Liebe Leserinnen und Leser,

ich freue mich außerordentlich seit Juli Mitarbeiter bei Doemens zu sein. Das breitgefächerte Angebot, das Doemens anbietet, ist auf jeden Fall einzigartig und es ist wunderbar, in einer Institution mitarbeiten zu können, die weltweit Fach- und Führungskräfte von Morgen ausbildet.

An Doemens fasziniert mich die Expertise in allen Bereichen der Brau-, Getränke- und Lebensmittelindustrie und die enge Vernetzung mit der Industrie.

Mein Hauptaufgabenbereich wird zunächst das Thema „Ringanalysen“ sein, die Doemens bereits seit über 25 Jahren für die Getränkeindustrie anbietet. Im Wesentlichen soll das bestehende Modell überarbeitet und aktualisiert werden.

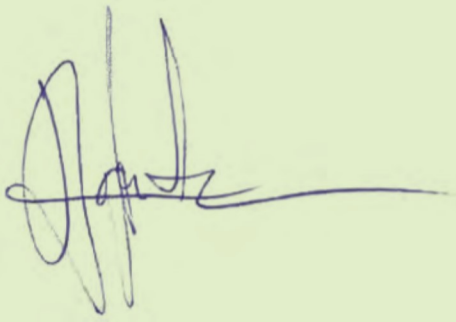
Die bisherigen Prozesse und Abläufe werden klarer strukturiert, vereinfacht und effizienter gestaltet. Zusätzlich soll der Bereich „Ringanalysen“ zeitnah akkreditiert werden.

Des Weiteren unterrichte ich als Dozent die Fächer „Sensorik“ für die Brau- und Malzmeister*innen und „Mess-, Steuer- und Regeltechnik“ für die Industriemeister*innen der Fachrichtung Lebensmittel.

Nach meinen zwölf Jahren als Technischer Betriebsleiter bei Giesinger Bräu freue ich mich, meine Erfahrungen und mein Wissen aus Industrie und Praxis weiterzugeben und dadurch die theoretischen Sachverhalte lebendiger und anschaulicher zu gestalten.

Ich freue mich auf die vielen neuen Kontakte und die zukünftigen Herausforderungen und Aufgaben, die bevorstehen.

Ihr



Simon Rossmann
Ringanalysen, Dozent

Doemens

Weltmeisterschaft der Biersommeliers mit langjährigen Hauptsponsoren

Die siebte Weltmeisterschaft der Biersommeliers findet am 11. September auf dem Münchner Messegelände im Vorfeld der drinktec statt. Ohne Sponsoren wäre die Durchführung der Veranstaltung undenkbar. Die Weltmeisterschaft wird von den langjährigen Hauptsponsoren drinktec (Messe München) und BarthHaas unterstützt. Im Interview erläutern Petra Westphal, Exhibition Director drinktec, und Dr. Christina Schönberger, Head of Innovation and Education Hops Academy, BarthHaas, die Hintergründe für ihr Engagement.

Doemens News: *Was schätzen Sie an der Biersommelier-Ausbildung durch die Fachexperten der Doemens Genussakademie besonders?*

Dr. Christina Schönberger: Die Ausbildung ist international höchst angesehen. Gerade jüngst wurden die Inhalte und die didaktische Vorgehensweise noch einmal erweitert und optimiert. Das ist natürlich nur mit einer hervorragenden Teamarbeit und einem sehr guten Netzwerk möglich.

DN: *Netzwerk ist ein gutes Stichwort: Welche Bedeutung haben Biersommeliers für die Braubranche?*

Dr. Schönberger: Wir – also die Hops Academy – als Partnerinstitut profitieren erheblich von den Ausbildungsmöglichkeiten, die Doemens bietet, denn viele der passionierten Biersommeliers bilden sich auch bei uns spezifisch zum Thema Hopfen weiter. Das Netzwerk an Biersommeliers, das daraus entsteht, ist für die Branche und für das Thema Bier von unschätzbarem Wert.

DN: *BarthHaas unterstützt als langjähriger Hauptsponsor die Weltmeisterschaft der Biersommeliers …*

Dr. Schönberger: BarthHaas ist Marktführer im Hopfenhandel. Wir richten jetzt seit über zehn Jahren unser Augenmerk auf die Sensorik, denn die Aroma- und Geschmackseigenschaften der weltweit 304 Hopfensorten waren für den Biergeschmack nie wichtiger als heute. Dieser Fokus auf Sensorik, den auch Doemens mit seiner Ausbildung setzt, ist für uns ausschlaggebend. Denn letztendlich entscheiden immer Aroma und Geschmack darüber, was der Konsument morgen kaufen wird.

Daher ist es für uns nur konsequent, die Arbeit von Biersommeliers mit allen Kräften zu unterstützen, die Begeisterung für die Vielfalt der Bierlandschaft, deren sensorische Bewertung und den Austausch darüber zu fördern. Den Nutzen für unser Geschäft kann man gar nicht hoch genug einschätzen.

DN: *Frau Westphal, seit 2013 wird im Rahmen der drinktec die Weltmeisterschaft der Biersommeliers durchgeführt. Welche Bedeutung hat diese Veranstaltung für die drinktec?*

Petra Westphal: Die Braubranche und die drinktec sind seit Bestehen der Messe im Jahre 1951 eng verbunden. Daher ist es uns einmal mehr wichtig für diese Traditionsbranche, das gesamte Facettenreichtum abzubilden. Mit der Austragung der Weltmeisterschaft der Biersommeliers gewinnt die Vielfalt des Bieres nicht nur an Bedeutung, sondern kann auch gleich anhand der neuen und alten Weltmeister eindrucksvoll dem Fachpublikum nahegebracht werden.

