



# Pressekit

World Cup der Beersommeliers

Inhalt

Hintergrundinformation ..... 2

    Biersommeliers von Weltklasse ..... 2

    Ablauf des World Cups ..... 2

    Der World Cup der Beersommeliers in Zahlen ..... 3

    Unterwegs im Auftrag des Bieres ..... 4

Die Sponsoren 2017 ..... 6

    Hauptsponsoren: drinktec und Barth-Haas Group ..... 6

Die Jury 2017 ..... 10

    Dr. Wolfgang Stempf ..... 10

    Petra Westphal ..... 10

    Dr. Christina Schönberger ..... 11

    Johannes Einzenberger ..... 11

    Steffen Jost ..... 12

    Christoph Kämpf ..... 12

    Simonmattia Riva ..... 13

    Cilene Saorin ..... 13

Faktenblatt ..... 14

## Hintergrundinformation

### Biersommeliers von Weltklasse

Der Biersommelier hat sich seit einigen Jahren in der Braubranche etabliert und einen Namen gemacht. Neben dem klassischen Weinsommelier ist er der am stärksten nachgefragte Ausbildungszweig in der Sommelierbranche. Kein Wunder also, dass die Anzahl an Biersommeliers in den letzten Jahren stetig gestiegen ist. Das Aufgabenfeld eines Biersommeliers ist weitreichend: In der Gastronomie erstellt er die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf – er macht alles, um die ausgeschenkte Bierqualität zu verbessern und dem Bier ein wertiges Image zu verleihen. Diese besonderen Fähigkeiten werden seit 2009 in Form einer Weltmeisterschaft gewürdigt. Alle zwei Jahre findet sie an wechselnden Austragungsorten statt, veranstaltet und durchgeführt von der Doemens Academy GmbH aus Gräfelfing. Auch 2017 wird wieder der Champion aus den Reihen der über 3.000 Biersommeliers gesucht, diesmal in München im Vorfeld der drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie. Über 60 Biersommeliers aus verschiedenen Nationen treten dann an, um ihre Kenntnisse und Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

### Ablauf des World Cups

Das Know-how der Teilnehmer wird in verschiedenen Durchläufen geprüft und bewertet. In der Vorausscheidung, den Vorläufen, werden theoretische Grundlagen rund ums Bier abgefragt sowie in sensorischen Prüfungen Bierstile und Bierflavors bewertet. In einem k.o.-Wettbewerb präsentieren die besten Teilnehmer dann im Halbfinale ein ausgewähltes Bier und müssen sich im direkten Vergleich gegen ihren Konkurrenten durchsetzen. Die für das Finale qualifizierten Teilnehmer treten vor eine hochkarätige Jury. Jeder Finalist muss die Fachjury mit seinem Wissen zu allen Themen rund um das Bier überzeugen. Derjenige, der die Botschaft von Bierkultur und -vielfalt am besten präsentiert hat, wird zum Sieger und somit neuen Weltmeister der Biersommeliers gekürt.



