

## Wasser und Fruchtsaft im Trend



Die Ausbildungen zum Wasser- und Fruchtsaft-Sommelier, die beiden „alkoholfreien“ Sommelier-Lehrgänge an der Doemens Akademie erfreuen sich großer Beliebtheit – und das schon seit Jahren. Gründe hierfür gibt es sicherlich genügend.

So spielen einerseits das wachsende Gesundheitsbewusstsein und die Erkenntnis, dass Wasser nicht gleich Wasser ist, sicherlich eine große Rolle für den Erfolg des Wassersommelier-Kurses. Darüber hinaus steigt weltweit das Bewusstsein für die Notwendigkeit von gutem, reinem und genusstauglichem Wasser bzw. die Sorge, dass es davon immer weniger gibt.

Folgerichtig werden von Doemens die Wassersommelier-Kurse nicht nur in deutscher Sprache, sondern seit vielen Jahren auch auf Mandarin und Englisch angeboten und erfolgreich durchgeführt. Und 2024 kommt sogar noch eine spanische Version hinzu!

Die steigende Beliebtheit alkoholfreier Getränke-Kreationen in der Gastronomie verstärkt zudem die Nachfrage nach unserem Fruchtsaft-Sommelier-Kurs. Zu erkennen ist dieser Trend auch an vielen neuen Produkten, die von der Fruchtsaft-Branche angeboten werden, seien es sortenreine Säfte, kohlenstoffhaltige Fruchtsaft-Cuvees oder auch immer mehr Cider-Varianten.

Folgerichtig werden auch kürzere Seminare bei Doemens angeboten, die sich auf ganz bestimmte Themen im Bereich „Alkoholfrei“ fokussieren, wie beispielsweise das im November stattfindende Seminar „Alkoholfreie Getränkecreationen“ mit Workshop-Charakter. Dabei steht die Herstellung kreativer, alkoholfreier Getränke bei einer vorgegebenen Speise im Fokus.

Viele Gründe also, um einen dieser Kurse zu besuchen. Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

### Dr. Peter Schropp

Wassersommelier-/Fruchtsaft-Sommelier-Ausbildungen

## Sensorik-Schulung Fruchtsaft

Mit der erfolgreichen Etablierung der Weiterbildung zum Fruchtsaft-Sommelier wird insbesondere auch das Sensorik-Know-how der Doemens Akademie aus dem Blickwinkel der Qualitätssicherung im Bereich Fruchtsaft, Gemüsesaft, Nektare und Smoothies immer häufiger nachgefragt. So ließ der Arbeitskreis Kelterbetriebe im Bayerischen Landesverband für Gartenbau und Landespflege einen Praxistag im Rahmen einer eintägigen Sensorik-Schulung bei Doemens durch die beiden Fruchtsaft-Experten Julia Steiner und Dr. Peter Schropp durchführen. Ziel war es, den Teilnehmern die Grundlagen der Sensorik als Instrument der Qualitätssicherung für den Bereich Frucht- und Gemüsesaft näherzubringen. Und das gelang in einzigartiger Weise. Nach einer kurzen Einführung in das Thema „Sensorik in der Qualitätssicherung“ wurden zunächst die einzelnen Sinneswahrnehmungen, die Optik, der Geschmack, das Mundgefühl und der

Geruch verschiedener Säfte und Nektare in der Theorie besprochen und jeweils mit praktischen Übungen vertieft. In anschließenden Übungen wurden insbesondere Prüfaufgaben zur Differenzierung von Proben und Methoden zur Bewertung von Frucht- und Gemüsesäften sowie Nektaren mittels zahlreicher Verkostungen praxisnah vertieft. Die Sensorik ist unabhängig vom Produkt ein sehr wichtiges Instrument der Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich und kann insbesondere mithilfe von Intensiv-Schulungen einzelner Verkoster oder ganzen Verkoster-Teams gezielt gefördert werden. „Ein großes Dankeschön an die beiden Referenten, die uns wertvolles Wissen vermittelt haben. Die einzelnen Vertreter aus verschiedenen Firmen der Getränkebranche sind nun noch besser gerüstet, um höchste Qualität in unseren Fruchtsäften zu gewährleisten, so das Fazit eines Teilnehmers eines Kelterbetriebes.“



