



Andreas Brunner

Vizepräsident DEHOGA Bayern e.V.

Verleihung der

Goldenen BierIdee 2022

Löwenbräukeller, München

19. Mai 2022



an

Dr. Wolfgang Stempf

Sehr geehrter Herr Dr. Stempf,

Bier ist in Deutschland seit jeher Kulturgut und Nationalgetränk. Doch reifte Ende der 90er Jahre nicht nur in der bayerischen Brauwirtschaft die Erkenntnis, dass das alleinige Hektoliterstreben zu jedem Preis, nicht die glückseligmachende Strategie der Unternehmensführung und der Markenbildung sein kann. Manche Berufskollegen schielten neidisch auf den Wein, der trotz des Glykol- bzw. Frostschutzmittelskandals binnen 10 Jahren wieder in aller Munde war und gepflegtes Wissen um Rebsorten, Steillagen und Winzerbetriebe schon fast zur Allgemeinbildung gehörten. Bier hingegen fristete trotz höchster Qualität, skandalfrei seinen Platz zwischen dem für den Genuss reservierten Wein und dem für den Durst zuständigen Wasser. Bier hatte einen ganz klar definierten Anlassbereich als günstiges Volksgetränk zum Feierabend, beim Fußball, im Festzelt, für Geselligkeit und Tradition.

Was dem Bier fehlte war Wertigkeit! Es musste sich seinen Platz als vielfältiges, spannendes, kulinarisches Genussmittel zurückerobern.

Ende der 90er Jahre initiierte der Bayerische Brauerbund zur Neuausrichtung der Gemeinschaftswerbung eine Imageanalyse zum Bayerischen Bier. Eine Maßnahme der Kampagne



„Bayerisches Bier - einzig in der Welt“, die aus der Imageanalyse abgeleitet wurde, ist zum Beispiel die Verleihung der Goldenen Bier-Idee geworden, die wir 1999 zum ersten Mal gemeinsam ausgeschrieben haben.

Und gemäß des Leitsatzes der Imagekampagne, dass Wertigkeit und Wertschätzung für ein Produkt nur durch mehr Wissen und Kennerschaft erreicht werden können, war eine weitere Maßnahme die Durchführung von Bierkennerseminaren mit dem Titel „Vielfalt erleben“. Dr. Wolfgang Stempfpl referierte in diesen Seminaren mit ansteckender Begeisterung zu den sensorischen Unterschieden der einzelnen Biersorten und erläuterte den interessierten Teilnehmern aus Gastronomie und Brauereiaußendienst die aromatischen und geschmacklichen Besonderheiten der vielfältigen bayerischen Bierspezialitäten.

Doch dies ging Ihnen, lieber Herr Dr. Stempfpl, nicht weit genug! Um Feinschmecker in der Gastronomie, aber auch qualitätsbewusste Konsumenten richtig begeistern zu können, war der Blick über den bayerischen Tellerrand notwendig. Sie nahmen an internationalen Bierwettbewerben als Jurymitglied teil und erlebten, wie die gekonnte Inszenierung und Präsentation internationaler Bierstile ganz neue Konsumentenkreise ansprachen. Die Idee zum Biersommelier lag schlicht auf der Hand, denn nur wer wirklich über Bier Bescheid weiß, kann gezielt auswählen, mit Genuss trinken und Bierspezialitäten zu den verschiedenen Anlässen wertschätzen.

Doch das Konzept eine Ausbildung zum „Diplom-Biersommelier“ anzubieten hatte gerade zu Beginn nicht nur Freunde und Befürworter! Sie brauchten einen festen Stand, Überzeugungskraft und Durchhaltevermögen, denn erst mit der Etablierung der ausgebildeten Biersommeliers in der Gastronomie, im Außendienst der Brauereien und des Getränkefachhandels oder bei Veranstaltungen reifte in der Branche die Überzeugung, dass Sie eine Win-Win-Situation für den Ausbildungsstandort DOEMENS und die gesamte Brauwirtschaft geschaffen hatten.

Biersommeliers sind nämlich die Botschafter, die bereits Ende der 90er Jahre zur Verbesserung der Wertschätzung unserer Bierspezialitäten etabliert werden sollten. Die Ausbildung vermittelt alle Fragen zur handwerklichen Herstellung von

Bier und beleuchtet unterschiedlichste Bierspezialitäten, die in Deutschland, aber auch weltweit von Braumeistern gebraut werden. Ausgezeichnete Fachreferenten vermitteln in den Ausbildungseinheiten, welche Aromakomponenten aus welchen Rohstoffen im Bier enthalten sind, welches Bier zu welchen Lebensmitteln und Speisen passt, wie Bier zelebriert wird und welche Geschichten sich um das Genussmittel ranken.

Neben all dem sensorischen und verbalen Fachwissen vermitteln Sie und Ihr Team jedoch pure Bier-Begeisterung! Jeder Einzelne, der tausende bereits ausgebildeten Biersommeliers, geht mit einem unvergesslichen Erlebnis und einem ehrlichen Sendungsbewusstsein zurück in seinen Beruf. Und weil die Ausbildung nicht mit abgeschlossener Prüfung endet, ja die Begeisterungswelle auch weitergeritten werden muss, haben Sie ein breites Angebot der kontinuierlichen Weiterbildung auf den Gebieten der Biersensorik, Bierherstellung, Biergeschichte und Bierkultur entwickelt.

Messen können sich die ausgebildeten Sommeliers in einer deutschen und mittlerweile sogar in einer Weltmeisterschaft, die Sie initiiert haben und auch aktiv begleiten.

Sehr geehrter Herr Dr. Stempf, Sie haben aus dem Bedürfnis der Branche, den Bierspezialitäten die notwendige Aufmerksamkeit und Wertschätzung zu geben, mit der Konzeption und Durchführung der Ausbildung zum Biersommelier einen bedeutenden Meilenstein gelegt. Was Sie bewegt, ist die Faszination und das Interesse am ältesten Kulturgetränk der Welt. Ihr Ziel war und ist es, Braukunst, Biervielfalt und Bierqualität ins rechte Licht zu stellen, denn Bier ist eben nicht nur Volksgetränk, sondern kann viel mehr!

Der Bayerische Brauerbund und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband verleihen Herrn Dr. Wolfgang Stempf für die Idee und Etablierung der Ausbildung zum Biersommelier die Goldenen BierIdee 2022.

Herzlichen Glückwunsch.

München, den 19. Mai 2022

- Es gilt das gesprochene Wort. -