## Der World Cup der Beersommeliers in Zahlen

	1. WCBS	2. WCBS	3. WCBS	4. WCBS	5. WCBS
Zeitraum	17.–19.04.2009	08.–09.04.2011	14.–15.09.2013	18.07.2015	10.09.2017
Veranstaltungsort	Sonthofen (Deutschland)	Anif bei Salzburg (Österreich)	München (Deutschland)	São Paulo (Brasilien)	München (Deutschland)
Teilnehmerzahl	48	50	55	53	über 60
Weltmeister	Karl Schiffner (Österreich)	Sebastian B. Priller-Riegele (Deutschland)	Oliver Wesseloh (Deutschland)	Simonmattia Riva (Italien)	
Vizemeister	Sebastian B. Priller-Riegele (Deutschland)	Fabio Nalini (Italien)	Tatiana Spogis (Brasilien)	Frank Lucas (Deutschland)	
Jury	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens</li> <li>• Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth &amp; Sohn</li> <li>• Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse, Herausgeber <i>Brauwelt</i></li> <li>• Hubert Hanghofer, Experte für Brauerei- und Getränkeensorik</li> <li>• Michael Weiß, geschäftsführender Gesellschafter Meckatzer Löwenbräu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens</li> <li>• Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth &amp; Sohn</li> <li>• Axel Kiesbye, Geschäftsführer Kreativbrauerei Obertrum</li> <li>• Karl Schiffner, Inhaber Biergasthaus Schiffner</li> <li>• Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse, Herausgeber <i>Brauwelt</i></li> <li>• Dipl.-Ing. Dr. Günther Seeleitner, Präsident Bund Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker</li> <li>• Kersten Albert Wetenkamp, Redakteur <i>Der Feinschmecker</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens</li> <li>• Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth &amp; Sohn</li> <li>• Petra Westphal, Projektleiterin drinktec, Messe München</li> <li>• Bernd Arold, Geschäftsführer Der Gesellschaftsraum</li> <li>• Cilene Saorin, Braumeisterin und Biersommelière</li> <li>• Karl Schiffner, Inhaber Biergasthaus Schiffner</li> <li>• Urs Willmann, Redakteur, <i>Die Zeit</i>, Redaktion Wissen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens</li> <li>• Dr. Elisabeth Wiesen, Technical Sales, Joh. Barth &amp; Sohn GmbH &amp; Co. KG</li> <li>• Petra Westphal, Projektleiterin drinktec, Messe München</li> <li>• Oliver Wesseloh, Inhaber Kehr wieder Kreativbrauerei</li> <li>• Tatiana Spogis, Biersommelier-Ausbilderin in Brasilien</li> <li>• Manoel Beato, Weinsommelier Brasilien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens</li> <li>• Dr. Christina Schönberger, Technical Sales, Joh. Barth &amp; Sohn GmbH &amp; Co. KG</li> <li>• Petra Westphal, Projektleiterin drinktec, Messe München</li> <li>• Cilene Saorin, Braumeisterin und Biersommelière</li> <li>• Simonmattia Riva, Biersommelier-Weltmeister 2015</li> <li>• Christoph Kämpf, Geschäftsführer Karmeliten Brauerei</li> <li>• Steffen Jost, Food- und Travel-Blog Feed me up before you go-go</li> <li>• Johannes Einzenberger Diplom Sommelier, Inhaber einer Weinhandelsfirma</li> </ul>

## Unterwegs im Auftrag des Bieres



Vier Champions hat der World Cup der Beersommeliers bereits hervorgebracht. Der erste World Cup, der 2009 im deutschen Sonthofen stattfand, gewann der Österreicher Karl Schiffner. Der Gastronom lebt die Bierkultur in seinem Biergasthaus Schiffner in Aigen-Schlägl auf das Leidenschaftlichste. Mehr als 100 verschiedene Biere aus aller Welt stehen in seinem Gasthaus für Verkostungen und als Speisenbegleiter zur Auswahl. Als erster Weltmeister sieht sich Schiffner selbst in der Pflicht, die Bierkultur nach außen zu vertreten. **„Ich bin Beersommelier geworden, weil meine Leidenschaft, genussvolle Kreationen genussfreudigen Menschen anzubieten, hier gestillt wird“**, sagt Schiffner über die Verantwortung eines Beersommeliers.

Weltmeister 2009:  
Karl Schiffner  
(© Dr. Werner  
Schiffner)

2011 fand der zweite World Cup in Anif bei Salzburg statt. Sebastian B. Priller-Riegele aus Augsburg, der 2009 bereits Vizemeister wurde, konnte sich gegen seine 49 Konkurrenten durchsetzen und holte sich den Titel. Er führt die Familienbrauerei Riegele in Augsburg bereits in der 28. Generation. Dort zelebriert er Bierkultur in Reinform mit einer eigenen Bier-Manufaktur und einer Bier-Akademie, die vom Braukurs bis zum Bierexperten-Seminar alles rund ums Bier zu bieten hat. Neben dem Alltag in der Brauerei vertritt Priller-Riegele die Bierkultur engagiert und mit viel Enthusiasmus. **„Die Fähigkeit, die Leidenschaft für Bier zu vermitteln – und damit meine ich ALLE weltweiten Bierstile – und den Biergenuss zu fördern, gehört zu meinen primären Aufgaben als Beersommelier“**, so Priller-Riegele.



