelling und Emotionen wecken

Die Studierenden sollen ...

- selbstbewusst Biere mit Fachwissen und Emotionen bewerben können
- aktiv Bierkultur und Genussfreude ausstrahlen

GLÄSERKUNDE
(3 UE Vorlesung, 1UE Praktikum)

- Korrespondenz Bierstil zum richtigen Glas
- Einfluss der Glasgröße auf das Trinkverhalten

Die Studierenden sollen ...

- in der Lage sein, dem Gast das richtige Glas zum Bier zu empfehlen
- die Einflüsse der Glasform auf den Biergenuss erläutern zu können

BIERKELLER
(1 UE Vorlesung inkl. Praktikum)

- Präsentation eines Bierkellers mit Jahrgangsbieren
- Verkostung von Jahrgangsbieren, vergleichende Verkostung von Bieren in verschiedenen Alterungsstufen

Die Studierenden sollen ...

- die richtigen Lagerbedingungen und die geeigneten Biertypen zum Einlagern erlernen
- positive Alterungs-Flavours erkennen

AUFTRETEN UND VERHALTEN IN DER ÖFFENTLICHKEIT
(1 UE Vorlesung)

- Berufsbild des Biersommeliers
- Verhaltenscodex

Die Studierenden sollen ...

- verantwortungsvollen Biergenuss kommunizieren
- Meinungs- und Biervielfalt fördern

TRENDS UND AKTUELLES
(2 UE Vorlesung inkl. Praktikum)

- Neue Kreationen auf dem internationalen Biermarkt
- Entwicklungen der internationalen Braubranche

Die Studierenden sollen ...

- verstehen, dass der Biermarkt im Wandel ist
- sensibilisiert werden, offen für neue Kreationen zu bleiben

FÜHRUNG DURCH DIE MÄLZEREI WEYERMANN®, BAMBERG
(2 UE Praktikum)

- Einblick in den Mälzungsprozess
- Kennenlernen der Malzvielfalt

Die Studierenden sollen ...

- besseres Verständnis für die Vielfalt an Malzen bekommen
- den theoretisch erlernten Prozess besser verstehen können

BIERKULINARIUM
(8 UE Praktikum)

- Zubereiten eines eigenen Menüs auf modernen Kochinseln der Doemens Genussakademie
- Erstellen einer gelungenen Kombination der Aromen aus Bieren und Speisen

Die Studierenden sollen ...

- Grundsätze der Kombination von Bier und Speisen verstehen
- zum Bier einen passenden Menüplan erstellen können
- die praktische Komplexität der Kombination von Koch- und Braukunst erleben

PRÜFUNGEN

- Sensorische Off-Flavour-Prüfung
- Sensorische Bierstil-Prüfung
- Eigene Bierpräsentation
- Bewertung des erstellten Bierkulinariums
- Multiple-Choice-Theorieprüfung

GEBÜHR UND ANMELDUNG

IN DEN KURSGEBÜHREN SIND ENTHALTEN:

- 100 Unterrichtseinheiten
- Mittagessen
- Pausengetränke
- Seminarabend
- alle Bierproben
- Flavours für die Verkostungen
- Bierbrau-Praktikum
- Schulungsunterlagen und Kursbuch
- Bierkulinarium

Die Kursgebühr ist umsatzsteuerfrei, da der Kurs ein staatlich anerkanntes Weiterbildungsangebot darstellt. Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten.

Die Rechnungsstellung erfolgt circa drei Monate vor Kursbeginn. Der Rechnungsbetrag ist mit einem Zahlungsziel von bis spätestens sechs Wochen vor Kursbeginn verbunden. Der Veranstalter behält sich bei Nichteinhaltung der Zahlungsfristen vor, den Ausbildungsplatz an andere Interessenten zu vergeben. Eine Rückerstattung von bereits geleisteten Teilbeträgen erfolgt nicht. Sind die Zulassungsbedingungen erfüllt, entscheidet die Reihenfolge des Bewerbungseingangs, ob ein Bewerber für den Kurs aufgenommen werden kann.

WEITERE INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

Hier gehts zur Anmeldung:
doemens.org/weiterbildungen/intensiv-doemens-biersommelier

BERATUNG UND ANMELDUNG

Doemens e.V.
Lohenstraße 3
82166 Gräfelfing
doemens.org

Ulrich Klebl (Beratung)
Tel: +49 (89) 85805-17
Fax: +49 (89) 85805-26
E-Mail: biersommelier@doemens.org

Carina Keegan (Anmeldung)
Tel: +49 (89) 85805-20
Fax: +49 (89) 85805-26
E-Mail: biersommelier@doemens.org