



Gründungsstätte der weltweiten Biersommelier-Ausbildung

2004 bis 2019

15 Jahre Diplom Biersommelier-Ausbildung

Liebe Bierliebhaber!

Keine Ausbildung konnte den Biermarkt so schnell verändern wie die 2004 erstmalig angebotene Diplom Biersommelier Ausbildung. Wir sind stolz aber auch ehrfürchtig, dass wir in Obertrum mit der Kiesbye Akademie die Keimzelle für diese Ausbildung sein durften.

Wir waren aber nicht nur Keimzelle, sondern haben mit unseren hervorragenden internen und externen Experten und Lehrkräften permanent an der Aktualisierung der Lehrinhalte gearbeitet und laufend die Praxisrelevanz getestet.

Unsere Akademie sieht das Jubiläum als Verpflichtung und Motivation, die Ausbildung weiter in die Zukunft zu führen und die Bierwelt weiter maßgeblich mitzuprägen!

Dipl.-Brau-Ing. Axel Kiesbye,

Herbst 2019

Sommer 2002

„Johann Pessl,“ Tourismusschule Klessheim, „Guten Tag, Herr Kiesbye. Ich würde mit Ihnen gerne über einen Bierlehrgang für unsere Schüler reden!“, so der damalige Leiter der Praxisbetriebe der renommierten Salzburger Tourismusschule Klessheim. Pessl war selber Weinsommelier und unterrichtete dieses Fach an seiner Schule. Aufgrund mehrfacher Anfragen seiner Schüler nach einer adäquaten Ausbildung für Bier - und dem guten langjähriger Kontakt zur Trumer Privatbrauerei Josef Sigl - kam der Anruf direkt zu Axel Kiesbye, dem damaligen Trumer Braumeister.

Erstes Treffen

Eine glückliche Fügung war, dass Herr Pessl nicht nur Lehrer für Wein, sondern auch Autor für Schulbücher war. Für seine Schüler hatte er die wesentlichen Inhalte zur Weinsommelier-Ausbildung in seinem Skriptum *Vom Werden des Weines* zusammengefasst. Es sollte in Folge bei der **Strukturierung der Biersommelier-Ausbildung** wertvolle Dienste leisten.

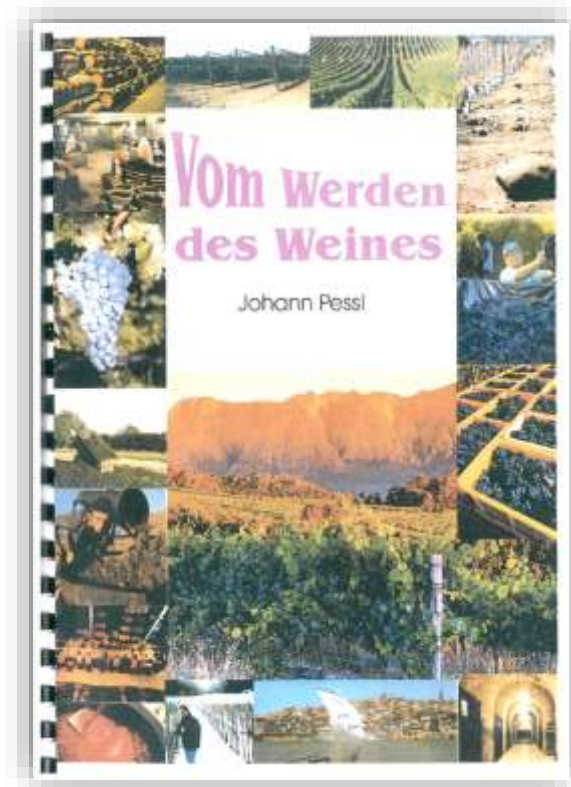


Abb.1: Titelblatt „Vom Werden des Weines“

Ebenso befand sich Kiesbye gerade in der Finalisierung seines Fachbuchs *Kräuterbier & Co.* und war dadurch **mit der internationalen Bierkultur bestens vertraut.**

So trafen sich Kiesbye und Pessl **erstmalig im Bierkulturhaus**, um die gewünschte Ausbildung zu besprechen.

Unbekanntes Terrain

Beim Durchblättern von *Vom Werden des Weins* tauchten nun für einen Bierbrauer gänzlich unbekannte Begriffe auf. Die Rede war von Rebsorten, Lagen und Terroir, von einer zu lernenden Weinsprache und von kulinarischen Geboten. Etwa welcher Wein zu welchen Speisen kredenzt werden soll und welche Punkte beim Reifen in Barriques zu beachten sind. Es ging auch um die internationalen Hotspots der Weinkultur, um die besondere Glaskultur, der Deklaration von Cuvees und noch vieles mehr.

Da diese Themenbereiche übertragen auf das Brau- und Bierbusiness nahezu unbekannt waren, beschlossen Kiesbye und Pessl diese Lücke zu füllen! Das war der Startschuss. In Folge erarbeiteten beide über Monate in diversen Meetings die Feinstruktur der zukünftigen Bier-Ausbildung. Das Ziel war die Entwicklung einer *Biersommelier*-Ausbildung mit ähnlichen Inhalten und zeitlichem Umfang wie beim Weinsommelier. So wurde peu a peu aus der Schulungsidee eine komplexe Ausbildungsstruktur mit rund 100 Unterrichtseinheiten!