Weltmeister 2011: Sebastian B. Priller-Riegele  
(© Foto Bernhard)



Weltmeister 2013: Oliver Wesseloh (© Julia Schwendner)

2013 fand der World Cup im Vorfeld der drinktec statt, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie und neben der Firma Joh. Barth & Sohn einer der beiden Hauptsponsoren. 54 Teilnehmer aus zehn Nationen gingen an den Start und kämpften um den begehrten Titel. Am Ende überzeugen konnte der Kreativbrauer und studierte Brauingenieur aus dem hohen Norden Deutschlands – Oliver Wesseloh. „**Bierkultur bedeutet für mich, Biere gemeinsam zu erleben die überraschen und begeistern. Bier ist Vielfalt und bietet für jeden und jede Situation etwas. Es gibt nicht ,das eine Bier‘; daher ist mein Ziel zum ständigen probieren und darüber reden anzuregen**“, betont Oliver Wesseloh seinen eindeutigen Auftrag als Biersommelier.

Beim vierten World Cup der Beersommeliers 2015 konnte der Italiener Simonmattia Riva das Rennen für sich entscheiden. Riva lieferte der Jury und dem Publikum eine perfekte Show. Er überzeugte dabei sowohl in einer fachlich souveränen Vorstellung des von ihm ausgewählten Bieres als auch mit einem sehr emotionalen und mitreißenden Auftritt, der das anwesende Publikum zu „Standing Ovationen“ animierte. „**Ich hoffe, dass ich der Braubranche dabei helfen kann, Bierkultur und Bierwissen in die Welt zu transportieren**“, freute sich der frisch gekürte Weltmeister der Biersommeliers. Er hat eine klare Vision davon, was Bierkultur für ihn bedeutet: „**Bier und Bierkultur sind meine Leidenschaft und mein Leben. Bierkultur ist für mich, ein gutes Bier zu genießen und dabei zu verstehen, wie, wo und wann es gemacht wurde, den Brauer zu kennen, sein Handwerk anzuerkennen und den Geschmack seiner Heimat bei jedem Schluck zu schmecken.**“



Weltmeister 2015: Simonmattia Riva (© Doemens)

## Die Sponsoren 2017

Hauptsponsoren: drinktec und Barth-Haas Group

**drinktec.com**

September 11–15, 2017  
Messe München, Germany

Die drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Rund 1.600 Aussteller aus aller Welt präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen „Getränkemarketing“ und „Verpackungsdesign“ runden das Portfolio ab. Die drinktec 2017 findet vom 11. bis 15. September 2017 in München statt. Rund 70.000 Besucher aus über 180 Ländern werden erwartet.

„Der World Cup der Beersommeliers und die drinktec – das passt einfach zusammen. Wir sprechen Brauer aus aller Welt an, Großkonzerne ebenso wie kleine und mittelständische Unternehmen. Und unser neuer place2beer ist der perfekte Anlaufpunkt für alle Brauer. Von daher ist die drinktec die ideale Plattform für diesen World Cup. Gerne unterstützen wir den World Cup als Sponsor.“  
*Petra Westphal, Projektgruppenleiterin drinktec, Messe München*

**BARTH-HAAS GROUP**  
FOR YOUR SUCCESS

Die Barth-Haas Group ist der weltweit größte Anbieter von Hopfenprodukten und Dienstleistungen rund um den Hopfen. Auf allen Kontinenten aktiv, begleitet das Nürnberger Unternehmen seine Kunden und Partner entlang der gesamten Wertschöpfungskette: von der Züchtung und dem Anbau über die Verarbeitung bis zur Vermarktung von Hopfen und Hopfenprodukten. Aber auch die Forschung und Entwicklung im Bereich Hopfen und darüber hinaus sind ein zentrales Aufgabenfeld der Barth-Haas Group, gemäß dem Motto: „Denn Ihr Bier ist unsere Leidenschaft!“

„Von Anfang an haben wir den World Cup der Beersommeliers unterstützt. Viele unserer Mitarbeiter haben ihre Ausbildung zum Biersommelier erfolgreich absolviert. Denn eines ist sicher: Wer könnte die wunderbaren Aromen des Hopfens im Bier besser beschreiben, wer könnte mehr Lust auf Bier machen als Biersommeliers?“

