

Tolle Premiere

Die ersten „Fachhandels-Bier-Experten“

Stolz konnten die ersten 23 begeisterten Teilnehmer ihr Zertifikat zum geprüften „Fachhandels-Bier-Experten“ in Empfang nehmen. Die neue zweitägige Schulung, die neu von der Doemens Academy in enger Zusammenarbeit mit der GES eG angeboten wird, richtet sich speziell an Getränkefachhändler und soll nun in regelmäßigen Abständen und unterschiedlichen Regionen stattfinden. Schirmherren der Ausbildung sind der Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V. und der Verband Private Brauereien Bayern. (eis)

Der erste Kurs fand am 14. und 15. März bei der Brauerei Riegele in der RiegeleWelt in Augsburg statt. Dr. Michael Zepf, Mitglied der Geschäftsleitung Doemens Academy, vermittelte dabei den Teilnehmern professionell, amüsant und in kompakter Form die aktuellen Entwicklungen des Biermarktes in Deutschland sowie die Grundlagen, was die Rohstoffe im Bier, die verschiedenen deutschen und internationalen Bierstile sowie den sensorischen Umgang mit ihnen anbelangt. Anhand mehrerer Verkostungsreihen konnten die Teilnehmer die theoretischen Grundlagen dann praktisch nachvollziehen und verstehen und lernen auch, die Biere zu beschreiben.

Darüber hinaus standen Themen wie die richtige Lagerung von Bier oder logistische Gegebenheiten und Besonderheiten beim Umgang mit Bierspezialitäten und Craftbier im Fokus. Dazu erläuterte Albert Siebrichhausen,

Siebrichhausen's Weltbiere, den interessierten Teilnehmern sein Craftbier-Geschäft und die entsprechenden logistischen Herausforderungen dabei, während Borislav Ilic, Geschäftsführer des Tap House in München, das Thema Craftbier eindrucksvoll aus gastronomischer Sicht beleuchtete. Ein praktischer Abschlusstest rundete das gelungene und spannende Gesamtprogramm ab.

Was die Teilnehmer sagen

*Cornell Schentz,
Kundenbetreuung Insel-Brauerei:*

„Das Seminar war super organisiert und für das leibliche Wohl wurde vonseiten Riegele ausgezeichnet gesorgt. Die Themen waren interessant sowohl für einen Einsteiger als auch für einen Fortgeschrittenen gestaltet, die Veranstaltung hat mir viel Freude bereitet.“

Ganz besonders gut gefallen hat mir, dass auch die Handels- und Gastronomie-seite intensiver beleuchtet und fachkundig von dem jeweils vortragenden Profi erklärt wurde.“

*Klaus Reichel, Marktleiter
Landbier Zentrum Oberfranken
Getränke-Dietrich:*

„Es war ein wirklich tolles Seminar, das die Doemens Academy und die GES da auf die Beine gestellt haben. Mit verständlichen Worten wurde mir die Vielzahl der Bierstile weltweit und deren Herstellung und Merkmale gezeigt – außerdem tolle Einblicke in die Sensorik, Geruch, Geschmack usw. Wichtige Themen wie die Positionierung der Ware im Getränkemarkt, Bestellungen beim Lieferanten, MHD und Einblicke in die Arbeit der Gastronomie rundeten das gelungene Gesamtprogramm ab.“

Die Auswahl der Dozenten mit den Herren Sebastian Priller, Albert Siebrichhausen, Borislav Ilic und allen voran Herrn Dr. Michael Zepf, war optimal – jeder ein brillanter Vertreter seines Gebietes. Für mich persönlich war diese Schulung ein voller Erfolg. Mein Fazit: Ich kann jetzt gegenüber unserer Kundschaft professioneller Auskunft und Beratung in Sachen Bier geben. Jedem, der im Getränkehandel tätig ist, kann ich dieses Seminar nur wärmstens empfehlen.“

*Sabine Fehling, Adam Thornagel
GmbH Getränkefachgroßhandel:*

„Für mich bot das Seminar einen gelungenen und spannenden Einstieg in die nationale und internationale Bierwelt. Mit einer weiterführenden Schulung könnte man dies sicherlich noch vertiefen.“ □



Die ersten „Fachhandels-Bier-Experten“ vor der RiegeleWelt: Sie sind die ersten Absolventen des zweitägigen Seminars, das von der Doemens Academy in enger Zusammenarbeit mit der GES eG künftig regelmäßig veranstaltet wird.



Die 23 Teilnehmer wurden herzlich von ...



... Dr. Michael Zepf (re.), Mitglied der Geschäftsleitung, und Dr. Wolfgang Stempfli (3. v. r.), Geschäftsführung, beide Doemens Academy, Sebastian Priller-Riegele (2. v. r.) und Dr. Sebastian Priller (4. v. r.), Gesellschafter Brauerei S. Riegele, sowie den GES-Vorständen Holger v. Dorn (2. v. l.) und Alexander Berger begrüßt.



Riechen, Verkosten, das Finden von Fehlparmen und auch die Geruchs- und Geschmacksvielfalt zu Papier bringen – das zweitägige Seminar zeigte sich vielfältig.



Kurzweilig und spannend führte Dr. Zepf durch das Seminar.



Craftbeer und Gastronomie: das Thema für Borislav Ilic



Wissen beim Umgang mit Craftbeer im Getränkefachhandel vermittelte Albert Siebrichhausen.



Sensorik: Regelmäßige Verkostungsreihen lockerten die Theorie immer wieder auf.



Sebastian Priller ließ es sich nicht nehmen, den Teilnehmern eine ausgiebige Führung durch die Riegele Biermanufaktur zu geben. Am Abend konnten sich dann die Kursabsolventen durch das umfangreiche Riegele-Sortiment hindurchkosten.