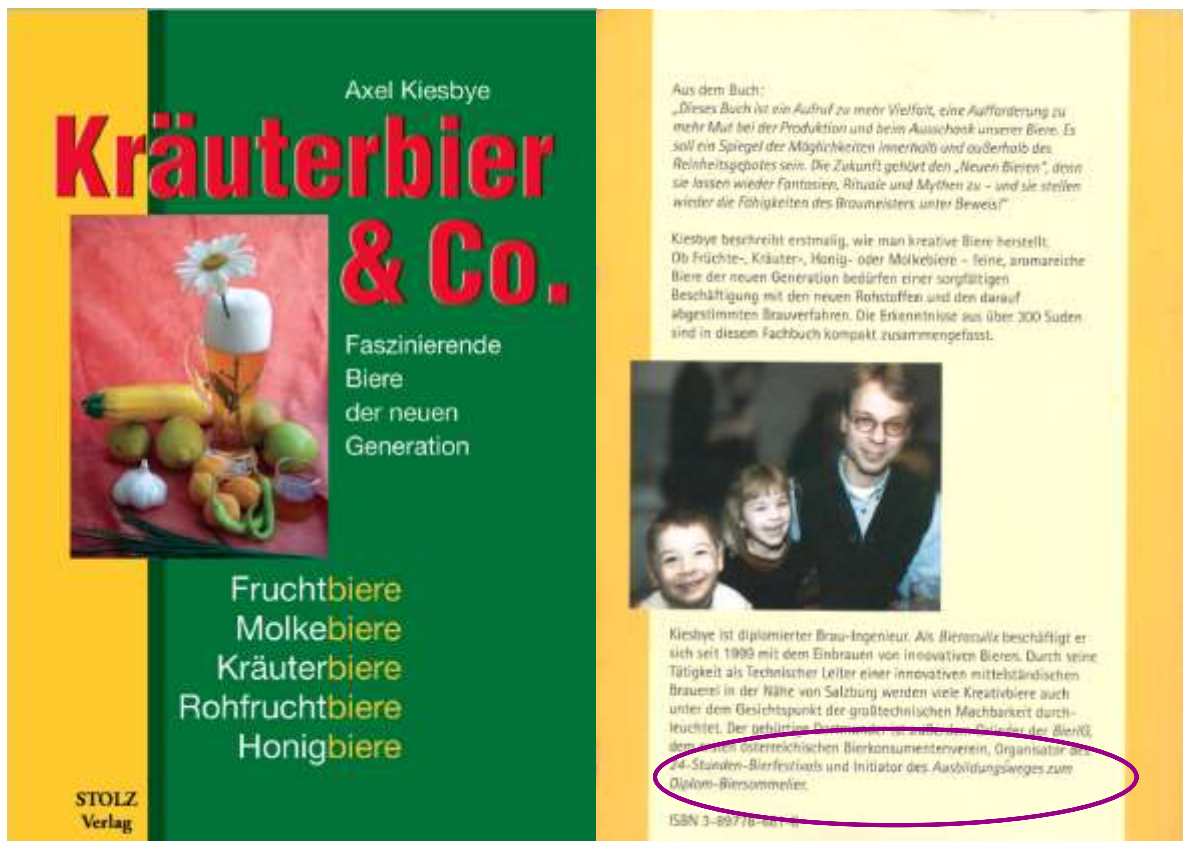


Abb. 2/3: Titelblatt und Rückseite „Kräuterbier & Co.“

Schon bei der Veröffentlichung des Buches im Jahr 2003, rund 1 Jahr vor dem ersten Kurs, wird Kiesbye's Initiative zur Schaffung einer Ausbildung zum *Diplom Biersommelier* erwähnt. **Es ist die erste öffentliche Erwähnung seines Vorhabens.**

Kontaktaufnahme mit Doemens

Das detaillierte Ausbildungskonzept stand im Januar 2003. Um die Ausbildung gleich einer größeren Zielgruppe anbieten zu können, wurde die österreichische BierIG, die *Interessengemeinschaft der Bierkonsumenten*, gewonnen, um die Schirmherrschaft über die neue Ausbildung zu übernehmen. Kiesbye war damals Präsident dieser Konsumentenvereinigung.

Nachdem Pessl keinerlei Bier- oder Brauerausbildung vorweisen konnte, kamen ihm Zweifel an seiner eigenen Kompetenz. „*Wie können wir Biersommeliers ausbilden, wenn wir selber keine adäquate Qualifikation haben?*“, so seine Bedenken.