*Stephan Barth, Geschäftsführer Barth-Haas Group*



Der Bayerische Brauerbund e.V. zählt zu den ältesten Wirtschaftsverbänden in Bayern. Sein Hauptzweck ist die Wahrnehmung und Förderung der gemeinsamen Interessen der gesamten bayerischen Brauwirtschaft. Der Verband hat sich zudem das Ziel gesetzt, die einzigartige Struktur des Brauwesens in Bayern zu erhalten und setzt sich dafür ein, das 500 Jahre alte Bayerische Reinheitsgebot zu erhalten und den Ruf des Bieres im Allgemeinen sowie das Ansehen des bayerischen Bieres im Besonderen zu mehren. Dem Brauerbund gehören fast 400 Voll- und Fördermitglieder an. Er repräsentiert über 80 Prozent des bayerischen Bierausstoßes und vertritt Brauereien aller Größenklassen.

„Die Biersommelier-Bewegung hat der traditionell von Vielfalt geprägten bayerischen Brauwirtschaft sehr gutgetan. Wenn heute die Auseinandersetzungsbereitschaft mit Bier und seinen verschiedenen Geschmacksrichtungen so ausgeprägt ist, wenn über Bier diskutiert wird und die Probierbereitschaft enorm zugenommen hat, dann ist das auch das Ergebnis der Arbeit der Sommeliers. Durch unsere Unterstützung des World Cups möchten wir unseren Beitrag leisten, dieser Bewegung weiteren Auftrieb zu geben.“  
*Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer Bayerischer Brauerbund*



BrauKon liefert weltweit schlüsselfertige Brauereianlagen auf höchstem Niveau, speziell für mittelständische Brauereien. Über 25 Braumeister und Ingenieure entwerfen und bauen individuelle Brauanlagen für höchste Ansprüche, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit ohne Kompromisse bei der Bierqualität. Bei BrauKon dreht sich alles um Brauer und ihr Bier: Mit individuellen Brauereien Einzigartiges zu erschaffen – Bier mit Charakter.

„Als Brauanlagenbauer steht für uns Bier im Mittelpunkt. Wir leben unseren Leitsatz ‚Für Bier mit Charakter‘ und unterstützen daher wieder gerne den World Cup der Biersommeliers, der sich ebenso wie wir den unzähligen komplexen Nuancen des schönsten Getränkes der Welt widmet.“  
*Markus Lohner, Geschäftsführer BrauKon*



Der Deutsche Brauer-Bund ist seit seiner Gründung im Jahr 1871 die Stimme der deutschen Brauer. Dem Verband gehören zwölf Mitglieder an, davon fünf Regionalverbände, ein Fachverband und sechs Braugruppen als Direktmitglieder. In den fünf Mitgliedsverbänden sind kleine und mittlere Brauereien aus allen Bundesländern organisiert, deren Interessen der Brauer-Bund unabhängig von Größe und Unternehmensform gleichermaßen vertritt.

„Deutschland erlebt eine Renaissance des Bieres und des Brauens. Immer mehr Menschen interessieren sich für Biervielfalt und Braukunst. Biersommeliers sind Botschafter, welche die Bierkultur mit großer Kompetenz und Leidenschaft vermitteln. Daher unterstützen wir gerne den World Cup der Beersommeliers.“  
*Holger Eichele, Hauptgeschäftsführer Deutscher Brauer-Bund*





Die Vielfalt der Bierkultur hat Tradition in Europa. Sie zu erhalten, ist das Ziel der Freien Brauer, ein Zusammenschluss von 40 führenden, unabhängigen Familienbrauereien in Deutschland, Österreich, Luxemburg und den Niederlanden. Dabei konzentrieren sich Die Freien Brauer insbesondere auf den gemeinsamen Einkauf und den Erfahrungsaustausch. Wegweisend für ihr Handeln sind die Sieben Werte, zu denen beispielsweise Höchste Qualität, Einzigartige Vielfalt und gelebte Heimatverbundenheit zählen.

