



Weil Qualität ist, was zählt!

Die anhaltend hohe Inflationsquote bei Nahrungsmitteln lässt nicht mehr nur preissensible Kunden

einen genauen Blick auf den Kassenzettel werfen. Umso wichtiger ist es, dass der Konsument von den Produkten nicht enttäuscht wird. Produktqualität und Kundenzufriedenheit werden oft als selbstverständlich vorausgesetzt.

Neben einem fundierten Prozessverständnis bedarf es jedoch einer lückenlosen Qualitätskontrolle, um die hohen Ansprüche der Konsumenten konsequent zu erfüllen – ganz zu schweigen von den gravierenden Folgen, die ein „schlechtes“, oder im schlimmsten Falle, infiziertes Bier mit sich zieht. Dieses Risiko sollte mehr als Grund genug sein, das Augenmerk immer wieder auf die Qualitätssicherung in Ihren Betrieben zu lenken und nichts dem Zufall zu überlassen. Getreu dem Motto: Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht das Produkt!

Als Ihr kompetenter Partner im Brau- und Getränkebereich bietet Doemens, neben dem umfangreichem Seminar- & Schulungsangebot, auch ein breites Dienstleistungsspektrum im Laborbereich. Ob ein neuer Hefestamm für eine neue Bierkreation gesucht, eine erweiterte CTA-Analyse benötigt wird, eine kritische Überprüfung in der Mikrobiologie stattfinden soll oder Sie neue Flavourstandards zur Schulung des Verkosterspanels brauchen – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Seit Mitte Mai 2023 bin ich als Leiter der Doemens-Labore für ein sechsköpfiges Team verantwortlich. Ein weiterer Schwerpunkt wird in der theoretischen und praktischen CTA-Lehre bei der Weiterbildung zum Braumeister sein. Es erwarten mich spannende Aufgaben, sowohl intern als auch mit Ihnen im Beratungs- und Dienstleistungssektor.

Auf eine qualitätsvolle Zusammenarbeit freut sich

Lukas Schappals
Laborleiter/Dozent Doemens

Finest Beer Selection mit Top-Partnern

Was wäre ein neues Bier-Verkostungsformat ohne Top-Partner aus der Braubranche? Die Finest Beer Selection by Meininger & Doemens freut sich auf die Zusammenarbeit mit den weltweit agierenden Rohstoffunternehmen Weyermann®Malz und Hopsteiner. Die Firma Weyermann®Malz, renommierter und weltbekannter Hersteller von Spezialmalzen, setzt sich seit jeher für Biervielfalt ein. Das Bamberger Unternehmen ist von dem Konzept der Finest Beer Selection mit ihrem transparenten, nachvollziehbaren Bewertungsmaßstab überzeugt und möchte als Premium-Partner zur

weltweiten Etablierung beitragen. Die Firma Hopsteiner, eines der weltweit größten Handelshäuser mit eigenen Hopfenfarmen und Veredelungswerken, liefert nicht nur hochwertige und innovative Produkte, sondern legt auch großen Wert auf die Unterstützung zukunftsfähiger Projekte wie die Finest Beer Selection. Das Unternehmen weiß um die Vorzüge des neuen Verkostungsformates: transparenter Qualitätsmaßstab, individuelle Bewertung aller Biere und herausragende Sensorik-Kompetenz. Herzlichen Dank an beide Firmen für ihre Unterstützungsbeiträge!



Weyermann-Geschäftsführerin Sabine Weyermann und Ulrich Ferstl (li.), Teamleiter Direktkunden und Lebensmittel, mit Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner



Hopsteiner-Geschäftsführer Joachim Gehde (re.) und der Technische Direktor Frank Peifer