So schrieb Kiesbye am 03. Februar 2003:

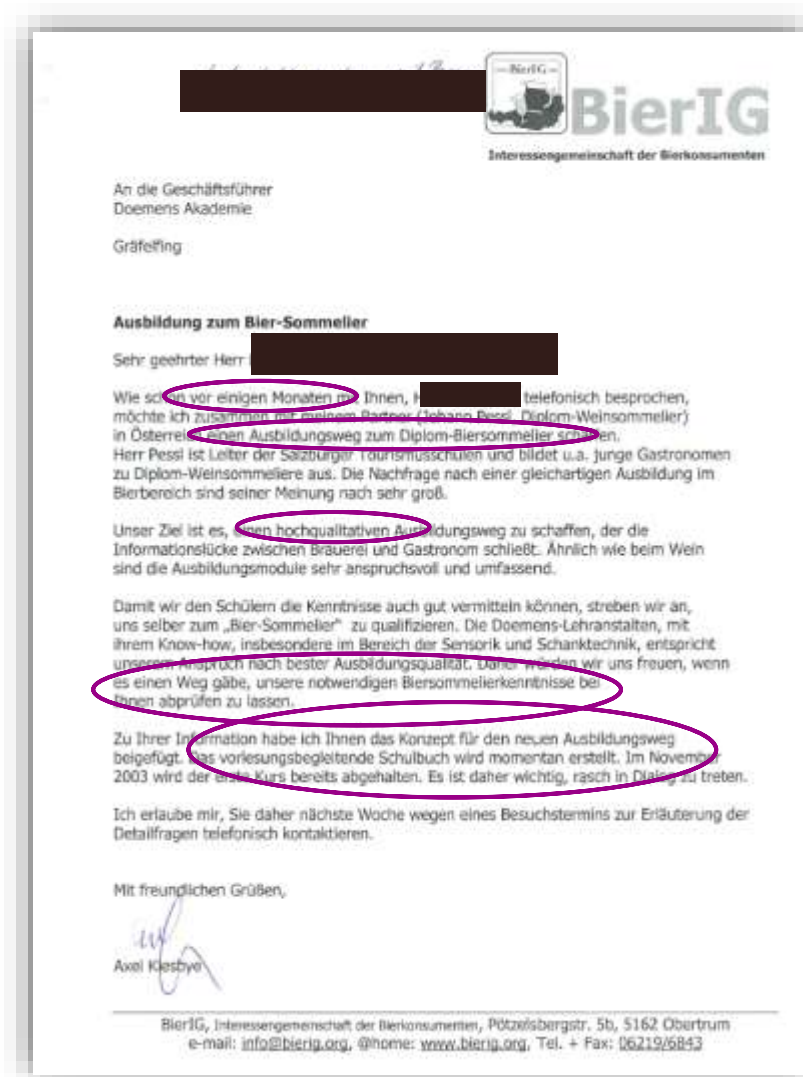


Abb. 4: Kiesbye nimmt mit *Doemens* per E-Mail Kontakt auf.

Kiesbye`s Schreiben enthielt bereits den Ausbildungstitel, das Ausbildungskonzept, Hinweise auf konkrete Ausbildungsunterlagen (Schulbuch) und einen Zeitplan für den ersten Kurs.

Die *Doemens* Akademie wird unser Partner

Doemens reagierte auf diese Anfrage mit einem Gegenangebot. Die Durchführung der Biersommelier-Ausbildung sollte als bilaterales, länderübergreifendes Schulungsprojekt durchgeführt werden.

