



## Wie schmeckt Vanille? – gelb!

Spirituosen sind Teil unserer Kultur. Gerade in den letzten Jahren zeichnet sich ab, dass der Trend zu

weniger, dafür aber qualitativ höherwertigen Destillaten geht. Was ist aber für den Verbraucher qualitativ hochwertig?

Der Verbraucher beurteilt die Spirituose zunächst visuell und anschließend nach Aroma in der Nase und Geschmack. Aus diesen Eindrücken bildet er sich seine Meinung. Und die kann bei jedem Verbraucher unterschiedlich ausfallen, denn „die Geschmäcker sind verschieden“. Meistens beantwortet der Verbraucher die Frage, wie es denn schmeckt mit rein emotionalen Eindrücken, die Überschrift dieses Editorials ist ein solches Praxisbeispiel.

Um nun aber die Qualität der Spirituosen in der Produktion sicherzustellen, ist eine sensorische Qualitätssicherung notwendig, die ermöglicht, die Spirituose objektiv sensorisch zu beurteilen. Nur so können Spirituosen untereinander oder verschiedene Batches gegeneinander verglichen werden. Eine solche objektive sensorische Untersuchung muss jedoch erlernt werden.

Im Doemens-Seminar „Sensorische Qualitätssicherung in der Spirituosenindustrie“ im Dezember 2023 wird den Teilnehmern genau diese Systematik erläutert. Durch zahlreiche praktische Übungen ist der Teilnehmer anschließend in der Lage, eine objektive sensorische Beschreibung und Bewertung von Spirituosen abzugeben.

Der Trend zu weniger Spirituosen, dafür aber hochpreisiger (und damit auch hochwertiger?), zeigt ganz klar, dass der Verbraucher bewusst genießen will. Dies sollten die Produzenten durch eine gleichbleibende Qualität unterstützen und fördern. Nur so kann der Produzent dafür sorgen, dass die Emotionen beim Verbraucher beim Genuss der Spirituose immer gleichbleiben. Auch wenn die Emotion „gelb“ ist!

G. Blümelhuber

**Dr.-Ing. Gerrit Blümelhuber**

Leiter Geschäftsbereich „Beratung, Seminare und Dienstleistungen“

## Neuer Leiter der Doemens-Labore

Seit dem 15. Mai ist Lukas Schappals als Leiter der Doemens-Labore mit einem sechsköpfigen Team verantwortlich. Ein weiterer Schwerpunkt wird in der theoretischen und praktischen CTA-Lehre bei der Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister sein. Das Dienstleistungsangebot der Labore reicht von einer Hefebank mit über 120 unter- und obergärigen Brauereihefen, umfangreichen chemisch-technischen und mikrobiologischen Analysen bis hin zu Flavourstandards zur Schulung der Verkosterpanels in der Getränkebranche. Ein weiteres Geschäftsfeld ist die Herstellung und der Vertrieb mikrobiologischer Nährmedien.

Nach seinem Studium an der TU München-Weihenstephan mit Abschluss M.Sc. Brauwesen und Getränketechnologie fungierte Schappals zunächst als Assistant Brewmaster in Nepal. Es folgte ein mehrjähriges Engagement

bei einer großen deutschen Weißbierbrauerei als verantwortlicher Koordinator von Verbesserungsprozessen sowie eine Tätigkeit als Leiter Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und Arbeitssicherheit in einer mittelständischen Brauerei.



Lukas Schappals mit der Doemens-Geschäftsführung um Dr. Werner Gloßner (li.) und Dr. Gerrit Blümelhuber (r.)

## Sensorik, Qualität, Schanktechnik: Inhouse-Schulung für Baumgartner Brauerei



Die österreichische, mittelständische Brauerei Baumgartner, die zwischen der Salzach, dem Inn und der Donau liegt, fühlt sich dem Innviertel regional sehr verbunden und versteht ihre Eigenständigkeit als Grundprinzip. „Bier brauen, das ist geschmackliche Maßarbeit“, lautet das Credo des Schärdingener Unternehmens. Damit dieser Qualitätsmaßstab laufend umgesetzt wird, investiert die Brauerei auch in Weiterbildungen, so in eine Inhouse-Schulung in der neuen Bierapotheke am

Areal der ehemaligen Brauerei Kapsreiter (gehört seit 2013 zur Brauerei Baumgartner).

Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens Genussakademie, stellte nach Vorgaben des Baumgartner Braumeisters und Prokuristen Michael Moritz eine eintägige Schulung zu den Themen „Biersensorik“, „Bierqualität“ und „Schanktechnik“ für 15 Mitarbeiter der Brauerei (Braucher, Brauerlehrlinge, Schankanlagentechniker, Außendienst/Verkauf, Bierapotheke Brauereiführungen) zusammen. Ziel war es, durch das theoretische und praktische Wissen ein Produktgefühl zu vermitteln, das in der täglichen Arbeit in und um die Brauerei erfolgreich eingesetzt werden kann.

Dazu führte Dr. Zepf zu Beginn der Schulung die Teilnehmer in die Grund-

züge der Sensorik sowie in die Beschreibung klassischer Bierstile (u. a. Märzen, Export, Pils, Bock, Weißbier) aus dem deutschsprachigen Raum inklusive Verkostungsschulung ein und rundete den Themenblock mit einer Off-Flavour-Schulung mit theoretischen und praktischen Einheiten ab. Neben Grundlagen der Schanktechnik und Gläserpflege sensibilisierte der Referent die Teilnehmer hinsichtlich Braukunst, Technologie und Ge-

schmacksstabilität, die Auswirkungen auf die Bierqualität nachsichziehen. „Ein großes Lob gebührt Dr. Michael Zepf, der es mit seiner kompetenten, mitreißenden Art schaffte, die Vielfalt der Bierspezialitäten in ihren jeweiligen Besonderheiten zu präsentieren, die Teilnehmer zu sensibilisieren und ein Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Bierqualität und Brautechnologie transparent zu vermitteln“, so das Fazit von Michael Moritz.

## Doemens sponsort besten Brauernachwuchs

Im Mai fand in München in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe die alljährliche Südbayerische und Münchner Meisterschaft der Auszubildenden im Brauer- und Mälzerhandwerk statt. Nach Vorgaben der Berufsschule München mussten die besten 40 Lehrlinge Sübayerns ein Pils herstellen, wobei die theoretische Ausarbeitung, die praktische Durchführung und das Verkostungsergebnis in das Endresultat einfließen.



Nach Verkostung und Bewertung der Biere, unter anderem durch die Doemens-Mitarbeiter Dr. Andreas Brandl und Simon Roßmann, wurden die Sieger bekannt gegeben und geehrt: Der erste Platz ging an Antonia Kojer, TU München, den zweiten Platz belegte Laura Miller, Schwarzbräu, Dritter wurde Leonhard Bremer, Augustiner Bräu.

Die Doemens Akademie beteiligt sich traditionell an der Veranstaltung. Der Sieger des Wettbewerbs (Südbayerische Meisterschaft) erhält ein Stipendium in Höhe von 2000 Euro für die Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister (1-jährig) bzw. Brau- und Getränketechnologen (2-jährig).

*Dr. Andreas Brandl, stellvertretender Schulleiter Doemens, mit der Erstplatzierten Antonia Kojer*



## DOEMENS-FLASH

### Finest Beer Selection

Finest Beer Selection – der Qualitätskompass für Brauereien: Sichern Sie sich bis zum 30. Juni den Frühbucherrabatt für Ihre Biere! Das komplett neu entwickelte, zeitgemäße Verkostungsformat ist der transparente Qualitätsstandard! Weitere Informationen unter <https://finest-beer-selection.com/>



### Brauring Qualitätssiegel

Der Brauring, ein Zusammenschluss mittelständischer Privatbrauereien, hat in den Räumlichkeiten der Doemens Akademie sein Qualitätssiegel verliehen, mit dem qualitativ hochwertige Biere ausgezeichnet werden. Doemens gratuliert allen prämierten Brauereien!



### Neues Seminar

Am 6./7. Dezember 2023 wird erstmalig das Seminar „**Sensorische Qualitätssicherung im Spirituosenbetrieb**“ durchgeführt. Weitere Informationen: [www.doemens.org/bildungsfinder](http://www.doemens.org/bildungsfinder)

#### 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](mailto:info@doemens.org)  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Ansprechpartner der Redaktion:  
Jan Rieken  
Verlag W. Sachon GmbH  
Tel. +49(0)8261/999-311  
E-Mail: [rieken@sachon.de](mailto:rieken@sachon.de)