

Finest Beer Selection 2024



Umfrage im Bekanntenkreis: Welche Biere schmecken, welche weniger? Interessante Antworten, viele Statements hängen vom Kreis und der Anzahl der gerade Anwesenden ab. Mit der Nennung der

In-Marke ist man auf der sicheren Seite, hoher Werbedruck für eine Marke hilft, kann ja nicht schlecht sein, Preisaktionen unterstützen und sorgen für weniger Widerspruch.

Ein besserer Qualitätscheck ist der Kasten Bier, der am frühen Samstagabend zwischen Probanden steht. Es ist ein Unterschied, ob um 22.00 Uhr noch mehr als die Hälfte der Flaschen unberührt drinsteht, oder ob um 20.00 Uhr der Erste fragt, ob man denn noch einen zweiten Kasten hätte.

Aussagefähiger kann auch eine geführte Verkostung mit Erläuterungen sein. Jetzt probiert mal das Schwarze, lasst Euch auf den Bock ein, da ist ein tolles Pils. Einmal nippen, Rest stehen lassen, geht schon, „hast Du noch eine zweite Flasche“, hört sich qualitätsmäßig anders an.

Die Feststellung von Bierqualität, deren Kommunikation ist nicht einfach, vor allem wenn der direkte Kontakt nicht da ist. Und klar, jeder Brauer muss sein eigenes Bier loben, das kann ja nicht objektiv sein. Objektiv ist, wenn es andere erzählen, wenn es Profis erzählen, die wissen, was sie tun. Und die dann das in der Breite mit Erläuterungen kommunizieren. Das hilft. Das kommt an.

Das ist die Finest Beer Selection. Es geht wieder los ab dem 1. Februar, Profis verkosten im Juni die Biere, jedes Bier für sich und erläutern mit einem Aromenprofil (Finest Beer Profil) und einem Finest Beer Score, warum ein Bier Qualität hat. Die Macher dahinter werfen eine Kommunikationsmaschine an, an die sich jeder Brauer hängen kann, auf dass jeder im Bekanntenkreis und darüber hinaus gute Argumente für Biere mit Qualität hat, meint

Ihr

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Enkel von Dr. Albert Doemens besuchen Doemens

Ende Oktober 2023 gab es für die Doemens Akademie eine riesige Überraschung und Freude. Eigentlich war für den Tag nur ein routinemäßiger Besuch der VHS Gräfelting geplant, um die Doemens Akademie und das neue Gebäude zu besichtigen. Unter den 20 Teilnehmern befanden sich jedoch zwei ganz besondere Gäste mit einem sehr engen Bezug zu Doemens, von dem keiner der 35 Mitarbeiter von Doemens zuvor wusste: Die besonderen Gäste waren die beiden Zwillingsgeschwister Ursula Mair (geborene Doemens) und Dr. Günter Doemens. Sie sind die Enkelkinder des Gründers der Doemens Akademie Dr. Albert Doemens. Die Ähnlichkeit von Dr. Günther Doemens zu seinem Großvater Dr. Albert Doemens ist unglaublich!

Die riesige Überraschung dieses Besuchs wurde noch übertroffen durch ein ganz besonderes Geschenk, das die beiden Enkelkinder des Doemens-Gründers für die Doemens Akademie



Bilder: Doemens

Die Zwillingsgeschwister Ursula Mair (geborene Doemens) und Dr. Günter Doemens

mitbrachten: Einen großen Silberpokal, den Dr. Albert Doemens von seinen damaligen Alumni-Brauerstudenten 1905 zu Ehren des 10-jährigen Jubiläums der Gründung der Brauerakademie Doemens erhalten hatte. Selbstverständlich wurde zur Ausstellung dieses ganz besonderen Stücks der Doemens-Geschichte ein eigener Ehrenplatz im Foyer des neuen Gebäudes geschaffen, um den Pokal allen Studierenden und Besuchern zugänglich zu machen.

Jens Luckart startet bei Doemens

Nachdem die Kiesbye Akademie ihre Schulungen und Lehrgänge im Biersommelierbereich seit dem 1. Januar 2024 auf die Doemens Akademie übertragen hat, kann zu diesem Zeitpunkt Jens Luckart, langjähriger Leiter im Bereich Fortbildungen bei der Kiesbye Akademie, als Neuzugang in der Doemens-Genussakademie präsentiert werden. Jens Luckart setzt seine Aktivitäten vor allem bei Aus- und Weiterbildungen im Bereich Biersommelierwesen fort, wird aber auch österreichischen Brauereien in technischen/technologischen Fragestellungen zur Seite stehen. Mit dem Salzburger gewinnt Doemens eine versierte Fachkraft, die in der österreichischen Braubranche und weit darüber hinaus etabliert ist und eine hohe Reputation genießt.



