

## Es ist vollbracht!



Ein Jahr des Neuaufbaus, ein Jahr vieler neuer Gedanken, Ideen und Konzepte, ein Jahr des sich aneinander Gewöhnens von zwei Teams in zwei Unternehmen, die sich vorher, wenn überhaupt, nur aus

der Ferne kannten, ein Jahr für Brauer, die sich mit einem neuen Ansatz auseinandersetzen mussten: Dieses erste Jahr „Finest Beer Selection“ ist vollbracht. Aber, es ist nicht irgendwie gemacht worden, das Ergebnis ist nicht ein einfacher „Erledigt-Stempel“, sondern die Finest Beer Selection 2023 ist ein Ergebnis, das sich nach der Verkostung und nach der Prämierungsveranstaltung sehen lassen kann.

Die Macher sind stolz, weil ihre neuen Ansätze und Gedanken angenommen und verstanden wurden. Die prämierten Brauer sind stolz, weil sie einen Prämierungsmaßstab erhalten, den man der Kundschaft und den Medien erklären kann, der verstanden wird und vor dessen Hintergrund man wirklich Topqualität liefern muss, um in die Auswahl der Finest Beer Selection zu kommen. Und alle teilnehmenden Brauer schätzen das nachvollziehbare Feedback von Verkostungsprofis für ihre Biere.

Alles gut, durchschnaufen und Beine hochlegen? Nein, die Finest Beer Selection 2024 steht schon vor der Tür. Es muss nicht am Konzept, aber an Kleinigkeiten geschliffen werden. Es muss alles früher fertig sein, weil 2024 sich die Brauer eine Finest Beer Selection schon im ersten Halbjahr gewünscht haben, damit sie mit Stolz ein langes Restjahr für die Bewerbung ihrer aktuellen Auszeichnungen haben.

Dementsprechend, es ist schon wieder viel Arbeit, aber eine positive Arbeit bei Doemens und Meininger, um die Finest Beer Selection 2024 so vorzubereiten, dass die Brauer ab dem 1. Februar wieder ihre Biere melden können. Wir, die Teams des Meininger Verlag und der Doemens Akademie, freuen uns darauf.

Ihr

**Dr. Werner Gloßner**  
Geschäftsführer Doemens

## Finest Beer Selection 2023: Prämierung von 248 Bieren



*Gut 100 Brauereivertreter aus dem In- und Ausland nahmen ihre Urkunden bei der Preisverleihung persönlich in Empfang. (Bilder: Finest Beer Selection / AdLumina, Ralf Ziegler)*

Am Abend des 6. November 2023 wurde in Neustadt an der Weinstraße im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung die Finest Beer Selection 2023 präsentiert. 880 Biere von knapp 200 Brauereien aus 18 Ländern waren bei der Premierenveranstaltung an den Start gegangen. 248 Biere schließlich wurden von der internationalen Fachjury während der Verkostung Mitte Oktober bei Doemens mit einem Finest Beer Score von 90 oder mehr Punkten bewertet und haben somit den Sprung in die Finest Beer Selection 2023, die Auswahl der besten Biere des Jahres, geschafft.

Mit 96 Punkten den höchsten Finest Beer Score erzielte der Lasser Adams Bock von der Privatbrauerei Lasser aus Lörrach, der somit zum „Bier des Jahres Deutschland“ gekürt wurde. Der Titel „Bier des Jahres international“ geht an das Schwarzbier „Schwarz“ von der Baeren Brewery aus Japan. Die Fachjury bewertete es in der Blindverkostung mit einem Finest Beer Score von 95 Punkten.

Darüber hinaus wurde die Brauerei Gebr. Maisel zur „Brauerei des Jahres Deutschland“ ernannt. Die Bayreuther sind mit gleich sieben Bieren – darunter zwei Weißbierklassiker und fünf moderne Braukreationen der Marke „Maisel & Friends“ – in der Finest Beer Selection



*Zur „Brauerei des Jahres Deutschland“ wurde die Brauerei Gebr. Maisel mit sieben Bieren und einem durchschnittlichen Finest Beer Score von 92 Punkten gekürt. Im Bild (v.l.): Dr. Werner Gloßner (Doemens), Michael König und Markus Briemle (Brauerei Gebr. Maisel) sowie Christian Wolf (Meininger Verlag).*

