

Liebe Doemens-Familie,  
liebe Freunde von  
Doemens,



am 4. Dezember 2023 fand seit meinem Amtsantritt als Präsident 2007 die 100. Sitzung des Doemens-Präsidiums statt. Wenn ich auf die letzten 16 Jahre zurückblicke, konnten meine über den

Maßen hinaus engagierten und menschlich großartigen Präsidiumskollegen und ich vieles für Doemens bewirken. Jeder Einzelne hat mit seinen besonderen Fähigkeiten zum Gelingen dieser Jahre beigetragen. Wir waren immer ein heterogenes Team, das die Einstellungen und Fähigkeiten des jeweils anderen respektiert und nutzt. Wir waren aber immer in der Sache einig – Doemens als eine der attraktivsten Ausbildungsstätten für Theorie und Praxis in der Getränkewirtschaft in die Zukunft zu führen – und das hat uns so stark gemacht.

Die neue Struktur für Doemens wurde zusammen mit dem Doemens-Team entwickelt. Alle Geschäftsbereiche wachsen und gedeihen, wobei wir immer ein sehr großes Augenmerk auf die Lehre gelegt haben, ist sie doch der „Urauftrag“ von Doemens. In meiner Amtszeit durfte das Präsidium auch einen Geschäftsführerwechsel von Dr. Wolfgang Stempf von Dr. Werner Gloßner begleiten. Zwei Männer, die jeweils zur richtigen Zeit, mit der richtigen Einstellung am richtigen Ort waren und sind. Ein Glücksfall für Doemens!

Das zeitlich anspruchsvollste Projekt in den letzten Jahren war mit Sicherheit der Neubau. Aus einer kühnen Vision, die anfänglich als „viel zu hoch gegriffen“ eher belächelt wurde, wurde Realität. Heute steht in der Lohenstraße in Gräfelfing ein Gebäude, auf das die Doemens-Familie zurecht stolz sein darf. Dabei ist dieses Gebäude der Ausdruck einer Grundhaltung. Alle Beteiligten wollten diesen Bau, jeder hat an seiner Stelle in die richtige Richtung mitgezogen und jeder hat an das Projekt geglaubt. Ein Gemeinschaftswerk, das in der heutigen Zeit durchaus Vorbildcharakter haben kann.

Nach diesen spannenden Jahren ist es jetzt für mich an der Zeit, die Verantwortung für den Doemens e.V. in neue Hände zu legen. Ich bin glücklich, in Jens Geimer einen potenziellen Nachfolger gefunden zu haben, und ich bin überzeugt, dass er mit Herzblut und Engagement Doemens in die Zukunft führen wird. Und so gilt für mich am Ende meiner Amtszeit immer noch der Slogan von Georg Zentgraf: „Doemens – weil’s Freude macht!“.

Herzlichst, Ihr

**Georg Schneider**  
Präsident Doemens e.V.

## Digitaler Infotag zu Weiterbildungen im Getränkebereich

Am **7. März** ab 17.00 Uhr findet wieder der bewährte Digitale Infotag statt, bei dem die Doemens-Lehrgangleiter live die Details der Weiterbildungen

- „Brau- und Malzmeister“,
- „Brau- und Getränketechnologe“,
- „Getränketriebsmeister“ sowie
- „Betriebswirt der Getränkewirtschaft“

vorstellen und persönlich für Fragen zur Verfügung stehen. Der Infotag reicht von der inhaltlichen Zusammenstellung (von der Kursstruktur bis zur Abschlussprüfung) bis hin zu Er-



fahrungswerten der Weiterbildungen, inklusive Frage- und Antwortrunde. Die Anmeldung erfolgt über <https://bit.ly/3nEub1c>

## Doemens Impulse 2024: Technologie alkoholfreier Biere

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 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. Weitere Informationen:

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

## Jens Luckart verstärkt Doemens

Nachdem die Kiesbye Akademie ihre Schulungen und Lehrgänge im Biersommelierbereich am 1. Januar 2024 auf die Doemens Akademie übertragen hat, ist es Doemens vor allem wichtig, dass die Qualität dieser Lehrgänge und Seminare in gewohnter Weise gewährleistet ist. Jens Luckart, bei der Kiesbye Akademie über elf Jahre als Leiter Fortbildungen tätig, setzt seit dem 1. Januar 2024 seine Aktivitäten bei Doemens fort.