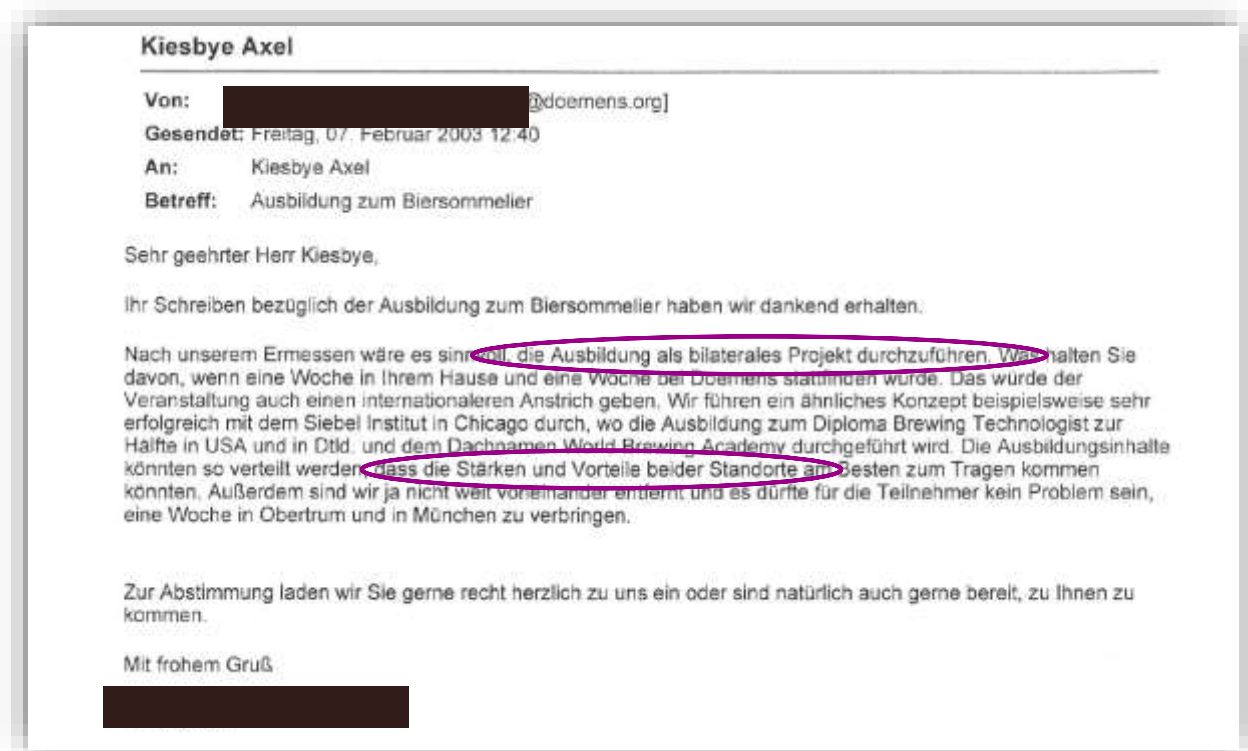


Abb. 5: Rückmeldung von *Doemens* per E-Mail

Kiesbye und Pessl bekräftigten diese Idee und erstellten zugleich auf diese neue Möglichkeit hin ein **erweitertes Ausbildungskonzept**.

Erweitertes Konzept zur „Bier-Sommelier“-Ausbildung

Einer bilateralen Ausbildung stehen wir positiv gegenüber. Um die Stärken und Vorteile beider Standorte zu nutzen, schlagen wir folgende Aufteilung vor:

Ausbildungsinhalte Teil 1: Start November 2003, komplett in Österreich

Theorie

- | | | |
|--|-------|--------------|
| • Geschichte der Bierherstellung (international, Österreich) | 3 UE | Pessl |
| • Trends und Zukunftsperspektiven | 2 UE | Kiesbye |
| • Die Rohstoffe (Einflüsse auf Qualität, Anbauggebiete) | 6 UE | Pessl |
| • Die Technologie der Bierherstellung | 12 UE | Pessl |
| • Bier & Recht (Biercodex, Reinheitsgebot, Konzession) | 4 UE | Pessl |
| • Bier & Gesundheit | 3 UE | Pessl |
| • Bier & Speisen | 2 UE | Pessl |
| • Bier & Bierkonsument (soziolog. & psycholog. Fakt.) | 3 UE | Gastreferent |

Praxis

- | | | |
|---|--------------|-----------|
| • Einbrauen eines eigenen Sudes (Creativbrauerei) | 8 UE | Kiesbye |
| • Gemeinsames Verkosten des gebrauten Bieres | 2 UE | Kie/Pessl |
| • Hausarbeit (Erstellen eines Biergerichtes) | 2 UE | |
| | 47 UE | |

Zwischenprüfung mit Prüfern aus Österreich und Doe(mens)

Ausbildungsinhalte Teil 2: Start Dezember 2003, Schwerpunkt in Deutschland

Theorie

- | | | |
|--|------|--------------|
| • Internationale Braumethoden (Rohstoffe, Zusätze) | 4 UE | Doe |
| • Internationale Biere und Bierregionen | 6 UE | Doe |
| • Heimische Bierstile und Bierfehler (Verkosterschulung) | 8 UE | Doe |
| • Ausschanktechniken (Methoden, Fehler, Hygiene) | 7 UE | Doe |
| • Bierpräsentation (Gläserpflege, Marketing, Bierkarte) | 6 UE | Gast/Kiesbye |

Praxis

- | | | |
|---|--------------|-------|
| • Verkostungsschulung und Durchführung von Verkostungen | 8 UE | Doe |
| • Besuch einer Brauerei | 4 UE | Doe |
| • Arbeitstag Biergastronomie (Zapfen, Anbieten, Küche) | 8 UE | Pessl |
| • Hausarbeit: Erstellen einer Bierkarte | 2 UE | |
| | 53 UE | |

Abschlussprüfung mit Urkundenverleihung/Pin durch Prüfer aus Österreich und Doe(mens)

Axel Kiesbye, erstellt am 20.02.03, Obertrum bei Salzburg

Abb. 6: Das erweiterte Ausbildungskonzept, erstellt von Kiesbye

Kiesbye formulierte für seine Partner Pessl und *Doemens* einen Entwurf für die Zusammenarbeitsvereinbarung. Ursprünglich sollte zunächst die Tourismusschule Klessheim (TK) selbst als österreichischer Veranstalter auftreten. Nachdem dies von der Schulleitung aber nicht erwünscht war, taten sich Kiesbye und Pessl zu einer *Interessengemeinschaft Biersommelier (IGBS)* zusammen.