2023 vertreten und konnten mit einem Finest Beer Score von 92 Punkten den höchsten Punktedurchschnitt erzielen. Die beste internationale Brauerei kommt mit der Artmonster Brewery aus Südkorea. Auch sie zieht mit sieben Bieren in die Finest Beer Selection 2023 ein, die im Schnitt eine Bewertung von 92 Punkten erreichen konnten. Eine Übersicht aller ausgezeichneten Biere der Finest Beer Selection 2023 finden Sie unter <https://bit.ly/finest-beer-selection-2023>

### Neue Wege für die Biersommelier-Ausbildungen

Nach 20 Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit überträgt die Kiesbye Akademie ihre Lehrgänge und Schulungen rund um das Biersommelierwesen an die Doemens Akademie. Dies ermöglicht Axel Kiesbye seinen Traum von einer eigenen Brauerei zu verwirklichen, auch das Braumeistercamp weiterzuentwickeln, während die Biersommelier-Ausbildungen und alle damit zusammenhängenden Kurse auf höchstem Niveau bei Doemens weitergeführt werden. Die Umstellung erfolgt bis zum Ende des ersten Quar-



Axel Kiesbye (re.), Kiesbye Akademie, mit Dr. Werner Gloßner, Doemens Akademie, bei der Vertragsunterzeichnung (Bilder dieser Seite: Doemens)

tals 2024, Doemens garantiert, dass alle Kursteilnehmer/innen ihre Kurse und Abos in der erwarteten Qualität erhalten.

### Doemens Impulse 2024: Technologie alkoholfreier Biere

Das Leitseminar „Doemens Impulse“ liefert jedes Jahr neue Ansätze und Lösungen zu aktuellen Themen in der Branche. Am **1./2. Februar 2024** geht es um alkoholfreie Biere, die seit Jahren boomen. Doch alkoholfrei ist nicht gleich alkoholfrei! Die Möglichkeiten, alkoholfreie Biere herzustellen, sind mittlerweile vielfältig. Jede Methode hat ihre Vorteile, doch welche sind dies? Im Rahmen der Doemens Impulse 2024 gehen wir auf das Thema im Detail ein:

- Welche Herstellungsverfahren gibt es und was ist das Besondere an jedem Verfahren?
- Wie sind die sensorischen Unterschiede der einzelnen Biere?

Aber auch flankierende Aspekte zum Thema „Alkoholfreie“ werden behandelt:

- Welche mikrobiologischen Schwachpunkte haben die Biere?
- Wie bestimme ich bei einem 0,0 % Bier den Alkoholgehalt präzise?
- Wie ermittle ich überhaupt das gewünschte Aromaprofil?

Alkoholfreie Biere – in all ihren Facetten und Antworten, warum der Wurm dem Fisch schmecken muss!

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



### Doemens-Seminare

#### Praxisseminar Abfülltechnik

22. bis 26. Januar 2024



Das konsequent auf die Praxis ausgerichtete Seminar bietet einen Überblick zu den komplexen Prozessen der Abfüllung von Getränken. Die Themen umfassen Anforderungen an das Verpackungsmaterial, Behandlungsmethoden im Umfeld des Abfüllens, Gebudereinigung, Gebindeinspektion, Abfüllung, Verschließen, Etikettierung und Verpackung. Darüber hinaus werden verschiedene Gebindeformen behandelt.

Weitere Informationen:  
<https://doemens.org/bildungsfinder/>

### Doemens-Jubilare

#### Bernd Birkenstock 80 Jahre



Er ist Doemensianer durch und durch, im November wurde Bernd Birkenstock 80 Jahre jung. Der gebürtige Essener hat 1965 bei Doemens seinen Abschluss zum Brau- und Malzmeister absolviert und war immer mit seiner Alma Mater eng verbunden. Von 2007 bis 2019 war er Mitglied im Präsidium des Doemens e.V., wo er mit die Weichen für den Doemens-Neubau stellte. Das Doemens-Team gratuliert herzlich und wünscht Bernd Birkenstock noch viele glückliche Jahre.

#### 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:  
Thomas Eisler  
Verlag W. Sachon GmbH  
Tel. +49(0)8261/999-313  
E-Mail: [eisler@sachon.de](mailto:eisler@sachon.de)