

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 Destillatverkostung sowie Doemens, der anerkannte Partner bei Bierverkostungen. 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

Sommelier de Agua: Ausbildung zum Wassersommelier auch in spanischer Sprache

Bereits seit 2011 bietet die Doemens Akademie die Ausbildung zum Wassersommelier an. Was damals als zweiwöchiger Kurs in deutscher Sprache für die DACH-Region begann, hat sich in den letzten Jahren international hervorragend etabliert. Um der stetig wachsenden internationalen Nachfrage gerecht zu werden, wurde erstmals 2016 ein englischsprachiger Kurs entwickelt, welcher mindestens einmal jährlich an der Doemens Akademie durchgeführt wird. 2019 folgte schließlich ein Kurs auf Mandarin, der gemeinsam mit dem Partner Kaiping Culinary School in Taiwan konzipiert wurde und einmal jährlich in Taipeh abgehalten wird.

2024 startet nun erstmals eine Ausbildung in spanischer Sprache. Durchgeführt wird diese vom **9. bis 20. September**

2024 von Rosa Elena Pita Coelho, die aus Venezuela stammt und dieses Jahr an der Doemens Akademie den Wassersommelier-Kurs erfolgreich absolviert hat. Als Chemie-Ingenieurin mit langjähriger beruflicher Erfahrung im Wassersektor verfügt sie über hervorragende Kenntnisse rund um des Themengebiet Wasser. Unterstützt wird sie – insbesondere bei den sensorischen Verkostungen – von Dr. Peter Schropp, der seit dem Start der Wassersommelier-Aktivitäten diesen Bereich leitet. Durchgeführt wird die Ausbildung in Gräfelfing bei München und ist somit optimal per Flug aus Spanien sowie Süd- und Mittelamerika erreichbar.

Weitere Informationen:
<https://doemens.org/en/savour-sensory/water-sommelier/sommelier-de-agua/>



Auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit: Rosa Elena Pita Coelho und Dr. Peter Schropp

Seminar Alkoholfreie Getränke-Kreationen

Das als praktischer Workshop angelegte Seminar „Alkoholfreie Getränke-Kreationen“ am **27./28. November 2023** 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.

Weitere Informationen:
<https://doemens.org/bildung/seminar-alkoholfreie-getraenke-kreationen/>



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 berufsbegeleitend) sowie zum Brau- und Getränketechnologen. Er wird dabei Fächer aus der Technik und Technologie des Bierbrauens lehren.

Der gebürtige Regensburger hat bei einer renommierten mittelständischen 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.



Alkoholfreie Biere sind aus dem Bier Sortiment 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/>

Seminare

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.



Weitere Informationen: <https://doemens.org/bildung/seminar-sensorische-qualitaetssicherung-in-der-spirituosenindustrie/>

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