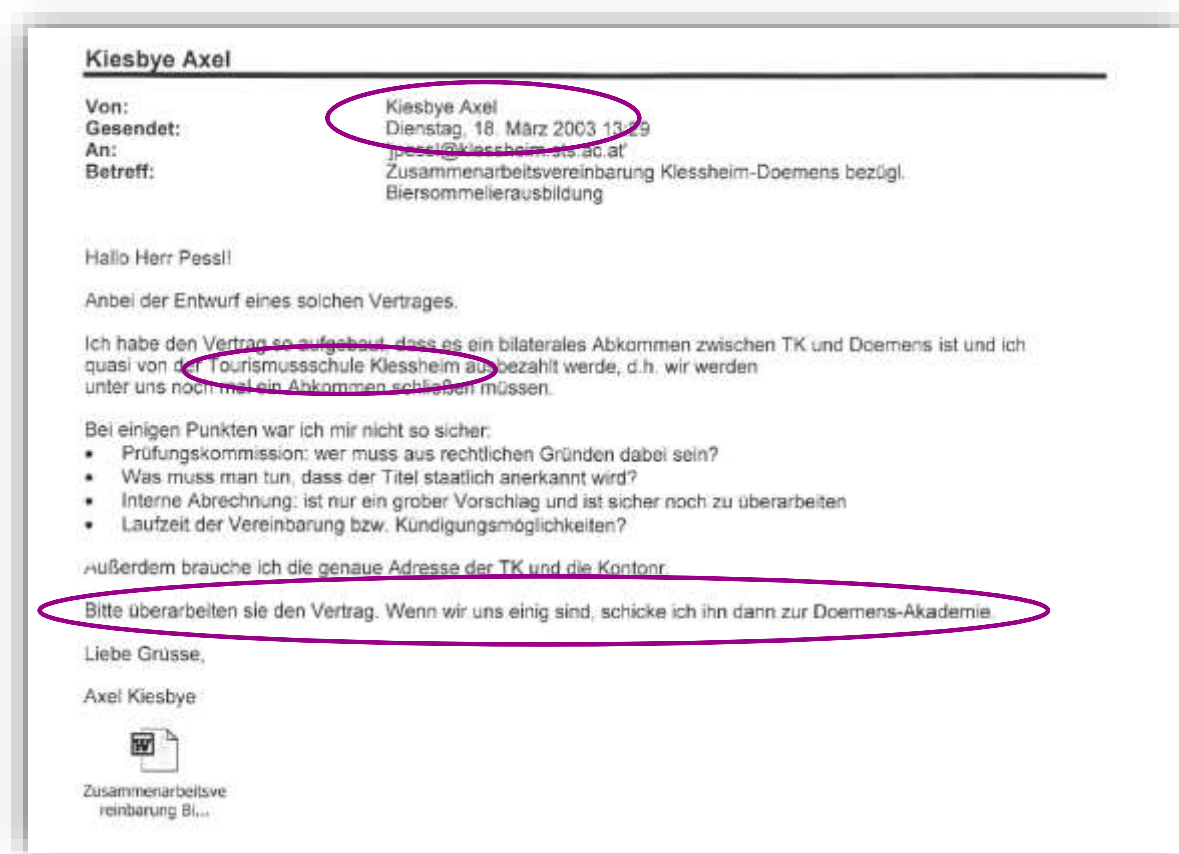


Abb. 7: E-Mail von Kiesbye an Pessl

Einige Mails und Besprechungen später konnte dann die erste
Zusammenarbeitsvereinbarung zwischen der *Interessengemeinschaft
Biersommelier (Kiesbye und Pessl)* und Doemens abgeschlossen werden.

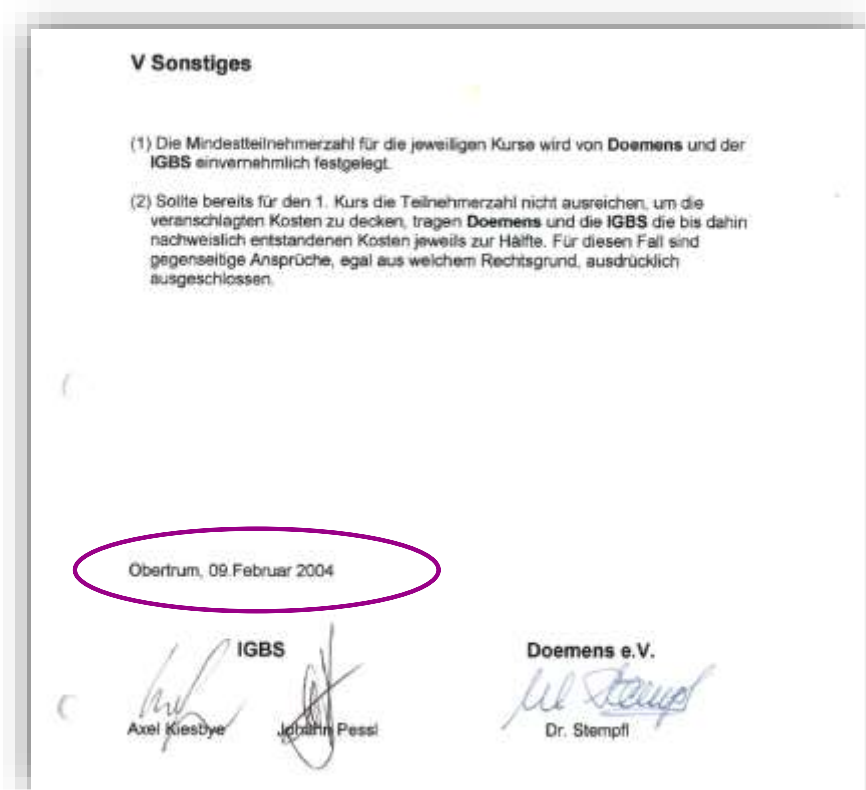
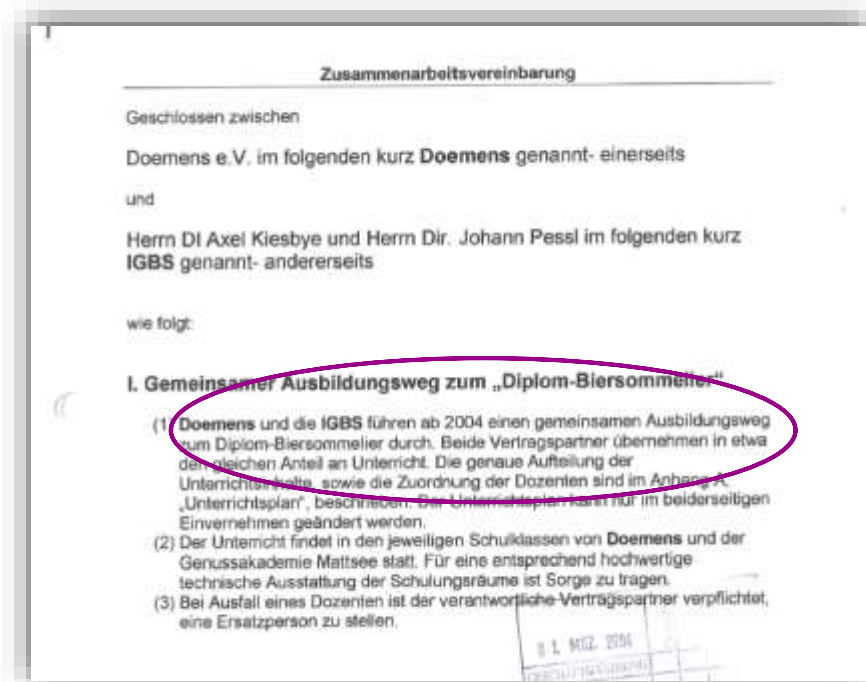