Mit Jens Luckart gewinnt Doemens eine Fachkraft, die in der österreichischen Braubranche und weit darüber hinaus etabliert ist und eine hohe Reputation genießt. „Jens Luckart war unser Wunsch kandidat für die Weiterführung der Aus- und Weiterbildungen im Biersommelierwesen, denn er ist ein hervorragender Dozent und bringt eine ausgewiesene Expertise in diesem Bereich mit“, betont Dr. Werner Gloßner,

### Seminare

#### Zertifizierter Schankanlagenreiner

Aufgrund der großen Nachfrage wird 2024 am **05./06. Februar** ein Zusatztermin angeboten: Im Wechsel aus Theorie und umfangreicher Praxis im hauseigenen Getränkeschankanlagentechnikum haben die Teilnehmer des Seminars die Möglichkeit, sich sowohl auf den aktuellen Stand der Technik zu bringen als auch die Grundsätze eines standardisierten und zielgerichteten Reinigungskonzeptes, welches an die jeweiligen Gegebenheiten der Getränkeschankanlage angepasst sind, zu erlernen. Um einen einheitlichen Wissens- und Fertigungsstandard für alle zertifizierten Schankanlagenreiner zu gewährleisten, schließt der Lehrgang mit einer Prüfung ab.

#### Sirupraum in Theorie und Praxis

Das Lösen von Kristallzucker, das Ausmischen des Fertiggetränks oder Getränkesirups und das genaue Dosieren flüssiger Komponenten sind Hauptthemen dieses Seminars am **15./16. April 2024**. Darüber hinaus erhält der Teilnehmer wichtige Informationen für die alltägliche Praxis im Sirupraum hinsichtlich gezielter Fehlervermeidung, Einhaltung von Hygienevorschriften und Kostenreduktionsmaßnahmen durch sparsamen Umgang mit Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen.

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

### Finest Beer Selection



Ab dem **1. Februar** können die Brauer ihre Biere für die Finest Beer Selection 2024

anmelden. Viele Brauereien haben sich eine Verlegung auf das erste Halbjahr gewünscht, damit sie für das restliche Jahr ihre prämierten Biere mit entsprechender Auszeichnung bewerben können.

Weitere Informationen:  
<https://finest-beer-selection.com/>

#### 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)

Geschäftsführer der Doemens Akademie.

Jens Luckart wird aber auch im Beratungsbereich aktiv und soll ergänzend vor allem österreichische Brauereien in technologischen und technischen Fragestellungen unterstützen. Dafür verfügt der Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie über einen langjährigen Erfahrungsfundus als Braumeister in renommierten Brauereien. Jens Luckart betont deshalb auch: „Ich schätze mich glücklich, meine Expertise für Doemens einzubringen und weiterhin meine Leidenschaft für Bier weiterzugeben“.

Mit dieser Personalentscheidung kann Doemens einen wichtigen Punkt im Rahmen der Übertragung der Weiterbildungen der Kiesbye Akademie sicherstellen. In den kommenden Wochen werden sämtliche weitere inhaltliche und organisatorische Fragestellungen geklärt, sodass allen Teilnehmern, die sich bei der Kiesbye Akademie für Weiterbildungen ange-



Bild: Kiesbye Akademie

meldet haben, und vor allem auch allen neuen Interessierten, verlässliche und planbare Rahmenbedingungen vorliegen. Schon jetzt steht Doemens sehr gerne für alle Rückfragen unter [biersommelier@doemens.org](mailto:biersommelier@doemens.org) zur Verfügung.

## Doemens mit neuen Labor-Dienstleistungen

Auf der BrauBeviale wurden aus unserem Laborbereich zwei neue Dienstleistungen vorgestellt. Die sogenannten „Quick-Checks“ enthalten unterschiedliche Angebote, die vom Frische-, Drinkability-, Schaum- bis hin zum Gastronomie-Check reichen.



Bilder: Doemens

Darüber hinaus werden in Zukunft Analysen-Pakete angeboten mit Fokus auf relevante Prüfkriterien der Qualitätssicherung im Rahmen der Bier- und Getränkeherstellung. Die ersten Themenpakete kommen aus dem Bereich

- Technologie mit Neue Ernte, Malzqualität, Sudhausarbeit
- Technik mit Filtration/Stabilisierung, Flaschenwaschmaschine, Abfüllung
- Produkt-Pakete mit Bier-Check, AfG-Check, Alkoholfreies Bier-Check.

Der Ansatz bei beiden Angeboten ist, nicht nur einen langen Katalog von Einzelanalysen anzubieten, sondern auch Themen vorzugeben, bei denen zugehörige Analysen zusammengefasst angeboten werden.

Neugierig geworden? Unser Labor-Experten-Team freut sich schon, Sie umfassend über das neue Leistungsangebot zu informieren: [labor@doemens.org](mailto:labor@doemens.org) oder 089/85805-52