

Finest Beer Selection mit großem Mehrwert!



Das Jahr 2022 endete mit einer völlig unerwarteten und ungewollten „Weihnachtsüberraschung“ für Doemens: Die einseitige Aufkündigung der fast 20-jährigen Partnerschaft zwischen dem Verband Privater Brauereien und Doemens in der Veranstaltung des European Beer Stars bedeutete für die Doemens-Geschäftsleitung ein turbulentes Jahresende sowie einen arbeitsreichen Jahresbeginn.

Wie jedoch häufig bieten solche Einschnitte im Arbeitsleben oft neue Möglichkeiten und Perspektiven. So auch in diesem Fall: Wir konnten im Team ein völlig neues Verkostungskonzept erarbeiten, das optimal auf die aktuellen Bedürfnisse und Anforderungen der nationalen und internationalen Brauereien an eine jährlich stattfindende sensorische Exzellenzprüfung zugeschnitten ist. Als absoluter Glücksfall hat sich dabei die Bündelung bestehender Kompetenzen und langjähriger Erfahrungen zweier Institutionen herausgestellt: Doemens und Meininger.

Die gemeinsame Konzeptionierung der Finest Beer Selection (FBS) zielt auf einen wertvollen Nutzen für die Einsender von Bieren. So erhält jedes Bier (nicht nur einige wenige Gewinner-Biere) eine Bewertung durch eine internationale Jury nach einem 100-Punkte-Schema (Finest Beer Score). Weiterhin wird für jedes Bier ein dem Biertypus angepasstes und aussagekräftiges Flavourprofil erstellt (Finest Beer Profile). Abgerundet wird das Feedback mit einem für den Einsender frei verfügbaren freigestellten und hochauflösenden Bild der Flasche oder der Dose für Werbezwecke. Alle Biere, die 90 oder mehr Punkte erreichen, gelangen automatisch in die öffentlichkeitswirksame Finest Beer Selection, die mit all den Möglichkeiten eines Verlagsenhauses sowie einem großen Doemens-Netzwerk verbreitet wird.

Für alle im Team waren die letzten Wochen sehr intensiv, aber auch begeistert bei der Gestaltung solch eines Projektes dabei sein zu dürfen. Wir alle freuen uns daher sehr die erste Durchführung der Finest Beer Selection und natürlich auf viele Biere aus aller Welt. Und: Sie können Ihre Biere ab Mitte April unter www.finest-beer-selection.com anmelden.

Dr. Michael Zepf
Leiter Doemens Genussakademie

Profile, Score, Selection



Der Meininger Verlag und Doemens verleihen 2023 erstmals mit der „Finest Beer Selection“ ein Qualitätssiegel für Biere. Wie die sensorische Qualitätsprüfung abläuft und welche Benefits Brauereien davon haben, darüber informieren im Interview Christian Wolf, Mitglied der Geschäftsleitung Meininger Verlag, sowie Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens.

Doemens News: *Herr Wolf, die Planung und Organisation der Finest Beer Selection starteten nicht bei null, sondern beide Partner verfügen über eine vielseitige Verkostungsexpertise. Wie kann dieses Know-how effizient gebündelt werden?*

Christian Wolf: Der Meininger Verlag war vor mittlerweile 30 Jahren der erste Fachverlag, der das Thema professionelle Verkostung und Bewertung von Wein nach Deutschland gebracht und über die Jahrzehnte weiterentwickelt/perfektioniert hat. Im Jahr 2014 haben wir erstmalig neben Wein und Spirituosen auch die Bewertung von Bieren in unser Portfolio aufgenommen. Mit Doemens treffen wir auf einen Partner, der sowohl durch die von ihm durchgeführten Ausbildungen im Bierbereich als auch die Organisation professioneller, teilweise richtig großer Verkostungen, über eine ebenfalls sehr hohe Kompetenz verfügt.