„Passend zur Höchsten Qualität gibt es auch unter den Freien Brauern Biersommeliers. Sie leisten einen bedeutenden Beitrag zur Bierkultur. Das schätzen wir sehr und unterstützen daher den Wettbewerb. Und ‚unseren‘ Biersommeliers drücken wir natürlich ganz besonders die Daumen.“  
*Jürgen Keipp, Geschäftsführer Die Freien Brauer*



Im Jahr 1900 gegründet, ist das inhabergeführte Unternehmen Sahn einer der weltweit führenden Anbieter von Gläsern für die Getränkeindustrie. Die hohe Kompetenz und fundierte Beratung zur Markenposition sowie modernes und innovatives Glas- und Dekordesign, verbunden mit überzeugenden Service- und Logistikdienstleistungen, überzeugen die Kunden. Das Ergebnis sind individuell gestaltete Gläser für die Getränkeindustrie. Ein Hauptaugenmerk setzt SAHM seit mehr als zehn Jahren, gemeinsam mit Sommelier-Weltmeister Markus Del Monego, auf das Thema „TasteDesign®“ – die Analyse der Zusammensetzung eines Getränks. Durch sensorische Eigenschaften bestimmter Glasformen kann so das perfekt passende Glas für eine Marke gefunden werden.

„Die zunehmende Geschmacksvielfalt ist eine Bereicherung für unsere Braukultur. Mit dem von uns entwickelten TasteDesign® bieten wir für die Verkostung jeder Biersorte das passende Glas. Daher ist es uns ein besonderes Anliegen, den World Cup der Beersommeliers erneut zu sponsern.“  
*Paul Goller, Geschäftsführer Sahn*



Das Unternehmen ist einer der weltweit führenden Hersteller von Mehrweg-Behälterlösungen (Kegs) für die Getränkeindustrie und bietet als Innovationsführer der Branche ein breites Produktspektrum für alle Anforderungen. Ganzstahl-Fässer, PU-ummantelt, Kegs mit farbigen Kopf- und Fußringen – Schäfer Container Systems bietet für jeden Zweck das richtige Keg! Der beste Beweis für Qualität und Kompetenz in der Mehrwegtechnologie sind die mehr als 20 Millionen Schäfer Kegs, die derzeit weltweit im Einsatz sind.

„Schäfer Mehrweg-Kegs sind seit fast vier Jahrzehnten ein fester Bestandteil der Bierkultur, und daher freuen wir uns sehr, im Jahr 2017 wieder als Sponsor des World Cups der Biersommeliers dabei sein zu können. Die wachsende Biervielfalt und unsere Keg-Produktvielfalt, nach unserem Motto: More Keg – More Diversity, passen sehr gut zusammen.“  
*Guido Klinkhammer, Bereichsleiter Vertrieb Keg, Schäfer Container Systems*



Schweizer Brauerei-Verband  
Association suisse des brasseries  
Associazione svizzera delle birrerie  
Associazion svizra da bierarias

Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft und wurde am 19. April 1877 gegründet. Die Mitgliedsbrauereien brauen über 95 Prozent des Schweizer Bieres. Die Schweizer Brauwirtschaft generiert rund 48.000 Arbeitsplätze, die direkt und indirekt mit der Bierproduktion und -vermarktung verbunden sind. Der SBV fördert aktiv die Biersommelier-Ausbildung in der Schweiz. Jeweils am letzten Freitag im April feiert die Schweiz den Tag des Schweizer Bieres.

„Motivation, den World Cup der Beersommeliers zu unterstützen: Bier ist ein Jahrtausend altes Kulturgut, dessen Vielfalt, Nuancen und Facetten es zu entdecken gilt. Hier leistet die Biersommelier-Ausbildung inklusive World Cup einen wertvollen Beitrag.“

*Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband*



**Bierland  
ÖSTERREICH**

Wir lieben Vielfalt

Der Verband der Brauereien Österreichs ist die Interessenvertretung der österreichischen gewerblichen Brauwirtschaft. Im Verband wirken gewählte Funktionäre und Mitarbeiter der Wirtschaftskammer im Dienste der Brauwirtschaft zusammen. Das gemeinsame Ziel ist ein wirtschaftliches, rechtliches und sozialpolitisches Umfeld, in dem die Brauereien bestmögliche Rahmenbedingungen für ihr unternehmerisches Handeln vorfinden. Zentrale Aufgabe des Verbandes der Brauereien ist die Vertretung der Interessen der Branche, in der Wirtschaftskammer und nach außen.