## Seminar Nachhaltigkeit im Getränkebetrieb

Angesichts wachsender Herausforderungen durch vielfältige, weltweite Veränderungen, steigende Verbrauchererwartungen und hohem Kostendruck, erfahren nachhaltige Unternehmenspraktiken zunehmende Bedeutung. Dabei soll neben dem langfristigen, wirtschaftlichen Erfolg auch der eigene Betrieb transparent und öffentlichkeitswirksam dargestellt werden. Inhaltlich liefert das Seminar „Nachhaltigkeit im Getränkebetrieb – auch für mittelständische Unternehmen“ am

24. Oktober 2023 einen Überblick über die Schwerpunkte im Nachhaltigkeitsmanagement. Es werden Wege aufgezeigt, wie man sich dem Thema in der praktischen Betriebs-situation nähern kann, um eine erfolgreiche Umsetzung zu gewährleisten. Das Seminar, das sich an das



### Neue Seminare

Auch 2023 bietet Doemens komplett neu zusammengestellte Seminare an:

#### Alkoholfreie Getränke-Kreationen 27. bis 28. November 2023

Das als praktischer Workshop angelegte Seminar bietet neben der Vermittlung wichtiger Grundlagen und praktischer Verkostungen die Möglichkeit, vielfältig selbst aktiv zu werden. Im Fokus des Workshops steht die Herstellung kreativer, alkoholfreier Getränke bei einer vorgegebenen Speise. Jeder Teilnehmer wird beeindruckende Getränke-Kreationen für jeden Geschmack und jeden Anlass selbst zubereiten und präsentieren.



#### 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/>

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

Führungspersonal von Brauereien und Getränkebetrieben richtet, eignet sich sowohl als fundierter Einstieg, liefert aber auch Hintergründe zu den einzelnen Themen aus dem Nachhaltigkeitsmanagement, wie gesetzliche

Regelungen und Erfahrungen aus der Praxis.

Weitere Informationen und Anmeldung: <https://doemens.org/bildung/seminar-nachhaltigkeit-in-der-brauerei/>

## Verband der Destillat-Sommeliers gegründet!

Nach der erfolgreichen Einführung der Ausbildung zum Destillat-Sommelier 2021 folgten bis dato noch drei weitere Kurse. Mittlerweile hat Doemens knapp 40 Destillat-Sommeliers ausgebildet, zu deren Aufgaben es unter anderem gehört, die Bedeutung des Kulturgutes „Destillate“ hervorzuheben und dabei auf einen bewussten Konsum hinzuweisen. Diese Aufgaben werden nun im Verband der Destillat-Sommeliers gebündelt.

Im Rahmen der Gründungsveranstaltung führte Gerrit Blümelhuber, Doemens, folgende Funktionen des Verbandes auf:

- Bildung eines Netzwerkes von Destillat-Sommeliers
- Bereitstellung von Fachinformationen
- Organisation und Durchführung von Fachveranstaltungen sowie Exkursionen zu themenrelevanten Einrichtungen und Veranstaltungen (u.a. Destillieren, Gastronomie, Messen)
- Unterstützung von Doemens bei der Weiterbildung von Destillat-

Sommeliers durch beratende Tätigkeiten.

Die Gründungsveranstaltung erfolgte bei der Slyrs Destillerie, bei der bereits zwei Destillat-Sommeliers tätig sind. Das renommierte Unternehmen vom Schliersee bringt sich in beeindruckender Weise für das Kulturgut „Destillate“ ein; das wurde in einem Betriebsrundgang immer wieder sichtbar.

Der Sitz des Verbandes der Destillat-Sommeliers befindet sich in Gräfelfing. „Durch den engen Kontakt zum Ausbildungsinstitut Doemens ist ein gutes Netzwerk zu zukünftigen Destillat-Sommeliers und damit zu potenziellen Mitgliedern des Verbandes gegeben“, betont Dr. Blümelhuber, der von folgenden Präsidiumsmitgliedern unterstützt wird:

- Klaus Wenderlein, Vizepräsident
- Anne Schumacher, Präsidentin
- Dustin Hanselka, Schatzmeister
- Gerrit Blümelhuber, geschäftsführendes Präsidiumsmitglied
- Kevin von Husen, Präsidiumsmitglied



Das Präsidium (v.l.): Kevin von Husen, Gerrit Blümelhuber, Dustin Hanselka, Anne Schumacher und Klaus Wenderlein



Imposante Betriebsbesichtigung bei der Slyrs Destillerie