Abb. 8/9: Zusammenarbeitsvereinbarung zwischen Kiesbye/Pessl und *Doemens*

Markenschutz

Kiesbye war schnell klar, dass das neue Ausbildungskonzept Potential für eine internationale Bewegung hat. Parallel zur konzeptionellen Ausarbeitung wurde daher mit fachmännischer Unterstützung ein **Logo entworfen und der Markenschutz** durchgeführt.

Bereits am **21. Februar 2003** wurde der Schutz der **Wortmarke *Diplom Biersommelier*** von Kiesbye beantragt. Nach der überraschenden Ablehnung wurde mit 16.04.2004 die **Wort-Bild-Marke *Diplom Biersommelier*** ins **österreichische Markenregister** eingetragen.

ÖSTERREICHISCHES PATENTAMT

Dresdner Straße 87, 1200 Wien (Postfach 95)
Telefon: 01/53424 (FAX DW 535)

PSK Konto Nr. 5 160 000
BLZ 60 000

(Ihrer Eingabent)

AN KIESBYE AXEL DIPL. ING.
IN A-9162 OBERTRUM
PÖTZELBERGSTRASSE 5B

GESCHAFTSZAHL: AM 1198/2003-4

Beschluss

Der am 21. Feber 2003 eingelangte Antrag auf Eintragung der
Wortmarke **DIPL OM BIRSOMMELIER**

in das Markenregister wird aus dem Grunde des § 4 Abs. 1 Z. 3
des Markenschutzgesetzes 1970 (MSchG), BGBl. Nr. 260, zuletzt geändert durch
BGBl. I Nr. 143/2001, teilweise abgewiesen, und zwar für die Dienstleistungen Kl. 41:
Erziehung, Ausbildung, kulturelle Aktivitäten, Kl. 43: Verpflegung und Beherbergung
von Gästen.

Gegen diesen Beschluss ist die Beschwerde an die Beschwerdeabteilung des Pa-
tentamtes zulässig. Die Beschwerde hat einen Beschwerdeantrag zu enthalten; sie
ist binnen zwei Monaten nach der Zustellung des Beschlusses beim Patentamt ein-
zubringen und spätestens innerhalb eines Monats nach Ablauf dieser Frist zu be-
gründen.

Die Beschwerde unterliegt einer Verfahrensgebühr von 65 €. Die Gebühr ist auf das
Konto des Österreichischen Patentamts (PSK Kto. Nr. 5 160 000; BLZ 60 000) zu
überweisen bzw. einzuzahlen. Als Verwendungszweck ist Folgendes anzuführen:

AM 1198/2003, Beschwerdegebühr.

Nach Rechtskraft des Beschlusses wird das Verfahren mit dem Warenverzeichnis
wie folgt fortgesetzt werden: Kl. 32: Biere.

Gründe:

Die teilweise Abweisung erfolgte aus den in den Schreiben vom 20. Mai 2003 und
9. September 2003 angegebenen Gründen.

