

# Friedrich Bier-Sommelier-Steinhuber

Bier-Sommelier (Doemens-Diplom mit Auszeichnung)

Bier-Sommelier mit 9 Jahren Spezialisierung im Craft-Bier- und Premium-Lager-Segment, derzeit Chef-Bier-Sommelier im Restaurant Schwarzwaldstube Baiersbronn (3 Michelin-Sterne) und davor 4 Jahre im Restaurant Tantris Muenchen. Doemens Bier-Sommelier-Diplom mit Auszeichnung. Verantwortlich fuer eine Bier-Karte mit 184 Positionen mit Schwerpunkt deutsche Craft-Brauereien + bayerische Lager-Tradition. ProWein Bier-Cup Bronze 2024.

friedrich.steinhuber@example.de

+49 7442 1234 567

Baiersbronn, Deutschland



linkedin.com/in/friedrich-steinhuber



## EXPERIENCE

### Chef-Bier-Sommelier

08/2023 - heute

Schwarzwaldstube Baiersbronn (3 Michelin-Sterne, Torsten Michel)  
Baiersbronn, Deutschland

Bier-Vollverantwortung im 3-Sterne-Restaurant parallel zum Wein-Team

- Bier-Karte 184 Positionen mit Schwerpunkt deutsche Craft + bayerische Lager + belgische Klassiker
- Pairing-Architektur fuer 12-Gang-Tasting-Menue mit 8 Bier-Optionen pro Gang
- Bier-Umsatz EUR 184.000 jaehrlich mit 12% Pairing-Wahl gegenueber Wein
- Direct-Trade mit 38 Craft-Brauereien und 18 bayerischen Klassikern
- Bier-Schulungen fuer 14 Service-Kolleg:innen mit Doemens-Curriculum

### Bier-Sommelier + Stellvertretender Chef-Service

07/2019 - 07/2023

Restaurant Tantris Muenchen (2 Michelin-Sterne, Hans Haas)  
Muenchen, Deutschland

Bier-Verantwortung im 2-Sterne-Restaurant

- Reposition der Bier-Karte mit 64 Lager-Positionen aus 32 bayerischen Brauereien, Bier-Umsatz +44%
- Bier-Pairing parallel zum Wein-Pairing-Programm, Gaeste-Wahl-Anteil 28%
- Verkostungs-Workshops fuer Hotel-Gaeste mit 18 Schulungs-Terminen pro Jahr



## PROJECTS

### Schwarzwaldstube Bier-Pairing Tasting-Menue

06/2024 - heute

Aufbau eines Bier-Pairing-Programms parallel zum Wein-Pairing fuer 12-Gang-Tasting-Menue, 8 Bier-Optionen pro Gang, Konversion 38% (Gaeste-Wahl)

### Bayerischer-Lager-Restaurant-Karten-Aufbau

09/2022 - 11/2023

Reposition der Bier-Karte Tantris Muenchen mit 64 Lager-Positionen aus 32 bayerischen Brauereien, Bier-Umsatz +44% in 14 Monaten



## EDUCATION

### Diplom-Bier-Sommelier (Doemens)

10/2018 - 06/2019

Doemens Akademie  
Gräfelting (Muenchen)  
Gräfelting, Deutschland

Bier-Sommelier (Diplom mit Auszeichnung)

1,0

### Sommelier IHK

09/2015 - 06/2016

IHK Muenchen +  
Hotelfachschule Heidelberg  
Muenchen / Heidelberg,  
Deutschland

Sommelier IHK

1,3

### Ausbildung

### Restaurantfachmann IHK

09/2011 - 07/2014

Hotel Bayerischer Hof +  
Berufsschule  
Muenchen, Deutschland

Restaurantfachmann IHK  
GPA: 1,4



## SKILLS

Bier-Sommelier  
Verkostungs-Sachkunde  
Bier-Karten-Aufbau Craft +  
Klassik  
Bier-Pairing Architektur  
Hopfen + Malz + Hefe  
Sortenkunde  
Brauerei-Direktbezug  
Sourcing  
Riedel Bier-Glas + Spiegelau  
Glas-Set  
Restaurant POS Lightspeed  
+ Resmio  
DLG + Doemens Pruefungs-  
Sachkunde



## CERTIFICATES

**Bier-Sommelier  
Diplom mit  
Auszeichnung  
(Doemens Akademie)**  
06/2019

**ProWein Bier-Cup  
Bronze 2024**  
11/2024

**DLG Pruefer Bier-  
Verkostung  
(Deutsche  
Landwirtschafts-  
Gesellschaft)**  
06/2024

**WSET Level 3 Award  
in Wines (Pass)**  
03/2023

**Sommelier IHK  
(Aufstiegsfortbildung)**  
06/2016

# DSV Bier-Sommelier Sektions-Sprecher

01/2024



## LANGUAGES

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Franzoesisch	B2
Tschechisch	A2



## STRENGTHS

### Bier-Tiefe

Habe ueber 1.840 Bier-Etiketten nach DLG-Methode verkostet und 240 Verkostungs-Sheets dokumentiert

### Brauerei- Beziehungen

Pflege Direkt-Beziehungen zu 38 deutschen Craft-Brauereien und 18 bayerischen Klassikern, davon 6 mit Custom-Sortenbier

### Pairing-Innovation

Entwickle Bier-Pairing-Architektur, die in Stern-Restaurants konkurrenzfaehig zu Wein-Pairing positioniert ist - im Falstaff 2024 referenziert