„Das Bierland Österreich lebt Bierkultur und Biervielfalt. Ihren Beitrag dazu leisten Österreichs Brauer auch im Rahmen ihrer gemeinsamen Interessenvertretung, dem Verband der Brauereien Österreichs, der seit 2006 eine weltweit einzigartige Ausbildung zum zertifizierten Biersommelier anbietet. Das Bierland Österreich unterstützt den World Cup der Beersommeliers deshalb mit großer Freude!“

*Sigi Menz, Obmann Verband der Brauereien Österreichs*



Sabine Weyermann und Thomas Kraus-Weyermann haben Weyermann® Malz zum führenden Hersteller von Spezialmalzen weltweit entwickelt. Aus 85 verschiedenen Sorten Brau-, Röst- und Caramelmalz wählen Brauer aus 135 Ländern genau das Malzaroma aus, das zur Seele ihres Bieres werden soll. Sie vertrauen dabei auf die Qualität der Rohstoffe, den Erfahrungsaustausch und die Zuverlässigkeit der über 190 Mitarbeiter an den Standorten Bamberg, Haßfurt, Leesau und Clingen – seit 1879.

„Wir lieben die Biervielfalt und möchten unsere Passion für Brau-, Caramel- und Röstmalzaromen teilen. Die richtige Kombination von Hopfen, Hefe und Malz birgt großartige Geschmackserlebnisse, die der Kenner zu schätzen weiß. Biersommeliers sind dafür die besten Botschafter. 23 gehören zum Weyermann®-Team.“

*Sabine Weyermann, Geschäftsführung Weyermann®*

## Die Jury 2017



### Dr. Wolfgang Stempf

Dr. Wolfgang Stempf ist seit 2001 Geschäftsführer der renommierten, international ausgerichteten Brauakademie Doemens und „geistiger Vater“ der Biersommelier-Ausbildung, die in die Gründung der Genussakademie mündete, in der alle genussorientierten Themen um Bier und Mineralwasser vermittelt werden. Er ist Referent und Leiter der theoretischen und praktischen Biersommelier-Ausbildung. Daneben ist er als Experte für Brauerei- und Getränkesensorik weltweit in der Beratung und Schulung im Einsatz, ebenso als Organisator und „Judge“ bei verschiedenen nationalen und internationalen Bierprämierungen (European Beer Star, Japan Beer Grand Prix und World Beer Cup). Der promovierte Lebensmittelchemiker ist seit 1987 bei der Doemens Akademie tätig.



### Petra Westphal

Petra Westphal führt im Geschäftsbereich IV der Messe München GmbH seit 2010 die Projektgruppe 4.2. Damit trägt sie neben der drinktec, der Weltleitmesse für Getränke- und Liquid-Food-Technologie, auch Verantwortung für die „drink technology India“ in Mumbai sowie die „food & drink technology Africa“ in Johannesburg. Zum weiteren Aufgabengebiet gehört die China Brew & China Beverage (CBB) in Peking, bei der die Messe München als Mitveranstalter fungiert. Petra Westphal verfügt über jahrelange Erfahrung im Messemanagement. Die gelernte Hotelkauffrau arbeitet seit 1993 für die Messe München, davon sechs Jahre als Projektreferentin und zehn Jahre als Projektleiterin der drinktec. Nicht nur wegen ihrer langjährigen Tätigkeit für die drinktec hat sie reichlich Erfahrung in Sachen Bier. Gemeinsam mit ihrem gesamten Projektteam hat sie bei Doemens das Bierbrauen erlernt und sogar eine eigene Biermarke kreiert, die „Orange Spirit made by drinktec Biermanufaktur“. Auch als Jurorin hat Petra Westphal Erfahrung: Seit 2012 gehört sie zum Kreis der Juroren des renommierten European Beer Star-Wettbewerbs.



## Dr. Christina Schönberger

Dr. Christina Schönberger promovierte nach dem Studium Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München-Weihenstephan zu dem Thema „Bedeutung nicht-flüchtiger Geschmacksstoffe in Bier“. Bis Januar 2005 war Schönberger Referentin beim Deutschen Brauer-Bund in Bonn für die Bereiche Rohstoffe, Technik und Wissenschaftsförderung. Seit 2005 ist sie als Manager Technical Sales bei Joh. Barth & Sohn für die internationale technische Kundenberatung verantwortlich. Ihre Spezialgebiete sind Biersensorik und Hopfenforschung, zu denen sie auch zahlreiche Beiträge in Fachzeitschriften verfasst hat.



