

Erfahrung und Wissen weitergeben!



Als ich meine erste Stelle als Braumeister antreten durfte, stellte ich fest, dass ich zwar viel gelernt habe im Studium an der TU München in Weihenstephan, dass ich aber auch noch viel lernen musste und

nach über 30 Jahren in der Braubranche auch immer noch muss bzw. darf. Erfahrungen und Gelerntes weiterzugeben ist eines der wichtigsten Dinge, nicht nur in der Braubranche. Im Schnitt wurde in jedem Jahr meines Braumeister-Seins ein Lehrling zum Brauer. Viele dieser Brauer sind heute Braumeister und/ oder in Führungspositionen ihrer Betriebe. Es macht mir Spaß, andere positiv zu motivieren, um besser zu werden; sei es bei Lehrlingen im eigenen Betrieb, den Biersommeliers und in Zukunft bei den Studierenden bei Doemens.

Seit 20 Jahren darf ich die Ausbildung zum Biersommelier aktiv mitgestalten. Vieles hat sich seitdem verändert, die Ausbildung wurde an aktuelle Marktgegebenheiten angepasst und wird es noch bis heute. Die sensorische Beschreibung von Bier erfährt zum Glück immer größere Bedeutung, weil es genau das ist, was der Konsument oder die Konsumentin mit dem Bier tut, nämlich trinken und verkosten. Die gezielte Aufnahme der Sensorik in das Qualitätsmanagement ist daher für Brauereien ein wesentlicher Bestandteil, um am Markt zu performen. Der praxisnahe Zugang zur Sensorik und die zertifizierte Analytik sind daher eine einzigartige Kombination bei Doemens.

Ich freue mich, dass ich Doemens in diesem Bereich zukünftig lehrend und beratend zur Seite stehen darf. Egal ob bei Weiterbildungen zum Braumeister/Brautechnologen, bei Schankanlagen-Ausbildungen, bei Ausbildungen der Genussakademie oder als Judge bei der Finest Beer Selection: Mein Anspruch wird sein, meine Erfahrung und mein Wissen so weiterzugeben, dass man nicht Nichts mehr lernen muss, das wird nicht möglich sein. Aber dass man sich sicher sein kann, bestens präpariert und vorbereitet der Brau- und Getränkebranche erfolgreich begegnen zu können. Wichtig dabei ist, nie die Bereitschaft zu verlieren, weiter lernen zu wollen!

Ihr

Jens Luckart

Mitarbeiter Doemens-Genussakademie

Finest Beer Selection 2024: Start der zweiten Auflage

Mit der Finest Beer Selection 2023 präsentierten die beiden Partner, der Meininger Verlag und Doemens, erstmals ein neues Verkostungsformat mit einem exklusiven Qualitätssiegel für Biere. Die Resonanz auf die erste Auflage war beachtlich, jetzt geht es in die zweite Runde. Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner verdeutlicht aus den Erfahrungen von 2023, warum das neue Verkostungsformat so gut von der Braubranche angenommen wird.

Doemens News: Die Premiere der Finest Beer Selection fand im November 2023 ihren gebührenden Abschluss, seit dem 1. Februar 2024 können Brauereien ihre Biere anmelden. Warum haben Sie die 2024er-Auflage vorgezogen?

Dr. Werner Gloßner: Die Brauereien waren mehr als zufrieden mit dem Konzept und der Kommunikation der prämierten Biere. Aber unisono kam der Wunsch auf, die Prämierung im Jahresverlauf vorzuziehen, damit der Zeitraum für die Kommunikation mit der aktuellen Jahreszahl wesentlich länger ist. Wir haben das geprüft und können den Terminplan entsprechend umsetzen. Das heißt, die Biere können bis zum 3. Mai angemeldet werden, die Verkostung bei Doemens wird vom 11. bis 13. Juni stattfinden, die Prämierung dann am 15. Juli 2024 bei Meininger in Neustadt an der Weinstraße.

DN: Das Aufsetzen eines neuen Projektes ist oft mit Unsicherheitsfaktoren verbunden. Die Finest Beer Selection verlief für eine Premiere aber sehr zufriedenstellend. An welchen Stell-schrauben werden Sie bei der Finest Beer Selection 2024 noch drehen und eine Feinjustierung vornehmen?

Dr. Gloßner: Am Grundkonzept sehen wir keine Änderungsnotwendigkeit, dafür war das Echo aus der Branche zu



Bilder: Doemens

Dr. Werner Gloßner

positiv. Gefeilt wird an Kleinigkeiten. So wollen wir den Anmeldeprozess klarer strukturieren und es gibt Texte, an denen wir formulieren.

DN: In der Braubranche wurde das neue Verkostungsformat letztes Jahr mit großem Interesse verfolgt. Schildern Sie die Hauptgründe, warum die Finest Beer Selection einen echten Mehrwert für die Brauerei und die Braubranche darstellt.

Dr. Gloßner: Es ist das Gesamtpaket, das ankommt. Ein wichtiger Punkt ist die individuelle Verkostung jedes Bieres. Sehr gut kommt die Darstellung des Verkostungsergebnisses mit dem Finest Beer Score und dem Finest Beer Profil an und dann natürlich die breite Kommunikation mit der attraktiven Darstellung aller prämierten Biere als Sonderheft und im Web.

DN: Wie fielen beispielsweise die Reaktionen von Gewinnerbrauereien aus?

