

Finest Beer Selection – das neue Qualitätssiegel vor der Verkostung



Qualität ist ein häufig gebrauchter, manchmal auch inflationär, manchmal auch ein sehr oberflächlich benutzter Begriff. Reduziert man den Qualitätsbegriff auf das Wesentliche, dann kommt man bei Bier

zum Punkt, es muss dem Biertrinker und dem Verbraucher schmecken. Er oder sie bewertet dann, ob ein bestimmtes Bier schmeckt oder eben weniger zusagt. Das ist Bierqualität.

Im Prinzip war das die Grundlage des neuen Konzeptes zur Finest Beer Selection. Eine harte Qualitätsbeurteilung, aber genauso, wie ein Biertrinker ein Bier wahrnimmt. Keine Laboranalysen, keine vergleichende Bewertung mit Bieren, die zufällig zum selben Zeitpunkt mit am Tisch stehen, sondern eine transparente, nachvollziehbare und neutrale Bewertung, so dass der Brauer, der Gastronom, der Händler, bis hin zum Biertrinker mit dieser Beurteilung etwas anfangen kann.

Zusammengetan haben sich der Meininger Verlag mit jahrelanger Erfahrung in der Wein- und Destillatverkostungen sowie Doemens, der anerkannte Partner bei Bierverkostung. Absichtserklärungen am Anfang einer Zusammenarbeit sind schnell mal getroffen. Das Entscheidende ist dann die Realität im täglichen Tun, im regelmäßigen Austausch, in der Verlässlichkeit zwischen Partnern, die sich nicht jeden Tag sehen. Jetzt am Ende der ersten Stufe, zum Ende der Anmeldungen lässt sich vollumfänglich feststellen, diese Partnerschaft funktioniert hervorragend, zwei Profis haben sich zusammengetan, so dass 1 plus 1 eben mehr ist als 2.

Finest Beer Selection powered by Meininger und Doemens ist eine sehr gute Basis für die im Oktober stattfindende Verkostung. Es gilt die einzuliefernden Biere professionell zu lagern, vorzubereiten und die Verkosterteams konkret zu schulen, um dann für jedes eingesandte Bier den Finest Beer Score zu ermitteln. Wir freuen uns darauf.

Ihr

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Andritz-Maischefilter im neuen Sudhaus durch Ullrich Maschinenbau installiert

Die Doemens Lehr- und Versuchsbrauerei kann mit einem neuen Highlight aufwarten: Ein Andritz Maischefilter SE 630 MD! Der von der Andritz Separation gestiftete Maischefilter verfügt über ein Kammer Volumen von 118 l und kann damit fast 100 kg Malzschüttung aufnehmen. Damit passt der Maischefilter hervorragend zu dem bestehenden 5 hl-Sudhaus von Doemens. Bei einem Druck zwischen 0,8 und 1,2 bar erfolgt die Würzegewinnung innerhalb von einer Stunde.

Mit dieser Ausstattung verfügt Doemens als Ausbildungsinstitut über ein weltweit einzigartiges Sudhaus, in dem den Studierenden sowohl die Würzegewinnung mit Läuterbottich als auch mit Maischefilter demonstriert werden kann. Der Maischefilter wurde hierfür transportabel auf Rollen montiert und kann mit einer flexiblen Verrohrung an die Brauanlage angeschlossen werden. Bei Verwendung des Läuterbottichs kann der Maischefilter problemlos aus dem Sudhaus entfernt werden. Um die entsprechende Pulverschrotqualität bereitzustellen, wurde die Schrotrei von Doemens um eine Hammermühle erweitert. Durch die Einbindung des Maischefilters in die bestehende Braumat-Steuerung des Sudhauses kann die Bedienung entweder vollautomatisch erfolgen oder manuell. Bei den ersten Suden konnte der Maischefilter bereits seine Leistungsfähigkeit und seine unkomplizierte Bedienung unter Beweis



stellen. Doch was viel wichtiger war, war die Qualität der gewonnenen Würze, die in allen Parameter überzeugte!

Die gesamte mechanische Einbindung, inklusive der für Doemens kostenfreien Bereitstellung des Materials sowie der gesamten Planung, erfolgte durch die Firma Ullrich Anlagenbau. Besonders wichtig war, dass der Zeitplan strikt eingehalten wurde, da die Einbindung im Frühjahr 2023 mit den Meistersuden unserer Brau- und Getränketechnologen und unseren Braumeistern kollidierte. Die zugesagten Montagetermine und -zeiten wurden vollumfänglich eingehalten.

Interessant waren auch die Details, an die die Planer und Monteure von Ullrich Anlagenbau gedacht haben. Dazu gehören neben der Möglichkeit, den Maischefilter aus dem Sudhaus zu entfernen, wenn er nicht benötigt wird, auch eine einfache Anbindung und eine gute Erreichbarkeit.

Fazit: Das Projekt war ein Musterbeispiel für die Implementierung neuer Anlagen in einen bestehenden Betrieb!