Diese Erfahrungen zusammenzulegen, ist aus meiner Sicht ein riesiger Vorteil für alle Beteiligten, natürlich für die beiden Veranstalter, da viele Dinge noch besser als in der Vergangenheit dargestellt werden können und einiges auch effizienter ablaufen wird. Und dann natürlich für die Brauereien selbst, die ein Feedback in Form eines einfach nachvollziehbaren Qualitätskompasses zu ihren Bieren bekommen, das sie sonst nirgendwo in dieser Form erhalten.

DN: *Gibt es einen wichtigen Eckpunkt in der Vorgehensweise der Finest Beer Selection?*

Dr. Werner Gloßner (li.), Doemens und Christian Wolf, Meininger

Dr. Werner Gloßner: Zentraler Punkt der Finest Beer Selection ist die individuelle sensorische Bewertung der Biere durch ein geschultes Verkostungsgremium, eben kein Rankingvergleich mit Bieren, die zufällig gleichzeitig am selben Verkostungsort sind. In der Verkostung selbst wird ein unabhängig ermittelter sensorischer Qualitätsstandard plus das Aromenprofil eines Bieres ermittelt.

DN: *Geben Sie den Brauereien im Anmeldeprozess eine Art „Schablone“ vor, damit die wissen, in welcher Kategorie sie ihr Bier einordnen/einstufen sollen?*

Dr. Gloßner: Auch in diesem Punkt beschreiten wir einen neuen Weg. Der Ansatz ist, konsequent die Sichtweise der Brauer zu verfolgen. Deshalb bieten wir dem Brauer die Möglichkeit, dass er die Vorstellung seines Bierstils eingibt, entweder bestimmt er aus einer Auswahl seinen Bierstil oder er beschreibt im Rahmen der Registrierung seine Bierparameter. Lange Bierkategoriebeschreibungen mit fix vorgegebenen Kategoriegrenzen entfallen. „Out-of-Style“-Entscheidungen kann es in einem derartigen System nicht geben, sondern die Verkoster bewerten und geben ihr Urteil ab.



DN: Nach welchen Gesichtspunkten stellen Sie die Verkoster zusammen?

Dr. Gloßner: Sowohl der Meininger Verlag als auch Doemens verfügen über eine Datenbank an Verkostern, von denen wir wissen, dass sie ein ausgeprägtes Know-how über die weltweite Bierlandschaft mitbringen. Wichtig ist uns, dass die Verkoster vor Ort geschult werden, damit sie nicht nur ihr hohes Level in der Verkostungspraxis umsetzen, sondern dass sie auch die Systematik der Finest Beer Selection verstehen und erfolgreich umsetzen.

DN: Die Verkostung selbst soll zweistufig erfolgen ...

Wolf: Das ist aus meiner Sicht ebenfalls ein großer Vorteil der Finest Beer Selection. In einem ersten Schritt wird das Bier zunächst rein sensorisch durch die Expertenjury beschrieben. Daraus resultiert das „Finest Beer Profile“, eine aromatische Beschreibung in Form eines Spinnennetzdiagramms.

DN: Im zweiten Schritt kommt dann die Beurteilung.

Wolf: Beim Finest Beer Score wenden wir das international anerkannte und weit verbreitete 100-Punkte-Schema an, das beispielsweise bei Wein in Form von „Parker-Punkten“ erfolgreich eingesetzt wird. Das Schema ist unterteilt in eine Bewertung für Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck. Die Attribute sind unterschiedlich stark gewichtet. Die Stärke des Systems ist auch, dass jede einzelne Bewertung nachvollziehbar ist, sich ein Score von beispielsweise 92 Punkten aus der professionellen Einschätzung mehrerer Verkoster zusammensetzt und wir im Feedback an die Brauereien auch noch mal ganz deutlich aufzeigen können, wo das Bier besonders überzeugt hat und wo unsere Experten ggf. noch Potenzial sehen.

DN: Wie wollen Sie eine hohe öffentliche Bekanntheit und Resonanz für die Bewertungsplattform etablieren?

