

Stellschrauben für die Bierqualität

Sensorik-Schulung für Dresdner Traditionsbrauerei

„Echte Dresdner Braukunst seit 1858“ lautet der Slogan der Feldschlösschen Brauerei in Dresden, die seit 2011 in den Händen einer mittelständischen Brauereigruppe mit privater Inhaberschaft ist, zu der bereits das Frankfurter Brauhaus, die französische Brauerei Brasserie Champigneulles und seit 2016 außerdem die Gilde Brauerei aus Hannover gehören. Das Markenzeichen ist das Pichmännel, das seit 2006 wieder jede Flasche ziert.

Die Brauerei stellt zahlreiche Produkte her, die von traditionellen Sorten wie Pilsner und Export, Alkoholfreien Bieren und Biermischgetränken über Feldschlösschen-Editionen (Maibock und Festbier) bis hin zu Spezialitäten-Bieren reichen. Der gute Ruf der Biere basiert auf langjähriger Brauerfahrung ver-

bunden mit modernen, umweltfreundlichen Technologien sowie Einhaltung hoher Qualitätsstandards.

Hoher Stellenwert

Die Sensorik nimmt dabei als eines der wichtigsten Instrumente der Qualitätssicherung einen hohen Stellen-

wert ein. Um das sensorische Wissen wieder aufzufrischen, führte Julia Bär von der Doemens Genussakademie eine zweitägige Inhouse-Schulung bei Feldschlösschen in Dresden durch. Die Sensorik-Expertin vermittelte den Brauereimitarbeitern, die aus den verschiedenen Standorten der Brauereigruppe zusammenkamen, umfassendes Wissen zur Sensorik in der Qualitätssicherung in Theorie und Praxis.

Sensorisches Training

Aufgrund fundierter sensorischer Vorkenntnisse gestaltete sich der Einstieg in das sensorische Training nach einer kurzen Wiederholung wichtiger Grundlagen, wie beispielsweise der Schwellenwertbestimmung von Grundgeschmacksarten, sehr routiniert. Im Rahmen zahlreicher sensorischer Trainingseinheiten wurden verschiedene diskriminative Prüfmethoden (Rangordnung, Triangel-Test) sowie beschreibende Verkostungen und Profilanalysen brauereieigener Biere zur Differenzierung und Charakterisierung ausgewählter Bierstile durchgeführt.

Auch die Betrachtung markanter Alterungskomponenten sowie das Erkennen und Beurteilen verschiedener





Julia Bär beim sensorischen Training wichtiger Grundlagen bei der Feldschlösschen Brauerei in Dresden.

Alterungsstufen waren wichtiger inhaltlicher Bestandteil der Schulung. Im Rahmen des Themenschwerpunktes „Sensorische Qualitätskontrolle in der Brauerei“ stand die Analyse zahlreicher Flavour und Off-Flavour in Bier sowie die Qualitätsbewertung mithilfe verschiedener Prüfmethode in Fokus der beiden Tage.

Aufbau eines Verkosterpanels

Abschließend ging Julia Bär noch auf das Thema Aufbau eines Brauerei-internen Verkosterpanels sowie die Ausbildung und Schulung von Prüfpersonen ein. Den teilnehmenden Brauerei-Mitarbeitern aus dem Bereich Qualitätssicherung war es wichtig, ein Trainingsprogramm für regelmäßige Schulungszwecke zusammenzustellen, um diese in Zukunft standortübergreifend einzusetzen und die Sensorik als eines der wichtigsten Instrumente der Qualitätssicherung in den Fokus zu rücken.

Fazit

„Julia Bär hat uns eindrucksvoll aufgezeigt, an welchen Stellschrauben der sensorischen Qualitätssicherung wir zukünftig drehen müssen. Der logische Aufbau hinsichtlich theoretischer Grundlagen sensorischer Vertiefung sowie die Umsetzbarkeit in die Praxis waren wichtige Elemente der Schulung“, hob Swen Paschke, Koordinator Qualitätssicherung Brauereigruppe, hervor. □

Andreas Hofbauer
Leiter
Öffentlichkeitsarbeit Doemens
www.doemens.org



BRAU

INDUSTRIE

Redaktion

Eva-Maria Kahle (verantw.) - 311
Dr.-Ing. Brau- und Getränketechnologie
kahle@sachon.de

Schloss Mindelburg
St. Georgenberg 17 · D 87719 Mindelheim
Telefon (08261) 999-0 · bi@sachon.de
www.frischeingeschenkt.de
www.sachon.de

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit der Annahme des Manuskripts gehen das Recht zur Veröffentlichung sowie die Rechte zur Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elektronischen Speicherung in Datenbanken, zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und Mikrokopien an den Verlag über. Jede Verwertung außerhalb der durch das Urheberrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. In der unaufgeforderten Zusendung von Beiträgen und Informationen an den Verlag liegt das jederzeit widerrufliche Einverständnis, die zugesandten Beiträge bzw. Informationen in Datenbanken einzustellen, die vom Verlag oder von mit diesem kooperierenden Dritten geführt werden. Die mit Namen oder Signatur gekennzeichneten Beiträge stellen die Ansicht des Verfassers dar, nicht unbedingt die der Redaktion. Berichte von Unternehmen unterliegen nicht der Verantwortung der Redaktion. Verlag und Schriftleitung übernehmen keine Haftung.

Verlag und Herstellung

VERLAG W. SACHON GMBH
Fachzeitschriften · Wirtschaftsdatenbanken
Schloss Mindelburg · St. Georgenberg 17
D 87719 Mindelheim

Geschäftsführung

Sandra Wulkan - 150
wulkan@sachon.de

Dr.-Ing. Klaus Krammer - 310
krammer@sachon.de

HRB 19790 Memmingen

Head of Media Sales

Sabine Reggel - 338
reggel@sachon.de

Media Sales

Anita Stückle - 331
stueckle@sachon.de

Media-Disposition

Michaela Schölderle - 361
schoelderle@sachon.de

Vertriebsleitung

Yvonne Musch - 451
y.musch@sachon.de

Druck

Holzmann Druck GmbH & Co. KG
Gewerbestraße 2, 86825 Bad Wörishofen

Anzeigenpreise

Zurzeit ist Anzeigenpreisliste Nr. 67 gültig

Errscheinungsweise: monatlich

Bezugspreis: Jahresabo EUR 79,- + MwSt.

Für Mitglieder des Bundes der Doemensianer e.V. ist der Bezugspreis der Zeitschrift im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Hinweis gemäß § 26 (1) Bundesdatenschutzgesetz Die Empfänger der Zeitschrift sind in einer Adressdatei gespeichert, die mit Hilfe automatisierter Datenverarbeitung geführt wird.

Gerichtsstand wahlweise für den Verlag Mindelheim oder München



Prüfung der Empfängerstruktur-Analyse
Prüfung der Vertriebs-Analyse
Auflagenprüfung

1-3