Vier Sommelier-Titel bei Doemens

Doemens bietet neben den etablierten Ausbildungen zum Bier- und Wassersommelier Längerem auch Ausbildungen zum Fruchtsaft- und Destillat-Sommelier an. Klaus Wenderlein aus Nürnberg ist nun der erste Sommelier, der alle vier Ausbildungen bei Doemens erfolgreich durchlaufen hat. Angefangen hat alles mit der Ausbildung zum Destillat-Sommelier. Die Erwartungen wurden voll erfüllt: „Fasziniert hat mich die vermittelte Menge an Wissen, das Kennenlernen der menschlichen Sensorik und die Vielfalt der Spiritu-

osenwelt“, betont Wenderlein. Im Destillat-Sommelier-Kurs waren einige Brauer und Biersommeliers vertreten; über den Austausch hat er die Faszination für Bier kennengelernt, die in den erfolgreichen Abschluss zum Biersommelier mündete. Danach setzte er noch „zwei obendrauf“! Im Frühjahr 2023 hat er bei Doemens noch die Ausbildungen zum Wassersommelier sowie zum Fruchtsaft-Sommelier absolviert.

An allen Ausbildungen schätzte er die Qualität der Dozenten, die mit Begeisterung Wissen vermitteln, den Aus-

Seminare

Aktualisierungslehrgang Getränkeschankanlagen

15. September 2023

Der Aktualisierungslehrgang inklusive Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-007 eignet sich

- als Auffrischung für Sachkundige nach der bis 2005 gültigen Schankanlagen-Verordnung sowie für Personen mit Vorkenntnissen
- für Personen mit Vorkenntnissen im Umgang mit Getränkeschankanlagen
- für Personen, die bereits an alternativen Lehrgängen mit vergleichbaren Lehrinhalten erfolgreich teilgenommen haben.



Sensorische Qualitätssicherung in der Spirituosenindustrie

06. bis 07. Dezember 2023

Während der Gesamtabsatz an Spirituosen sinkt, steigt gleichzeitig die Nachfrage nach hochpreisigen Spirituosen. Um dem Verbraucher auch zukünftig nachhaltig qualitativ hochwertige Spirituosen zur Verfügung stellen zu können, ist es wichtig, im Rahmen der Qualitätssicherung eine entsprechende sensorische Beurteilung von Spirituosen vorzunehmen. Das Seminar behandelt neben den Grundlagen der Sensorik auch die möglichen Verfahren und Eigenheiten der Spirituosen-Sensorik.

Informationen zu unseren Seminaren finden Sie unter <https://doemens.org/bildungsfinder/>

Finest Beer Selection

Profitieren Sie von den Vorzügen des neuen Verkostungsformates: transparenter Qualitätsmaßstab, individuelle Bewertung aller Biere und herausragende Sensorik-Kompetenz durch die beiden Unternehmen Doemens und Meininger Verlag. Bis zum **25. August 2023** haben Sie die Möglichkeit, ihre Biere unter <https://finest-beer-selection.com/> anzumelden.

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



tausch mit den Teilnehmern sowie das profunde sensorische Know-how in Theorie und Praxis. Er hebt hervor, dass die Ausbildungen einen sehr gelungenen vielschichtigen Aufbau haben und die

Teilnehmer strukturiert durch die jeweiligen Themen führen. Herzlichen Glückwunsch an Klaus Wenderlein für vier Sommelier-Titel bei Doemens!

Jahreshauptversammlung der Sektion Schweiz des Bundes der Doemensianer

Bei strahlend blauem Himmel trafen sich am 3. Juni 2023 45 Mitglieder der Sektion Schweiz des Bundes der Doemensianer in Basel in der Brauerei „Unser Bier“. Begrüßt wurden sie vom Obmann der Sektion, Markus Stoll, und dem Geschäftsführer der Brauerei, Luzius Bosshard. Die Jahreshauptversammlung der Sektion wurde seitens Markus Stoll geleitet.

Im Anschluss erfolgte eine Vorstellung der Brauerei durch den Braumeister

Florian Schmid. In einem ausgesprochen unterhaltsamen Vortrag schilderte Istvan Akos, Mitbegründer der Brauerei, die wechselhafte Brauereigeschichte der Stadt Basel und der gesamten Schweiz.

Nach dem anschließenden Mittagessen versammelten sich die Teilnehmer zu einer Stadtführung durch Basel, die mit der Möglichkeit zum Informationsaustausch in der Altstadt und im Gasthaus zum Goldenen Sternen am Rheinufer endete.