## Johannes Einzenberger

Diplom Sommelier Johannes Einzenberger ist Inhaber der Weinhandelsfirma wein4senses. Zusätzlich hat er sich auf Unternehmensberatung für Gastronomie und Fachhandel spezialisiert. Er weist eine mehr als 20-jährige Erfahrung im führenden Weinfachhandel auf. Seit über 20 Jahren ist er auch Referent und Lehrgangleiter der Ausbildungen Diplom Sommelier & Diplom Käsesommelier am WIFI Salzburg und Referent der Pädagogischen Hochschule Österreichs. Er ist gerichtlich beeideter Sachverständiger für Wein und seit 2016 auch Gremialobmann des Salzburger Wein- und Spirituosenhandels. Mit seinem fundierten Wissen und seiner langjährigen Tätigkeit zählt er zu den profiliertesten und meistgefragten Referenten des Landes für Käse & Wein.



## Steffen Jost

Steffen Jost ist Historiker und Gedenkstättenpädagoge und betreibt seit 2011 mit seiner Frau Sabrina Kiefer den Münchner Food- und Travel-Blog „Feed me up before you go-go“ ([www.feedmeupbeforeyougogo.de](http://www.feedmeupbeforeyougogo.de)). Dort teilen die beiden Rezepte, kulinarische Reiseberichte und die neuesten Trends aus der Welt des Essens und Trinkens mit ihren Leserinnen und Lesern. Auf diversen Reisen durch die USA tauchte Steffen Jost trinkenderweise in die Vielfalt der Craft-Beer-Bewegung ein und begab sich danach auch in Deutschland auf die Suche nach den spannendsten Bieren dies- und jenseits des Reinheitsgebots. Mit Tastings versucht er seitdem, die Welt von Brauereien abseits des Massenmarkts zu überzeugen, und schreibt auf dem Blog regelmäßig über Bierthemen (oder kocht gleich damit).



## Christoph Kämpf

Christoph Kämpf ist seit 2008 Geschäftsführer der Karmeliten Brauerei und seit 2013 Präsident des Verbandes der Diplom Biersommeliers. 2013 hat er den Bundespreis für hervorragende innovative Leistungen für das Handwerk vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie für das Projekt „Energieautarke Brauerei mit optimaler Rohstoffnutzung“ erhalten. Zurzeit setzt er in der Karmeliten Brauerei das Konzept der energieautarken Brauerei um und konnte so zum jetzigen Zeitpunkt den CO<sub>2</sub>-Foodprint bereits um 40 Prozent reduzieren. Die Brauerei braut zurzeit 20 verschiedene Bierstile und hat acht fassgereifte Biere, die alle nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut sind.

## Simonmattia Riva



Simonmattia Riva ist Bierliebhaber, seit ein Chimay Grand Reserve in einer sternklaren Sommernacht in einem Bergdorf sein Leben verändert hat. Es war 1995, als der Unterschied zwischen dem dunklen, schaumigen Bier, das nach getrockneten Feigen, Datteln und dunkler Schokolade roch, und dem leichten, durstlöschenden Lager, das er bis dahin trank, ihn dazu brachten zu sagen: „Wenn diese beiden Getränke Bier heißen, möchte ich alle Arten von Bier trinken.“ Während er Philosophie an der Universität in Mailand studierte, reiste er nach Belgien, Tschechien, England und Deutschland, um dort die beheimateten Bierstile und die Bierkultur kennenzulernen. 2007 machte er den Abschluss an der Unionbirrai in Italien, 2014 folgte die Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie. Seit 2012 veranstaltet Simonmattia Verkostungen und nimmt an italienischen Heimbrauerwettbewerben als Verkoster teil. 2015 gewann er den World Cup der Beersommeliers in São Paulo. Seitdem ist Simonmattia Vorstandsmitglied der MoBI – Movimento Birrario Italiano – und Teil des Verkosterteams zahlreicher Wettbewerbe (z.B. European Beer Star, Brussels Beer Challenge, Mondial de la Bière, Birra dell'Anno, Concurso Brasileiro da Cerveja). Er gibt Weiterbildungskurse für die Doemens Italia, MoBI, Fermento Birra und Unionbirrai Tasters und schreibt für die wichtigsten Biermagazine und -führer Italiens. An erster Stelle jedoch ist er ein großartiger Bierliebhaber, den man täglich im Beer Garage Pub in Bergamo antrifft, wo er arbeitet.

