

Mehr als schmecken!

Doemens Impulse 2022 stehen für die Gunst der Sensorik

Die Doemens Akademie lud am 31. März und 1. April nach Gräfelfing bei München zur fünften Auflage ihres Leitseminars Doemens Impulse ein. Nachdem die Veranstaltung im letzten Jahr online stattgefunden hatte, freute man sich umso mehr, dass in diesem Jahr im neuen Gebäude in der Lohenstraße 3 die Impulse mit ca. 45 TeilnehmerInnen stattfinden konnte. Beim diesjährigen Seminar mit dem Thema „Sensorik in der Brauerei – Mehr als schmeckt/schmeckt nicht“ wurde dieser wichtige Aspekt von den zahlreichen Referenten aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachtet. Die Wichtigkeit dieses zentralen Themas zeigte sich dann auch an den lebendigen Diskussionen während der beiden Seminartage.

Der Fokus lag in diesem Jahr eindeutig auf dem wichtigen Thema Sensorik, welches auch als Leitthema für die Doemens Impulse 2022 ausgesucht wurde. Der Geschäftsführer von Doemens, Dr. Werner Gloßner, begrüßte die TeilnehmerInnen in den neuen Räumlichkeiten in der Lohenstraße in Gräfelfing. Nach einer kurzen Einführung sprach Dr.

Gloßner über die Wichtigkeit der sensorischen Qualitätssicherung, welche bereits in der Brauerei seinen Ursprung haben sollte. Leider ist es im Alltag immer noch nicht ganz angekommen und stellt weiterhin einen zu geringen Stellenwert dar. Wie und mit welchen Mitteln dagegen anzugehen ist, werde man in den zwei Tagen auf den Grund gehen.

Die Bedeutung der Sensorik in der Stufenkontrolle

Dr. Andreas Brandl startete die Vortragsreihe und erzählte, dass bei ihm in der Ausbildung und im Studium das sensorische Training leider viel zu kurz kam. Auch referierte er über die typisch auftretenden Bierfehler, wie ein Aromaprofil erstellt werden kann und die Quali-



tät beim Fassbier. Die allgemeine Fragestellung lautete: Wie kann eine Stufenkontrolle für die sensorische Analyse umgesetzt werden und wo beginnt und wo endet sie? Angefangen wird hier bei den Rohstoffen. Verknüpft wird das mit diversen Handbonitierungen bei z.B. Braugerste, Hopfen/Hopfenpellets und der Kontrolle von Geruch und Geschmack bei Wasser und Hefe. Auch können z.B. sensorisch relevante Würzparameter wie DMS gute Hilfestellung geben.



Dr. Andreas Brandl

Typische Bierfehler

Über die markanten Bierfehler sprach Fabian Staudinger in seinem interessanten Vortrag. Er erklärte, wie man in seinem Betrieb vorgehen sollte, um seine MitarbeiterInnen einfach und ohne Kostenaufwand auf die wichtigsten Bierfehler zu schulen. Er schloss seine Präsentation mit einer kleinen Verkostung von ausgewählten Bieren ab, welche mit Diacetyl (butterartig), trans-2-Nonenal (nasse Pappe) und p-Menthan-8-thiol-3-on (Schwarze Johannisbeere) versetzt waren.



Fabian Staudinger

Biologische Würzesäuerung: Auswirkungen auf unterschiedliche Bierstile

Auch im dritten Vortrag, moderiert von Björn Bleier, konnten mithilfe einer Verkostung die Auswirkungen der biologischen Würzesäuerung sehr gut nachvollzogen werden. Unterschiedliche Bierstile sind mit und ohne Würzesäuerung hergestellt worden und diese konnten in einer Vergleichsverkostung getestet werden. Die Würzesäuerung soll allgemein die Geschmacksstabilität steigern und bei alkoholfreien Bieren kann das Geschmacksprofil abgerundet werden, da der pH-Wert abgesenkt wird.



Björn Bleier

Technologische Beeinflussung eines Aromaprofils

Florian Huber stellte in seinem Vortrag die Einflüsse der Prozessschritte der Bierbereitung auf die Sensorik dar. Durch Variieren verschiedener Prozessparameter kann das



Florian Huber

Aromaprofil eines Bieres grundlegend verändert werden. Ergänzend hierzu hielt Frank Pfeifer von der Firma Hopsteiner einen Vortrag über die sensorische Optimierung mit Hopfeneinsatz bei alkoholfreien Bieren. Diese Präsentation endete mit einer Verkostung.