Wolf: Mit einer Mindestpunktzahl von 90 Punkten haben wir die Latte sehr hochgehängt, zum Vergleich: Bei Weinverkostungen wird zumeist bereits ab

85 Punkten veröffentlicht, teilweise sogar noch darunter. Mit der Finest Beer Selection stellen wir höchste Ansprüche an die Biere, die damit werben dürfen. Mit dem Finest Beer Score geben wir eine nachvollziehbare 100-Punkte-Skala nach draußen, die sich sehr schnell im Bewusstsein der Verbraucher verankern wird. Die Wiedererkennbarkeit der Medaille der Finest Beer Selection ist ebenfalls sehr hoch. Weiterhin sind Doemens und der Meininger Verlag bestens im Handel und in der Gastronomie vernetzt und die Kommunikation für eine Etablierung in den Absatzkanälen ist bereits ange laufen.

DN: Bei Doemens läuft die Verkostung ab, dazu muss auch die Logistik und die Einlagerung der Biere im Vorfeld professionell gewährleistet werden. Wie sorgen Sie für eine optimale Handhabung der Biere?

Dr. Gloßner: Wie man Bier richtig behandelt, ist ja grundsätzlich bekannt. Die eigentliche Herausforderung ist, die Qualitätsmaßstäbe über das gesamte Team und über den gesamten Annahme- und Verkostungszeitraum zu gewährleisten. Alle Beteiligten müssen diese Qualitätsanforderungen verinnerlichen. Das heißt, sie müssen wissen, was konkret zu tun ist und wo mögliche Fehlerquellen lauern – und das mit einer durchgehenden Konsequenz. Da haben wir bei Doemens eine 20-jährige Erfahrung im Rahmen großer Bierverkostungen sammeln können.

DN: Es ist viel vorbereitet und entwickelt. Herr Wolf, schildern Sie doch zum Abschluss des Gesprächs ihr derzeitiges Fazit zur Finest Beer Selection.

Wolf: Ich bin davon überzeugt, dass wir hier etwas ganz Großes ins Leben gerufen haben, dazu braucht man nur auf die Website unter www.finest-beer-selection.com schauen. Ich persönlich freue mich schon sehr auf die Preisverleihung am 6. November in Neustadt an der Weinstraße. Es gibt nichts Schöneres, als die Menschen hinter den Biere zu sehen, die Persönlichkeiten, die Personen, die Tag für Tag in ihrer Brauerei stehen, um ein möglichst „perfektes“ Bier zu brauen.

Doemens-Seminare

Bierbrauen kompakt

08. bis 10. Mai 2023

Das Seminar gibt zunächst einen Gesamtüberblick über die Bierherstellung inklusive Rohstoffe, Malzherstellung und Sudhausarbeit. Am zweiten Tag wird in der neuen Versuchs- und Lehrbrauerei ein Sud eingebracht. Die Inhalte werden durch die Themen „Gärung/Lagerung“, „Filtration/Stabilisierung/Haltbarkeit“ sowie „Bierstile/Biergattungen“ (inkl. Verkostung) abgerundet. Das Seminar richtet sich an

- Mitarbeiter der Getränkeindustrie mit vorwiegend kaufmännischer Ausbildung
- Mitarbeiter der Zulieferindustrie der Getränkewirtschaft, die über keine brautechnische Ausbildung verfügen und an
- Bier-affine Personen

Weitere Informationen unter <https://doemens.org/bildung/seminar-bierbrauen-kompakt/>

Institute of Masters of Beer

Nach Einführung des Institute of Masters of Beer (IMB) im Jahr 2012 tragen mittlerweile 16 Biersommeliers den begehrten Titel „Certified Member of the Institute of Masters of Beer“. In Form einer „Hall of Member-Tafel“ werden nun die erfolgreichen Absolventen der mehrjährigen Weiterbildung für ihr herausragendes Engagement gewürdigt.



Marlene Speck, verantwortlich für die Organisation des IMB, und Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens-Genussakademie, sind stolz auf die Tafel, die an prominenter Stelle vor dem Biersommelier-Ausbildungsraum hängt.

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