## Cilene Saorin



Cilene Saorin kommt aus Brasilien. Sie studierte Lebensmitteltechnik und hat sich zudem in Marketing spezialisiert. Ferner absolvierte sie die Ausbildung zur Braumeisterin an der Universidad Politécnica de Madrid – Escuela Superior de Cerveza y Malta in Spanien und die Ausbildung zur Biersommelière an der Doemens Akademie in Deutschland. Sie hat mehr als 20 Jahre professionelle Erfahrung in der Bierproduktion, Lieferantentwicklung, Brauforschung und Bierverkostung und war in einigen der größten Braukonzerne tätig. Fünf Jahre (von 2001 bis 2006) arbeitete sie als Beraterin im Verkostungsmanagement bei Brahma, Petrópolis, Antarctica und AmBev in Brasilien sowie bei FlavorActiV in Großbritannien. Derzeit ist sie mit ihrer eigenen Firma in der Unternehmensberatung als Braumeisterin und Biersommelière tätig. Seit 2002 lehrt sie an der Escuela Superior de Cerveza y Malta in Madrid im Bereich Sensory Management in the Brewing Industry. Zusätzlich fungiert sie als Repräsentantin für die Doemens Akademie in Brasilien, Portugal und Spanien, die die Ausbildung zum Biersommelier anbietet, sowie als Jurymitglied beim World Beer Cup in den USA und dem European Beer Star in Deutschland.

## Faktenblatt

<b>Veranstalter</b>	Doemens
<b>Initiator</b>	Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens
<b>Sponsoren 2017</b>	Messe München, Joh. Barth & Sohn (beide Hauptsponsoren) Bayerischer Brauerbund, BrauKon, Deutscher Brauer-Bund, Die Freien Brauer, Sahn, Schäfer Werke, Schweizer Brauerei-Verband, Verband der Brauereien Österreichs, Weyermann® Malzfabrik
<b>Termine</b>	5. World Cup: 10. September 2017, München, Deutschland 4. World Cup: 18. Juli 2015, São Paulo, Brasilien 3. World Cup: 15. September 2013, München, Deutschland 2. World Cup: 9. April 2011, Anif, Österreich 1. World Cup: 18. April 2009, Sonthofen, Deutschland
<b>Teilnehmer</b>	Über 60 Biersommeliers, die eine Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie bzw. bei den von Doemens autorisierten Partnern im Ausland absolviert haben oder der Sommelier-Union angehören
<b>Bisherige Amtsträger</b>	<i>Weltmeister 2015</i> Simonmattia Riva, Centro di formazione professionale, Florenz, Italien  <i>Weltmeister 2013</i> Oliver Wesseloh, Kehrwieder Kreativbrauerei, Hamburg, Deutschland  <i>Weltmeister 2011</i> Sebastian B. Priller-Riegele, Brauhaus Riegele, Augsburg, Deutschland  <i>Weltmeister 2009</i> Karl Schiffner, Biergasthaus Schiffner, Aigen-Schlägl, Österreich

<p><b>Ansprechpartner</b></p>	<p><i>Organisation</i>                  Doemens Academy GmbH                  Dr. Michael Zepf                  Leitung Geschäftsbereich Genussakademie                  Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing                  Telefon: 089/85 805 82, Fax: 089/85 805 26                  E-Mail: <a href="mailto:zepf@doemens.org">zepf@doemens.org</a></p> <p><i>Presse</i>                  kommunikation.pur                  Candy Sierks                  Sendlinger Straße 35, 80331 München                  Telefon: 089/23 23 63 52                  E-Mail: <a href="mailto:sierks@kommunikationpur.com">sierks@kommunikationpur.com</a></p> <p>Doemens Academy GmbH                  Öffentlichkeitsarbeit                  Andreas Hofbauer                  Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing                  Telefon: 089/85 805 85                  E-Mail: <a href="mailto:hofbauer@doemens.org">hofbauer@doemens.org</a></p>
<p><b>Internet</b></p>	<p><a href="http://www.worldcup-beersommeliers.com">www.worldcup-beersommeliers.com</a>  <a href="http://www.doemens.org">www.doemens.org</a></p>

Stand: Mai 2017