Personelle Verstärkung im Bereich Lehre

Seit 1. August 2023 verstärkt Jonas Thoms den Bereich Lehre und fungiert dabei als Lehrkraft bei den Weiterbildungen zum Brau- und Malzmeister (Präsenz und berufsbegleitend) sowie zum Brau- und Getränketechnologen. Er wird dabei Fächer aus der Technik und Technologie des Bierbrauens lehren. Der gebürtige Regensburger hat bei einer renommierten mittelständi-

schen bayerischen Brauerei eine Lehre zum Brauer & Mälzer absolviert und danach als Geselle bei verschiedenen Brauereien gearbeitet. Es folgte das Studium der Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Jonas Thoms bringt für seine Lehrtätigkeit umfangreiche praktische Erfahrungen aus dem Rohstoff- und



Jonas Thoms (re.) und Dr. Andreas Brandl, stellvertretender Schulleiter

Produktionsbereich sowie der Zulieferindustrie im In- und Ausland mit. Diese vertiefte er an seiner eigenen Heimbrauerei für die Herstellung klassischer Bierstile, für Experimentalsude aber auch für Anwendung alternativer und historischer Brauverfahren.

Seminar Nachhaltigkeit in der Brauerei - auch für mittelständische Unternehmen

Das Thema „Nachhaltigkeit“ nimmt in der gesamten Wertschöpfungskette Bier zwischenzeitlich einen großen und absehbar wachsenden Stellenwert ein. Öffentlichkeit, Medien und nicht zuletzt die Kunden der Brauerei schenken Fragen der Nachhaltigkeit zunehmende Beachtung. Nachhaltige Unternehmensführung wird damit mitentscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg der Brauerei.

Um die Brauereien bei der Entwicklung eines Nachhaltigkeitsmanagements zu unterstützen, bietet Doemens als ersten Schritt am **24. Oktober 2023** ein Überblicksseminar an. Das Seminar „Nachhaltigkeit in der Brauerei – auch für mittelständische Unternehmen“ gibt einen Überblick über die Schwerpunkte im Nachhaltigkeitsma-

nagement und zeigt Wege für einen Einstieg auf.

Seminarleiter ist der zertifizierte Nachhaltigkeitsberater Florian Huber, der ein informatives Programm zusammengestellt hat, das Wege aufzeigt, wie Brauereien eine erfolgreiche Nachhaltigkeitsstrategie angehen können. Das Seminar eignet sich daher sowohl als fundierter Einstieg, liefert aber auch Hintergründe zu einzelnen Themen, wie gesetzliche Regelungen, Erfahrungen aus der Praxis und das Umsetzen eines erfolgreichen Nachhaltigkeitsmanagements.

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

Doemens Impulse 2024: Technologie Alkoholfreie Biere – der Wurm muss dem Fisch schmecken

Alkoholfreie Biere sind aus dem Biersortiment vieler Brauereien jeder Größenklasse nicht mehr wegzudenken und erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Mittlerweile sind 6,7 Mio. hl alkoholfreies Bier im Jahr 2022 hergestellt worden, der Marktanteil steuert auf 10 Prozent zu. Dabei zeigt sich, dass es auch im Bereich der Alkoholfreien mittlerweile eine große Bandbreite an unterschiedlichen Sorten und Geschmacksvarianten gibt.

Diese Vielfalt zieht einen hohen Anspruch an die Herstellung nach sich, damit die alkoholfreien Biere auch beim Verbraucher punkten. Deshalb ist

die Herangehensweise bei der Herstellung von großer Bedeutung.

Die Doemens Impulse 2024 am **1./2. Februar 2024** zeigen verschiedene Varianten der technischen Entalkoholisierung und der Herstellung auf sowie erfolgreiche Alternativen zum klassischen Alkoholfreien. Sensorische Verkostungen und erfolgreiche Praxisdarstellungen runden das zweitägige Programm ab und verdeutlichen schlussendlich, warum der Wurm dem Fisch schmecken muss.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/bildung/seminar-doemens-impulse/>

Mälzereitechnische Arbeitstagung

Die traditionelle Mälzereitechnische Arbeitstagung, die sich speziell an Mälzereien und deren Handels- und Geschäftspartner (u. a. Brauereien) richtet, ist seit Jahrzehnten etabliert und zählt in der Branche als der Treffpunkt mit exzellenten Networking-Möglichkeiten. Im Rahmen der 58. Auflage am **18. Oktober 2023** werden neben bewährten Marktberichten zu Gerste und Malz vor allem Energiethemata beleuchtet sowie Einblicke in Nachhaltigkeitsanforderungen und in die neue Ausbildungsordnung für Brauer & Mälzer gegeben:

<https://doemens.org/bildung/seminar-58-maelzereitechnische-arbeitstagung/>

Weltmeisterschaft der Biersommeliers 2025

Die ersten Vorbereitungen für das internationale Mega-Event im September 2025 laufen bereits: Mitte August traf sich die Projektgruppe Meisterschaften des Verbandes der Diplom Biersommeliers bei Doemens, um mit Dr. Werner Gloßner und Dr. Michael Zepf im Rahmen eines Workshops erste Details zu besprechen! Der Verband ist ideeller Unterstützer der seit 2009 ausgetragenen Veranstaltung und wird mit 18 Mitgliedern aus Österreich, Südtirol, der Schweiz und den Niederlanden Ideen/Vorschläge zu Organisation, Regeln, Inhalt und Öffentlichkeitsarbeit einbringen und gemeinsam mit dem Doemens-Team ein schlagkräftiges Paket erarbeiten.



v.l. Marcel Riesen, Dr. Werner Gloßner, Nicola Buchner, Klaus Artmann, Dr. Michael Zepf

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