Österreichisches Patentamt
Rechtsabteilung B
Wien, am 3. Juni 2004
Dr. Stangl

Internationaler Zahlungsverkehr: BIC-Code OPSKATWW - IBAN-Nr. AT36 8000 0000 0518 0000
www.patentamt.at - DVR: 0078018 - internationale Telefonnummer: ++43 1 53424 (FAX EXT 535)

Abb. 10: Ablehnung der **Wortmarke *Diplom Biersommelier***

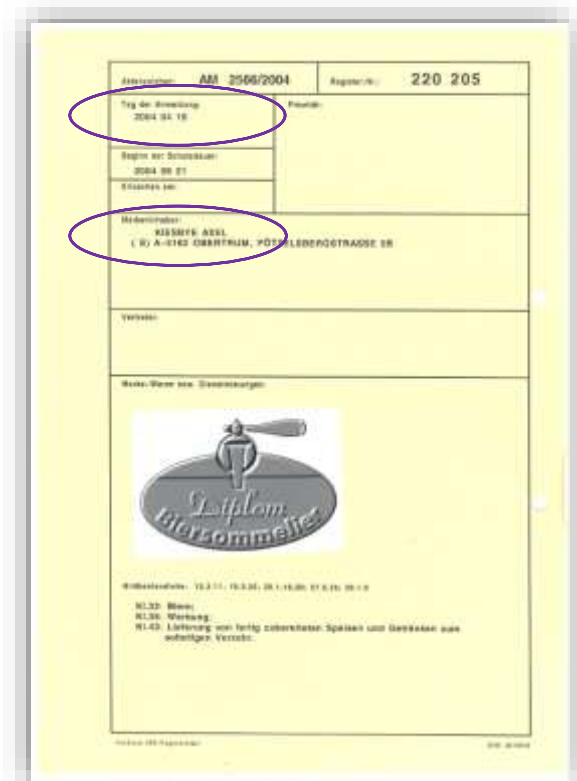


Abb. 11/12: Registrierungsbestätigung der **Wort-Bild-Marke** *Diplom Biersommelier*

Es folgte dann später auch durch Kiesbye die Eintragung der Wort-Bild-Marke für Deutschland, Großbritannien, Benelux, Schweiz, Tschechien, Spanien, Frankreich, Italien und Portugal.

Nachfolgend der aktuelle Registerauszug:

TMview 05/04/2017

Trade mark
Diplom Biersommelier



Application number	1006228
Application language	en
Application date	2009-04-21
Trade mark office	WIPO - WIPO
Registration office	WIPO
Receiving office	AT
Registration number	1006228
Registration date	2009-04-21
Expiry date	2019-04-21
Designation(s) under Protocol	GB
Designation(s) under Protocol (Article 9-4)	Madrid: BX,CH,CZ,ES,FR,IT,PT
Use intent office(s)	GB
Basic application number	AM 25662004
Basic application date	2004-04-16
Basic application number	AM 25662004
Basic application date	2007-06-15
Basic registration number	220 205
Basic registration date	2004-09-21
Basic registration number	220 205
Basic registration date	2007-09-07

1 / 5

TMview 05/04/2017

Diplom Biersommelier

Kind of IPR	Trade mark
Trade mark type	Figurative
Kind of mark	Individual
Nice classification	32, 35, 41, 43
Vienna classification	12.03.11, 27.05.01, 29.01.11
Current trade mark status	Registered
Comment	International trademark registrations may be renewed up to six months after the expiry date. An international trademark registration may therefore appear as Registered during this grace period.

List of goods and services

EN	
Nice class number	32
List of goods and services	Beers
Nice class number	35
List of goods and services	Advertising
Nice class number	41
List of goods and services	Educational, cultural activities
Nice class number	43
List of goods and services	Providing of ready-prepared meals and drinks for immediate consumption

Owner

Applicant identifier	962573
Name	Axel Kiesbye
Entitlement domicile	AT
Address country	AT
Address	Siebenbrunn 3 A-5162 Claertrum

Representatives

No entry for application number 1006228	
Correspondence address	
Name	Axel Kiesbye

2 / 5

Abb. 13/14: Aktueller Registerauszug zur Wort-Bild-Marke *Diplom Biersommelier*

Bilateral Feintuning

Im Herbst 2003 gab es diverse österreichisch-deutsche Abstimmungsgespräche. Letztendlich wurde der Kurs in zwei Blöcke mit je fünf Tage aufgeteilt.

Doemens übernahm dabei im ersten Block die Themen, die bereits Inhalt ihrer klassischen Braumeisterausbildung waren. Hierzu zählten etwa Technologie der Bierherstellung, Biermischgetränke, Bierfehler, allgemeine Sensorik, die Schanktechnik sowie deutsche Bierstile. In diesen Bereichen lag die besondere Kompetenz von *Doemens*. Die Schulungsunterlagen waren größtenteils schon vorhanden.

Die *Interessengemeinschaft Biersommelier (Kiesbye/Pessl)* bearbeiteten die neuen Themen wie die Bedeutung des Bierglases, Bier und Gesundheit, physiologische und psychologische Faktoren des Bierkonsums, Biersprache und Bierkarte, kreative Bierstile, Kochen mit Bier und Bier als Speisenbegleiter, Biertrends und Biermarketing. Die Zeit der Recherchen und Selbstversuche begann.