Jens Luckart (li.) mit Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens-Genussakademie

Mit dieser Personalentscheidung kann Doemens einen wichtigen Punkt im Rahmen der Übertragung der Weiterbildungen der Kiesbye Akademie sicherstellen, sodass allen Teilnehmern, die sich bei der Kiesbye Akademie bereits für Weiterbildungen angemeldet haben, und vor allem auch allen neuen Interessierten, verlässliche und planbare Rahmenbedingungen vorliegen.

Die grüne Fee zwischen Mystik und Trend-Destillat: neues Seminar Absinth



Doemens erweitert sein Angebot im Bereich Destillate um ein neues Seminarformat. Am 1. / 2. Juli 2024 dreht sich alles um das Trend-Destillat Absinth. Doemens-Destillat-Experte Dr. Gerrit Blümelhuber ergründet mit den Teilnehmern die ganzen Mythen und Geschichten rund um die „grüne Fee“. Neben der Geschichte des Absinth, von der Erfindung bis zum Verbot und dann zu seiner Wiederauferstehung, liegt der Schwerpunkt des Seminars auf Rohstoffen sowie der Herstellung in Theorie und Praxis. Abgerundet wird die zweitägige Weiterbildung durch

Verkostungen unterschiedlicher Absinth-Stile. Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter von Destillerien und Brennereien, Mitarbeiter aus dem Handel sowie interessierte Laien.

Folgendes Seminar bzw. Ausbildung im Bereich „Destillate“ führen wir 2024 zudem durch:

- Seminar Gin-Distilling: 18. bis 19. März 2024
- Ausbildung zum Destillat-Sommelier: 7. bis 18. Oktober 2024

Weitere Informationen finden Sie unter <https://doemens.org/bildungsfinder>

Boon Rawd Brewery unterstützt Doemens-Neubau

Die Boon Rawd Brewery aus Bangkok, Thailand, unterhält seit Jahrzehnten gute Beziehungen zu Doemens. Isara Khaola-lead, member of the board, und Santi Bhirombhakdi, chairman of the executive board, wurden an der Doemens Akademie zu Braumeistern ausgebildet. Dr. Fritz Briem ist seit mehr als zehn Jahren für die Technologie- und Produktentwicklung bei der Brauerei verantwortlich, zuvor war er Ge-

schäftsführer bei Doemens. In der Vergangenheit wurden zudem viele Seminare im Bereich Bier und alkoholfreie Getränke vor Ort in Bangkok durch Doemens-Experten durchgeführt.

Die Verantwortlichen der Boon Rawd Brewery haben die Entwicklungen der Doemens Akademie in den letzten Jahren mit großem Interesse verfolgt, vor allem den Neubau, den sie nun mit einer großartigen Spende finanziell unterstützten. Eine Brauerei-Delegation um Isara Khaola-lead und Dr. Fritz Briem kam persönlich nach Gräfelfing, um die Räumlichkeiten kennenzulernen und die Anbringung des Singha-Löwen auf der Spenderwand und im Akademiegarten zu begutachten. Zu dem Treffen war auch der ehemalige Doemens-Direktor Georg Zentgraf vor Ort, der es sich nicht nehmen ließ, seinen damaligen Schüler Isara Khaola-lead persönlich zu begrüßen.



Digitaler Infotag zu Weiterbildungen im Getränkebereich

Am 7. März 2024 ab 17.00 Uhr findet wieder der bewährte Digitale Infotag statt, bei dem die Doemens-Lehrgangsleiter live die Details der Weiterbildungen

- „Brau- und Malzmeister“,
- „Brau- und Getränketechnologe“,
- „Getränkebetriebsmeister“ 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 Erfahrungswerten der Weiterbildungen, inklusive Frage- und Antwortrunde.

Die Anmeldung erfolgt über <https://bit.ly/3nEub1c>

Seminare

AufbauSeminar Mikrobiologische Qualitätssicherung Brauerei

06. bis 08. März 2024

Gin-Distilling

18. bis 19. März 2024

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen

08. bis 10. April 2024

Sirupraum in Theorie und Praxis

15. bis 16. April 2024

Technologie der Malzbereitung

15. bis 19. April 2024

Weitere Informationen:

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

Finest Beer Selection

Seit dem 1. Februar 2024 können Brauereien ihre Biere für die Finest Beer Selection 2024 anmelden. Weitere Termine sind:

- Ende Frühbucherrabatt: 15. März 2024
- Anmeldeschluss: 03. Mai 2024
- Start Einsendung Biere: 06. Mai 2024
- Einsendeschluss für Biere: 04. Juni 2024
- Verkostung bei Doemens: 11. bis 13. Juni 2024
- Prämierung in Neustadt an der Weinstraße: 15. Juli 2024

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
www.doemens.org

Ansprechpartner der Redaktion:
Thomas Eisler
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-313
E-Mail: eisler@sachon.de