

Ausschreibung

7. Österreichische Biersommelier-Staatsmeisterschaft

VERANSTALTER

Bierland Österreich

ORGANISATION

Doemens e.V. in Zusammenarbeit mit
BierIG Österreich und **Mohrenbrauerei**
im Auftrag und mit Unterstützung des
Verbands der Brauereien Österreichs

TERMIN

Freitag, 15. Mai 2026
09.00 bis ca. 20:30 Uhr

AUSTRAGUNGORT

Mohrenbrauerei, Dornbirn und Frödischsaal, Muntlix

WETTBEWERBSZIELE

- Praktisches Wissen in die Tat umsetzen
- Sensorik unter Wettkampfbedingungen
- Sensibel bleiben für neue bierige Reize
- Qualifikation für die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier 2027

TEILNEHMENDE*

Sommelièren und Sommeliers für Bier mit österreichischer Staatsangehörigkeit bzw. österreichischem Hauptwohnsitz.
Mindestalter: 18 Jahre

ANMELDUNG - Bitte dazu das beigefügte Anmeldeformular verwenden
bis 17. April 2026

biersommelier@doemens.org

Die Teilnahmegebühr beträgt € 95,-- inkl. MwSt.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Nach Eingang der Anmeldung wird diese bestätigt und damit der Platz in der Reihenfolge des Anmeldeeingangs reserviert.
Die Anmeldung ist nur gültig mit Nachweis einer Biersommelier-Qualifikation, Angabe der Rechnungsadresse (ggfs. UID Nummer), sowie Mail- und Telefonkontakt für Rückfragen.

*Im Sinne der Lesefreundlichkeit wird auf die Anwendung der geschlechtergerechten Schreibung von Berufsbezeichnungen etc. weitgehend verzichtet. Bei ausschließlicher Nennung der männlichen Form gilt diese immer gleichwertig für Frauen und Männer.

ABLAUF

09:00 Uhr – 15:00 Uhr

Mohrenbrauerei

Dr. Waibel Straße 2, 6850 Dornbirn

Vorrunden (geschlossene Veranstaltung; vor Ort nur aktiv Teilnehmende und Funktionspersonal)

1. Erkennen von Off Flavours (30 min)

- Jede Person erhält 10 typische Bier Off Flavours
- Verwendete Flavours: <https://doemens.org/flavourstandards/>
- Verwendetes Bier: Mohren Spezial
- Es muss jeweils das Flavour definiert werden
- Jedes richtig definierte Flavour wird mit 10 Punkten bewertet
- Hilfestellung für diese Aufgabe: Auswahl an möglichen Flavours

2. Erkennen von Bierstilen (30 min)

- Jede Person erhält 10 Biere
- Es muss jeweils der Bierstil definiert werden
- Jeder richtig definierte Bierstil wird mit 10 Punkten bewertet
- Keine Hilfestellung für diese Aufgabe

3. Test mit 10 Fragen (15 min)

- Jede Person erhält einen kurzen schriftlichen Test mit 10 Fragen
- Jede richtige Antwort zählt einen Punkt
- Der Test wird nur bei möglicher Punktegleichheit herangezogen, um die 10 besten Qualifikanten zu ermitteln

Halbfinale (K.O. Runde)

- Die 10 Besten der Vorrunden bilden das Nationalteam der WM 2027 und sind qualifiziert für das Halbfinale (K.O. Runde)
- Es treten immer 2 Personen gegeneinander an (1. Platzierte gegen 10. Platzierten, 2. Platzierte gegen 9. Platzierten usw.)
- Beide Personen eines Duells erhalten das identische Bier in einem Verkostungs-Glas eingeschenkt. Ihnen ist über das Bier nichts bekannt.
- Die Personen beschreiben einzeln das Bier der Jury (Auditorium wird eingebunden), die entscheidet, wer das jeweilige Duell gewonnen hat, nach dem folgenden Schema:
 - a. Sensorische Beschreibung des Bieres mit Nennung des Bierstils → 60 %
 - b. Performance → 40 %
- Die 5 Duell-Gewinner und der beste „Lucky Loser“ sind qualifiziert für das Finale.

17:15 Uhr bis ca. 20:30

Öffentliches **Finale** im Rahmen der Austrian Beer Challenge

Frödischsaal, Muntlix

Hauptstraße 12, 6835 Zwischenwasser/Muntlix

Ablauf

- Die 6 Besten des Halbfinals sind qualifiziert für das Finale
- Es stehen 6 Biere auf der Bühne bereit
- Jedes Bier (verdeckt) hat eine Nummer
- Die Reihenfolge des Auftritts und des Biers wird gelost
- Die Teilnehmenden werden einzeln auf die Bühne gebeten
- Die Teilnehmenden decken ihr Bier auf, schenken selbst auf der Bühne ein und präsentieren das Bier dem Publikum und der Jury
- Die Jury entscheidet nach dem folgenden Schema:
 - a. Hintergründe oder Geschichte(n) zum Bier → 22 %
 - b. Sensorische Beschreibung des Bieres → 22 %
 - c. Mögliches Foodpairing und Kombinationen → 22 %
 - d. Performance und Biersommelier-Skills → 34 %

FINALJURY (Änderungen vorbehalten)

- Mag. Florian Berger, Geschäftsführer Verband der Brauereien Österreichs
- DI Nicola Buchner, Diplomierter Biersommelière, Geschäftsführerin Verband der Diplom Biersommeliers
- Bosse Danielsen, Diplom-Biersommelier, Mohrenbrauerei
- Dr. Andreas Urban, Präsident Bund Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker
- Weitere Persönlichkeiten aus Gastronomie/Hotellerie angefragt

19:00 Uhr SIEGEREHRUNG und Bekanntgabe des österreichischen Nationalteams zur 9. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier 2027 in Österreich

Unverbindliche **Hotelempfehlungen** im Umfeld von Dornbirn und Muntlix

- **[Hotel Gasthof Mohren](#)**
Stiegstraße 17, 6830 Rankweil
www.mohren.at
- **[FIRMAMENT Hotel](#)**
Römergrund 1, 6830 Rankweil
www.firmament.at
- **[Hotel & Restaurant Krone](#)**
Hatlerstraße 2, 6850 Dornbirn
www.kronehotel.at
- **[Harry's Home](#)**
Klostergasse 8, 6850 Dornbirn
harrys-home.com