Teil 1: Deutschland: 25. bis 30. Oktober 2004

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
08:00 – 09:30	Geschichte der Bierherstellung	Intern. Braumethoden	Bierauschank-Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkostung - Bierstile und Bierfehler	Verkostung - Bierstile und Bierfehler	Praktische Prüfung I
10:00 – 11:30	Braustoffe		Verkostung - Bierstile II	Verkostung - Bierstile III	Verkostung - Bierfehler I	
11:30 – 12:15	Verkostung - Bierstile I	Intern. Biere und Bierregionen	Praktikum: Bierauschank	Verkostung - Bierstile und Bierfehler	Verkostung - Bierstile und Bierfehler	
13:00 – 14:30	Technologie der Bierherstellung	Biermischgetränke		Praktikum: Sensorik	Praktikum: Sensorik	
14:45 – 17:00						

Teil 2: Österreich: 1. bis 5. November 2004

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Bierstile I deutsche und österreichische Lagerbiere (Pils, Märzen, Export, Schwarzbier, Helles, Zwickel)	
08:00 – 09:30	Schriftliche Prüfung I	Bier & Marketing	Bierkonsument – soz., psychol. Faktoren	Praktikum: Einbauen eines eigenen Sudes	Bier & Speisen: Kochen mit Bier	Bierstile II deutsche und österreichische Alltagsbiere (Weizenbier, Alt- und Märzen, Berliner Weisse usw.)	
09:45 – 11:15	Bier & Gesundheit		Bier & Glaskultur		Trends und Zukunftsperspektiven bei Bier	Praktikum: Bier und Speisen	Bierstile III deutsche Biere (Doppelbock, Leicht-, Gerst-, Wälder usw.)
11:30 – 12:15	Verkostung - Bierstile IV	Verkostung - Bierstile V	Verkostung - Bierstile VI		Praktikum: Arbeitstag in der Biergastronomie	Bierstile IV englische Ales (Stout, Porter, IPA, Brown Ale usw.)	
13:00 – 14:30	Bier & Recht	Bier & Cocktails	Trends und Zukunftsperspektiven bei Bier			Bierstile V ur- und aboriginal Biere	Bierstile VI Spezialbiere
14:45 – 16:15	Bier & Erlös- und Kostenrechnung	Erstellen einer Bierkarte	Praktikum: Brauereibesuch			Seminarabend	Schriftliche Prüfung Teil II
	Praktikum: Besuch von Steglitz Brauwelt	Hausarbeit: Erstellen einer Bierkarte	Hausarbeit: Konzeption eines Events				

Abb. 15: Stundenplan der ersten *Diplom Biersommelier*-Kurse

Bewerbung

Kiesbye erstellte den ersten *Biersommelier*-Folder in einem neutralen CI. In der Vorstellung der Lehrpersonen wird deutlich, wer welchen Part in der Ausbildung zu verantworten hat.



Abb. 16: Der erste Werbefolder für die Ausbildung zum *Diplom Biersommelier*

Der erste Kurs

Im April 2004 findet der erste länderübergreifende *Diplom Biersommelier*-Kurs statt.

Verband der Diplom Biersommeliers

Der Verband wurde am 03. Juni 2005 nach **österreichischem Vereinsrecht** gegründet. Der erste Vorstand war wie folgt zusammengesetzt:

Obmann (heute Ehrenmitglied)	Axel Kiesbye (Österreich)
Ausbildungsleiter:	Dr. Wolfgang Stempf (Deutschland)
Finanzreferent (heute Kassier)	Andreas Parrer (Österreich)
Rechnungsprüfer 1	Ewald Pöschko (Österreich)
Rechnungsprüfer 2	Peter Krammer (Österreich)

Bis heute ist der Vereinssitz in Österreich. Vereinsadresse ist die Firmenadresse von Axel Kiesbye.

Heute

Pessl stieg nach dem zweiten Kurs aus dem Projekt aus – er fühlte sich als Weinprofi nicht kompetent genug. **Leider verstarb Pessl bereits zwei Jahre später** und konnte den wahren Boom seiner mitinitiierten Ausbildung in den Folgejahren nicht mehr erleben.

Rund 2000 deutschsprachige Absolventen in 15 Jahren in 100 Kursen zeigen das große Interesse nach mehr Nähe und Liebe zum Kulturgut Bier.

Das Kursangebot wurde erweitert um Inhousekurse, modulare Kursangebote und Blockunterricht von 2 Wochen sowie Upgrades auf Bierbasisausbildungen.

Waren es anfänglich mehr Braumeister in den Kursen, kommen die Interessenten heute vornehmlich aus den Bereichen Außendienst, Gastronomie und Handel und bezeugen damit auch in den inhaltlichen Wandel im Stundenplan.

2020

Im Herbst wird die Partnerschaft mit Doemens beendet und die Kiesbye Akademie wird mit neuen Ideen und vielen Innovationen die Ausbildung in das neue Jahrzehnt führen.

Dazu geht die Ausbildung **zusätzlich** erstmalig auch Online. **Ab Februar 2020 wird die Diplom Biersommelier-Ausbildung als „Blended Learning“ Konzept in einem Online-Fernlehrgangsteil und einen Präsenzteil im Kiesbye Bierkulturhaus untergliedert sein.**

Zusammenfassung:

Die geistigen Väter der *Biersommelier-Ausbildung* sind Kiesbye und Pessl. Von ihnen stammen die Initiativen und die detaillierten Ausbildungskonzepte. Die Markengestaltung, der Markenschutz, der Aufbau der Markenbekanntheit, sowie die anfängliche Bewerbung der Ausbildung erfolgten durch Kiesbye.