



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 Assistent Brewmaster in Nepal. Es folgte ein mehrjähriges Engagement



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

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

Doemens wird Fördermitglied im BSI



beiden Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner (Bild re.) und Dr. Gerrit Blümelhuber (Bild li.)

Dass Doemens neben einer vielseitigen Bier- und AfG-Kompetenz mittlerweile auch eine ausgeprägte Destillat-Expertise aufweist, ist schon seit längerem bekannt und in der Branche mit interessanten Angeboten etabliert. So wurde die Ausbildung zum Destillat-Sommelier seit 2021 bereits viermal erfolgreich durchgeführt, ebenso zahlreiche Seminare und Beratungsaufträge. Mit einer eigenen Destille (80-Liter-Brennblasvolumen) im Doe-

mens-Technikum sowie einem fundierten Experten-Team um Dr. Gerrit Blümelhuber kommt Doemens den Anforderungen der Destillat-Branche in bester Weise nach.

Grund genug, mit dieser Expertise im Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI), ein Dachverband der Hersteller und Importeure von Spirituosen, vertreten zu sein. Seit Mitte März zählt Doemens als Fördermitglied im BSI und reiht sich zu 35 namhaften Unternehmen ein. „Doemens freut sich schon auf einen regen Austausch mit Geschäftsführern und Inhabern der Mitgliedsfirmen sowie weiteren Experten im Rahmen politischer Gästeabende und in Gesprächsrunden zu wichtigen Themen“, so die beiden Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner (Bild re.) und Dr. Gerrit Blümelhuber (Bild li.) unisono.

Expertenverkostung für Monde Selection

Monde Selection ist ein internationales, renommiertes Institut für Qualitätsauszeichnungen mit Sitz in Belgien, das 1961 gegründet wurde. Von einer unabhängigen Fachjury werden verschiedenste Konsumgüter wie Spirituosen und Liköre, Bier, Wasser und Erfrischungsgetränke, Lebensmittelprodukte, Diät- und Gesundheitsprodukte sowie Kosmetik- und Körperpflegeprodukte getestet und mit Qualitätssiegeln ausgezeichnet. Das Unternehmen verfolgt dabei einen ganzheitlichen Bewertungsmaßstab und zeichnet die Qualität der Produkte mit einem Bronze, Silber, Gold oder Grand Gold Award aus.

Seit letztem Jahr führt das Team der Doemens-Genussakademie die Qualitätsbewertung für die Kategorie „Wasser- und Erfrischungsgetränke“ durch. Ausschlaggebend war die sensorische Expertise bei Wasser und Fruchtsaft, die im Rahmen der Sommelier-Ausbildungen und bei Inhouse-Schulungen bei Doemens im Fokus steht. Hunderte Produkte aus der ganzen Welt werden bei Doemens in Gräfelfing von einem qualifizierten Verkosterpanel analysiert und bewertet. Wasserexperte Dr. Peter Schropp erhält dabei Unterstützung von den Sensorik-Experten/innen Julia Steiner, Marlene Speck-Waller und Michael Eder.

Das Team geht nach einem 360° Qualitätsbewertungsschema vor. Neben Geruch, Geschmack, Mundgefühl und Nachtrunk werden auch visuelle Aspekte der Proben sowie Design und Benutzerfreundlichkeit der Verpackung begutachtet. Jedes Produkt wird einzeln verkostet und auf zahlreiche Parameter getestet, die sorgfältig nach der Produktkategorie und den Erwartungen der Verbraucher ausgewählt werden. Die Bewertungen werden digital an Monde Selection übermittelt und das Endergebnis wird auf Grundlage der von der Doemens-Jury vergebenen Durchschnittspunkte berechnet.

„Die Verkostungen erstrecken sich über einen Zeitraum von mehreren Wochen. Während dieser Zeit kommen wir mehrmals pro Woche zusammen und verkosten die Proben aus verschiedensten Herkunftsländern. Bei der Bewertung fließt natürlich auch der Zielmarkt des Produktes mit ein, was die Aufgabe um so spannender macht. Es ist interessant, welche unterschiedliche sensorische Ausprägungen die Wässer aus verschiedenen Regionen teilweise haben. Wir freuen uns, die Qualitätsbewertung von Monde Selection nun schon im zweiten Jahr mit unserer Expertise zu unterstützen“, so Dr. Peter Schropp.



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/>



Verband der Getränkebetriebsmeister

Ende April versammelte sich der Bund der Getränkebetriebsmeister e.V. (<https://www.getraenkebetriebsmeister.com>) zum traditionellen „Neujahrstreffen“ auf Einladung der Firma Rink, das sich auf Maschinen rund um den Verschluss spezialisiert hat. Im Anschluss an das „Abschrauben und Entkorken“ ging es zum zweiten Highlight, der benachbarten Krombacher Brauerei, wo das Hauptaugenmerk auf die Abfüllung gelegt wurde und mehrere Anlagen aus nächster Nähe besichtigt werden konnten.



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:
Peter Neuner
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-317
E-Mail: neuner@sachon.de