Dr. Gloßner: Die Resonanz der Gewinner auf der Prämierungsveranstaltung war schon sehr positiv. Entscheidend ist aber, was die Brauer damit machen. Wir haben beeindruckende Beispiele gesehen, wie die Brauereien die prämierten Biere medial auf ihren Kanälen einsetzen und verlinken. Damit kommen wir zum Verbraucher und dem wollen wir die prämierten Biere zeigen.

DN: Brauereien, deren Biere nicht den Einzug in die Finest Beer Selection geschafft haben, profitieren doch auch von einer Teilnahme?

Dr. Gloßner: Sicherlich, es liegt eine sehr gute, aussagekräftige fachliche Information aus der Verkostung vor, mit der ein Brauer/Braumeister was anfangen kann. Natürlich haben wir mitbekommen, dass dabei der Ehrgeiz angestachelt worden ist. Diese Brauereien wollen bei der nächsten Finest Beer Selection in die prämierte Auswahl kommen und werden daher an den richtigen Stellschrauben drehen.

DN: Zur Premiere der Finest Beer Selection wurden 880 Biere angemeldet und verkostet, über 200 schafften es in die Finest Beer Selection 2023. Wurde Ihre Erwartungshaltung erfüllt?

Dr. Gloßner: Ja. Denn einerseits zeigt ein hoher Finest Beer Score ab 90 Punkten, dass eine Teilnahme kein Automatismus für eine Auszeichnung darstellt. Andererseits haben alle sehr guten Biere

eine Prämierungschance. Man versinkt nicht im medialen Nichts, nur weil in einer Biersorte lediglich drei Sieger hervorgehen, wie das bei Verkostungswettbewerben der Fall ist.

DN: Was versprechen Sie sich von der zweiten Auflage der Finest Beer Selection?

Dr. Gloßner: Wir haben 2023 einen guten ersten Aufschlag gemacht und müssen nicht mehr das Konzept von Null an erklären. Wir verfügen über einen Sockel, auf dem man gut aufbauen kann. Aber, wir müssen 2024 unsere kommunikativen Hausaufgaben machen, Präsenz zeigen und die hohe Qualität der Verkostung sowie in der medialen Umsetzung halten. Wenn wir das gut realisieren, dann sehe ich gute Chancen für eine Weiterentwicklung. Das Gute ist, bei Doemens und bei Meininger agieren absolute Profis, die wissen, was sie tun.

Weitere Informationen: www.finest-beer-selection.com

Bund der Doemensianer: Treffen der Sektion Südbayern bei Doemens

Für den 26. Januar 2024 luden die Obmänner Niccolo Beller und Thomas Greil die Sektion Südbayern des Bundes der Doemensianer zum Sektionstreffen nach Gräfelfing zu Doemens ein. Nach der Begrüßung erfolgte ein Imbiss mit anschließendem Rundgang durch das neue Doemens-Gebäude.



(v.l.) Johannes Gstettner, BMS, Johannes Seidel, BMS, Thomas Greil, Niccolo Beller, Dr. Werner Gloßner, Dr. Gerrit Blümelhuber

Der Abschluss des Rundgangs erfolgte im Abfülltechnikum, in dem Johannes Seidel, BMS Maschinenfabrik, einen Fachvortrag über die bei Doemens installierten Packer hielt. BMS lieferte neben den Packern auch einen Teil der Bänder sowie deren Steuerung und zeichnete auch für die Gesamtplanung der Abfülllinie verantwortlich. Nach dem Fachvortrag nutzten die Doemensianer bei Bier und Imbiss die Möglichkeit für einen weiteren fachlichen Austausch.

Die Sektion Südbayern dankt an dieser Stelle der BMS Maschinenfabrik für den interessanten Fachvortrag sowie für die Einladung zum Essen. Ebenso geht der Dank an Doemens für die Gastfreundschaft und die Bereitstellung der Getränke.

DOEMENS-FLASH

Doemens-Seminare

Grundlehrgang Getränke-schankanlagen

08. bis 10. April 2024

Der Kurs inklusive Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-007 bietet neben der Vermittlung von Kenntnissen über Technik und Hygiene einer Getränkeschankanlage eine sicherheitstechnische Überprüfung in Theorie und Praxis.

Sirupraum

15. bis 17. April 2024

Das Lösen von Kristallzucker, das Ausmischen des Fertiggetränks oder Getränkesirups und das genaue Dosieren flüssiger Komponenten sind Hauptthemen des Seminars mit vielen vertiefenden Praxiseinheiten im Doemens-Technikum.

Technologie der Malzbereitung

15. bis 19. April 2024

Das Seminar gibt einen umfassenden Einblick in die Technologie der Malzbereitung inklusive begleitender Mälzung.

Bierbrauen kompakt

22. bis 24. April 2024

Vermittlung theoretischer und praktischer Grundkenntnisse der Bierherstellung, inklusive Einbrauen eines eigenen Sudes.

Doemens-Technikum



Die Firma Kieselmann hat für einen zylindronischen Gärtank ein weiteres Spundventil zur Verfügung gestellt. Dorothea Schiffmann, Leiterin der Lehr- und Versuchsbrauerei, hat das Ventil bereits angebracht und in der Praxis getestet. „Das

federrückstellende Spundventil sorgt für einen gleichbleibenden gezielt einstellbaren Spundungsdruck während des gesamten Gärprozesses. Es stellt sicher, dass bei der Gärung die benötigte CO₂-Sättigung gehalten wird, und sorgt so für eine gleichbleibende Qualität“, so das Urteil der Brautechnologin. Besten Dank an die Firma Kieselmann für diesen Unterstützungsbeitrag!

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