**Dritte Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier 2013**

**Fragen an den aktuellen Weltmeister Sebastian B. Priller-Riegele**

**Was genau kommt auf die Teilnehmer der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier zu?**

Bei der Weltmeisterschaft werden alle Disziplinen, die einen Biersommelier ausmachen, abgeprüft. Es geht natürlich zunächst darum, theoretisches Wissen parat zu haben. Das sollte jeder Biersommelier aus dem Effeff können. Die sensorischen Tests sind da schon komplexer. Es gibt weltweit über 100 verschiedene Bierstile. Die Teilnehmer müssen in einer Blindverkostung diese erkennen und die Biere entsprechend zuordnen. Danach geht es darum, Aromen, aber auch Fehlaromen zu erkennen. Und natürlich gehört auch dazu, Biere in Verbindung mit Speisen zu bringen und dies angemessen zu präsentieren. Es ist ein hochkarätiger und spannender Wettkampf, bei dem die Biersommeliers ihr Können rund um die gelebte Bierkultur unter Beweis stellen werden.

**Die Teilnehmer sollten sich ja schon mitten im Trainingslager befinden. Wie genau bereitet man sich auf so einen Wettkampf vor?**

Training ist mehr als 80 Prozent des Erfolgs! Ohne eine angemessene Vorbereitung wird niemand Weltmeister. Wenn man erfolgreich bestehen will, dann muss man sich charaktertypische Biere eines jeden Bierstils besorgen und diese blind mehrfach verkosten und sich die Merkmale einprägen. Auch singuläre Aromen müssen geübt werden. Natürlich ist ein solches Training mit viel Arbeit verbunden, aber für einen Biersommelier ist das die helle Freude. Es ist einfach spannend, sich durch die Aromen und Facetten der einzelnen Bierstile zu probieren.

**Welches waren Ihre Highlights in den letzten zwei Jahren als Weltmeister?**

Da gab es eine Menge. Zum einen: Alle Biere, die ich zum Verkosten erhalten habe! Zum anderen: Alle Menschen, denen ich Bier in seiner ganzen Vielfalt näher bringen durfte! Ich lebe die Biervielfalt und es macht furchtbar viel Freude zu sehen, dass Bier wieder als modernes und vielfältiges Getränk wahrgenommen wird! Ich sage immer, „die Reise zurück zum Bier“ hat gerade erst begonnen!

**Was erwarten Sie von der Weltmeisterschaft in diesem Jahr?**

Einen wirklich spannenden und echt harten Wettbewerb! Die Weltmeisterschaft findet nun zum dritten Mal statt und es werden viele sehr gute Biersommeliers aufeinandertreffen. Seit der ersten Weltmeisterschaft vor sechs Jahren hat sich viel bewegt und die Aufmerksamkeit für das Thema ist in den letzten Jahren rasant gestiegen. Diese Aufmerksamkeit sollte auch auf jeden Fall von dem neuen Weltmeister genutzt werden. – Vielleicht auch von einer Frau? So oder so haben wir wieder die Möglichkeit, die Bierkultur weiter voranzubringen!

**Über die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier**

Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier findet alle zwei Jahre statt. 2013 wird sie zum dritten Mal von der Doemens Academy veranstaltet. Initiator ist Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer der Doemens Academy, die seit 2004 die Ausbildung zum Biersommelier anbietet. Die Teilnehmer reisen aus aller Welt an, inzwischen wird die Ausbildung auch in weiteren europäischen Ländern sowie Nord- und Südamerika angeboten. Mit der Ausbildung zum Biersommelier sollen Botschafter für die gehobene Bierkultur qualifiziert werden, die dem Konsumenten fachlich sowie eloquent die Biervielfalt und den Biergenuss näherbringen. In diesem Jahr wird die Weltmeisterschaft in Zusammenarbeit mit der Messe München am Vortag der „[drinktec](http://drinktec.com/de/)“ (16.–20. September 2013) stattfinden, der Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie. Neben der Messe München wird die dritte Weltmeisterschaft von der [Barth-Haas-Group](http://www.barthhaasgroup.com/de/) als zweitem Hauptsponsor unterstützt sowie weiteren namhaften Sponsoren der Brau- und Getränkebranche, darunter die [Weyermann® Spezialmanufaktur](http://www.weyermann.de/), [Sahm GmbH + Co. KG](http://www.sahm.de/de), [BrauKon GmbH](http://www.braukon.de/), [Schäfer Container Systems](http://www.schaefer-container-systems.de/), [Siemens](http://www.siemens.com/entry/de/de/), [Die Freien Brauer](http://www.die-freien-brauer.com/), der [Deutsche](http://www.brauer-bund.de/) und [Bayerische Brauerbund](http://www.bayrisch-bier.de/), der [Schweizer Brauerei-Verband](http://www.bier.ch/) und der [Verband der Brauereien Österreichs](http://www.bierserver.at/cm3/index.php).

Weitere Informationen gibt es unter [www.doemens.org](http://www.doemens.org) und [www.biersommeliers.de/wm](http://www.biersommeliers.de/wm).