Frank Pfeifer

Qualitätssicherung jenseits der Brauereigrenze: Fassbier in der Gastronomie

„Biere, die die Brauerei verlassen, sind mit äußerster Sorgfalt und unter Einhaltung der vom Qualitätsmanagement festgelegten Standards hergestellt. Leider endet allzu oft die Qualitätssicherung des Bieres mit dem Verlassen der Brauerei“, so Michael Eder in seinem Vortrag. Weiter referierte er über mögliche Mikroorganismen und technische Rückstände.

Flavours in der Getränkeindustrie

Den Abschluss des ersten Seminartages gestaltete Christopher Holtz, indem er anhand der Anwendung der Doemens Flavours ein sensorisches Training zeigte.

40 Jahre MHD: Zeit für eine Neubetrachtung

Am zweiten Seminartag griff Dr. Michael Zepf das Thema Stabilität des Bieres und die damit seit 1981 verbundene Mindesthaltbarkeit auf. Wo in der Vergangenheit die Filtration und Stabilisierung der Biere im Vordergrund standen und diese Themen mittlerweile gut verstanden und kontrollierbar geworden sind, so wird es immer deutlicher, dass das „Flavour“ immer mehr in den Vordergrund rückt bei der Definition von Stabilität und folglich auch der Mindesthaltbarkeit.



Dr. Michael Zepf

Aufbau und Training eines Verkosterpanels

Leicht verständlich und nachvollziehbar veranschaulichte Julia Bär in ihrem Vortrag, wie man im eigenen Betrieb ein Verkosterpanel zusammenstellt und schult. „Jeder Mitarbeiter, der an dem Thema Sensorik interessiert ist, kann mit einem geringen Schulungsaufwand zum Analyst werden und zur Etablierung der einer sensorischen Qualitätssicherung beitragen“, so Julia Bär.



Julia Bär

Erstellung eines Aromaprofils

Marlene Speck brachte den SeminarteilnehmerInnen das Erstellen und Verstehen eines Flavourprofils nahe. Durch ein gewissenhaft erstelltes Aromaprofil kann ein Bier klar charakterisiert und dessen besonderen Merkmale herausgearbeitet werden.



Marlene Speck

Wie Glasformen die sensorische Wahrnehmung beeinflussen können

Wie verblüffend groß der Einfluss der Glasform auf die sensorische Wahrnehmung tatsächlich ist, zeigte Dennis Pyanka von der Firma Rastal auf. In der anschließenden Verkostung durfte jeder Seminarteilnehmer mit seinen eigenen Sinnen das von Dennis Pyanka zuvor Erklärte überprüfen. Das Ergebnis war äußerst beeindruckend.



Dennis Pyanka

Sensorische Kommunikation auf allen Kanälen

Der amtierende deutsche Biersommeliermeister Michael Friedrich erklärte in seiner charmanten Art, wie man durch gezielte Verwendung seiner Sprache (auch Dialekt), der Wortwahl und der Gestik ein Bier selbstbewusst vor einem Publikum präsentieren sollte. In seiner freien Art zu reden, konnte er die TeilnehmerInnen in seinen Bann ziehen und von seiner Methode überzeugen.



Michael Friedrich

Weyermann Malz-Aroma-Rad – für die Kreation außergewöhnlicher Biere

Anhand der mitgebrachten Malzproben konnte Michael Wöss, Firma Weyermann, in seinem Vortrag veranschaulichen, dass das neu entwickelte Malz-Aroma-Rad bestens geeignet ist, um beim Rezeptdesign zu helfen. Auch konnte gezeigt werden, dass Pilsner Malz nicht gleich Pilsner Malz ist und dass das Aroma-Rad sehr hilfreich ist die passenden Braumalze für die Biergestaltung zu finden.



Michael Wöss

Zusammenfassung

Die Doemens Impulse 2022 zeigten, dass das Thema Sensorik ein sehr wichtiger Aspekt in der Qualitätssicherung der Brauerei sein muss. Die Vortragenden beleuchteten in ihren Präsentationen die zahlreichen Facetten dieses Begriffs. Abgerundet wurde das Seminar durch ein schmackhaftes Mittagessen in der neuen Doemens-Kantine und wir freuen uns auf die Impulse im nächsten Jahr. (emk, pn) □

BarthHaas® 

WRITE YOUR STORIES OF FLAVOR

...JETZT MIT SPECTRUM!

Dry-Hopping mit SPECTRUM bedeutet eine erhebliche Steigerung der Ausbeute bei Verringerung der Kontaktzeit im Tank während das volle Aroma des Hopfens im Bier erhalten bleibt.

SPECTRUM FULL FLAVOR SPECTRUM

back batch
Tandy, Citra®
7.50%

barthhaas.com/de/spectrum 