DN: *Wie setzen Sie das Thema „Biersommelier“ auf der drinktec um?*

Westphal: Zunächst in der Halle C3, die ausschließlich der produktspezifischen Prozesstechnik für Bier und Malz gewidmet ist. Dann natürlich auch in den Hallen, in denen unsere Komplettanbieter und Marktführer platziert sind – das sind die Hallen B4, B6 und A6. In der Halle

News

A6 findet man unser place2beer, das wir federführend mit Doemens konzipierten und durchführen. Hier kann man sich nicht nur auf ein Bier treffen, sondern von Biersommeliers fachkundig durch eine Bierverkostung geführt werden.

Apropos Zusammenarbeit mit Doemens: Die drinktec und Doemens verbindet eine langjährige Freundschaft und Zusammenarbeit. Diese macht sich in der gemeinsamen Liebe zum Produkt Bier, der Getränkeindustrie überhaupt, bemerkbar sowie an der Freude an Weiterentwicklungen und am inspirierenden Austausch mit Menschen mit Herz!

Weitere Informationen: https://doemens.org/genuss-sensorik/weltmeisterschaft-der-biersommeliers-2022/

Doemens auf der drinktec

Nach drei Jahren Messepause freut sich das Doemens-Team, Besucher aus dem In- und Ausland auf dem neu konzipierten Messestand in der Halle C6, Stand 402 im Rahmen der drinktec vom 12. bis 16. September begrüßen zu dürfen. Im Interview schildert Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner die Erwartungshaltung der Branche und der Doemens Akademie.

Doemens News: *Herr Dr. Gloßner, Sie sind im Fachbeirat der drinktec vertreten. Wie stufen Sie die Stimmung der Getränkebranche hinsichtlich drinktec ein?*

Dr. Werner Gloßner: Alle Beteiligten sind froh, dass nach der langen, coronabedingten Pause endlich wieder eine Messe mit persönlichen Treffen und Gesprächen ansteht. Man hat zwar gelernt, dass man Vieles digital machen kann, aber man hat auch gelernt, dass in vielen Situationen das persönliche Gespräch nicht zu ersetzen ist.

DN: *Für Doemens ist die drinktec die erste Getränkemesse seit 2019. Mit welcher Erwartungshaltung sehen Sie der drinktec entgegen?*

Dr. Gloßner: Wir freuen uns auf die drinktec und haben eine durchgehend positive Erwartungshaltung. Aus dem Kreis unserer Kunden und aus der Doemens-Familie der Ehemaligen hören wir sehr viele positive Stimmen.

DN: *Warum ist gerade die Beteiligung mit einem eigenen Stand so wichtig?*

Dr. Gloßner: Der zentrale Faktor für uns auf einer Messe ist die Kommunikation. Und hierfür bieten wir mit unserem Stand die notwendige Plattform. Der Doemens-Stand ist der wichtige Anlaufpunkt. Dass dazu in einem guten Gespräch auch das Anstoßen mit einem Bier gehört, auch darauf freuen wir uns auf unserem neu konzipierten Stand.

DN: *Mit welchem Ansatz geht Doemens auf der drinktec an den Start?*

Dr. Gloßner: Wir haben neben unserem Standardportfolio rund um die lang eingeführten Weiterbildungswege interessante neue Ansätze entwickelt. Berufsbegleitende Weiterbildung zum Braumeister, neue Seminaransätze rund um den Themenbereich ‚Sensorik' oder die neue Sommelierausbildung für Destillate, um nur einige Beispiele zu nennen. Es gibt genügend Gesprächsstoff!

DOEMENS-FLASH

Doemens-Seminare

Aktualisierungslehrgang Getränkeschankanlagen
5. September 2022

Bierstile im Wandel der Zeit
8./9. September 2022

Mälzereitechnische Arbeitstagung
19. Oktober 2022

Ausbildung zum Destillat-Sommelier
5. bis 16. Dezember 2022

Doemens Impulse 2023
2./3. Februar 2023
Klassische Lagerbiere kann jeder? – Brautechnologische Kniffe für Helles und Pils auf Topniveau

Weitere Informationen unter
https://doemens.org/bildungsfinder

Georg Zentgraf besucht Doemens-Neubau

Eines haben der ehemalige und der jetzige Geschäftsführer von Doemens gemeinsam: beide haben jeweils ein Neubauprojekt realisiert. Am 1. April 1967 wurde unter Federführung des damaligen Direktors Georg Zentgraf das Schulgebäude an der Stefanusstraße in Gräfelfing bezogen. Nach 54 Jahren und über fünfjähriger Planung, Durchführung und Realisierung unter der Regie von Dr. Werner Gloßner konnte Anfang Oktober 2021 der Betrieb im neuen Zuhause an der Lohenstraße 3 in Gräfelfing starten. Georg Zentgraf war begeistert von dem Neubaugebäude und die vielfältigen Möglichkeiten, die sich daraus ergeben. „Mit dem Neubau ist Doemens zukunftsorientiert aufgestellt und wird damit auch in den kommenden Jahrzehnten in der Lage sein, auf einem hohen Bildungsniveau zu agieren", betont Georg Zentgraf sichtlich stolz.

Impressum:

V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner
Doemens e.V.
Lohenstraße 3
D-82166 Gräfelfing/München
Tel. +49(0)89/85805-0
E-Mail: info@doemens.org
www.doemens.org

Ansprechpartner der Redaktion:
Eva-Maria Kahle
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-311
E-Mail: kahle@sachon.de