

Nachhaltiger Erfolg bei Weiterbildungen!



Das laufende Schuljahr ist gut zur Hälfte vorüber, Zeit also für eine „Halbzeitanalyse“. Die aktuellen Kurse sind – wie auch in den Vorjahren – erfreulich gut gebucht, sodass im Juli 2024 über 100 neue Braumeister/

Brautechnologen ins Berufsleben starten können. Besonders positiv hierbei ist die Etablierung der berufsbegleitenden Weiterbildung zum Braumeister innerhalb kurzer Zeit. 2023 haben erstmals 16 Absolventen ihre Weiterbildung abgeschlossen, im Juli 2024 werden wir hoffentlich 24 neuen Braumeistern die Urkunden überreichen können. Die Anmeldezahlen für das kommende Schuljahr sehen ebenfalls sehr positiv aus, sodass wir sowohl bei den Brauermeister/Brautechnologen-Weiterbildungen als auch bei der berufsbegleitenden Getränkebetriebsmeister-Weiterbildung voraussichtlich mit vollen Kursen starten können. Dieser nachhaltige Erfolg bei den Kursbelegungen ist aber kein Selbstläufer. Hier müssen vielmehr mehrere Faktoren wie Zahnräder ineinander greifen: Interessenten müssen vor Kursbeginn vollumfänglich informiert werden, die Kursinhalte müssen stimmig sein und die Absolventen müssen bei der Jobsuche unterstützt werden. In allen drei Bereichen sind wir aktuell engagiert, so hat Anfang März ein digitaler Infotag zu unseren Weiterbildungen im Getränkebereich stattgefunden, der sehr gut nachgefragt war. Neben den Kursinhalten kann man auf diesem Weg auch detailliert auf die weitreichenden finanziellen Fördermöglichkeiten bei der Meister-Weiterbildung eingehen. Eine Tatsache, die vielen vorher nicht bewusst ist.

Zudem haben wir für unsere angehenden Absolventen Ende Februar einen Karriertag mit 16 Firmen aus der Brau-, Getränke- und Pharmabranche durchgeführt. Das große Interesse und das positive Feedback der Firmen zu dieser Veranstaltung hat uns deutlich aufgezeigt, dass unsere Absolventen in Brauereien und Mälzereien, in Getränkebetrieben, in der Zulieferindustrie, aber auch in der Biotechnologie gesuchte Fachkräfte sind.

In diesem Sinn: In die zweite Halbzeit bzw. in den Endspurt Richtung Meisterprüfung!

Ihr

Dr. Andreas Brandl

Stellvertretender Schulleiter Doemens

Weiterbildung zum Brauerei Sensorik Manager

Die schnellste, einfachste und günstigste Bieranalyse ist eine sensorische Verkostung. In Brauereien wird dieses Werkzeug oft zu wenig eingesetzt, stattdessen wird vielmehr auf Messwerte und Analytik vertraut. Genau an diesem Punkt setzen die Doemens-Sensorik-Experten Julia Steiner und Jens Luckart an. Die Weiterbildung zum Brauerei Sensorik Manager zeigt dabei deutlich auf, wie man Sensorik analytisch und wissenschaftlich reproduzierbar einsetzen kann und das über den gesamten Produktionsprozess hin-

und gleichbleibende Bierqualität zu garantieren, geht es vor allem auch darum, die richtigen technologischen Schlüsse aus einer Verkostung zu ziehen. Immer im Fokus stehen sollte der Blickwinkel des Kunden und damit der Genusswert des Produktes Bier, das konsumiert und nicht messtechnisch erfasst wird“, betonen Julia Steiner und Jens Luckart.

Die Weiterbildung, die sich an versierte Brauer, Braumeister und Mitarbeiter des Qualitätsmanagements richtet, ist für alle Brauereigrößen konzipiert und



Julia Steiner und Jens Luckart werden federführend die Weiterbildung zum Brauerei Sensorik Manager leiten (Bilder: Doemens).

weg, d.h. über alle Rohstoffe, Hilfs- und Betriebsstoffe, Zwischenprodukte bis zum fertigen Bier.

Der Brauerei Sensorik Manager erlernt im Rahmen der Weiterbildung die verschiedenen Methoden und Anwendungen der sensorischen Analyse mit der Intention, diese dann auch brauereintern mit den Mitarbeitern zu trainieren und praktisch im Alltagsgeschäft anzuwenden. Die Zielsetzung besteht darin, ein Sensorik-Panel nachhaltig aufzubauen und im QM-System zu verankern. „Abgesehen davon, eine hohe

ausgelegt, d.h. für kleine, mittelständische Brauereien, die sich keine teure Analytik leisten können, aber auch für größere Brauereien, die das Potenzial der Sensorik in vollem Umfang nutzen können. Die Weiterbildung wird in zwei Blöcken à drei Tage durchgeführt. Los geht es mit Block 1 vom **4. bis 6. September 2024**, der zweite Block findet vom **6. bis 8. November 2024** statt.

Das detaillierte Programm wird im Mai veröffentlicht, weitere Informationen erhalten Sie von Jens Luckart unter luckart@doemens.org

Doemens-Hefebank: auch attraktiv für die Herstellung alkoholfreier Biere

Nach den Impulsen ist vor den Impulsen: Das diesjährige Motto „Technologie Alkoholfreier Biere“ des großen Branchentreffens fand Anklang und zeigte vielfältige Möglichkeiten der Herstellung alkoholfreier Biere auf. Eine ist dabei der Einsatz von Spezialhefen. Die Doemens-Hefebank bietet beispielsweise einen besonderen Stamm „Torulaspora delbrueckii“ an,



Doemens-Laborleiter Lukas Schappals während des Freigabeprozesses eines Hefestammes bei der engmaschigen Qualitätskontrolle

welcher als Angärhefe in der Weinherstellung für einen guten pH-Sturz bekannt ist sowie fruchtige und blumige Aromen entfaltet. Weiterhin ist ein schnelles Wachstum in ungehopfter und gehopfter Würze gegeben. Wichtig, so Laborleiter Lukas Schappals, ist, dass die Maltosevergärung stammspezifisch ist (die Hefe ist nicht in der Lage, Maltose oder Maltotriose zu vergären) und dadurch nicht jede Torulaspora delbrueckii für die Produktion von alkoholfreien Bieren geeignet ist.

Die Hefe-Flüssigkultur „Torulaspora delbrueckii“ wird in der Hefebank unter strengsten hygienischen Aspekten kultiviert und kann wahlweise als Schrägagar oder Flüssigkultur (0,5–2,5 l) erworben werden. Die Zellzahl der Kultur beläuft sich auf ca. 80 bis 130 Mio./ml, während die Lebensfähigkeit bei 98 Prozent liegt. Der Einsatz der Flüssighefe sollte nach den Erfahrungswerten der Doemens-Laborexperten für ein bestmögliches Ergebnis in Verbindung mit einer Beratung stehen.

Finest Beer Selection 2024 – Jetzt noch anmelden!

Wie gut ist Ihr Bier...? Verdient es sogar, von Profis mit einem Qualitätssiegel ausgezeichnet zu werden? Dann sollten Sie es im Rahmen der Finest Beer Selection qualitativ von einer hochrangigen Expertenjury prüfen lassen!

Bei diesem neuen Verkostungsformat wird jedes Bier individuell verkostet und bewertet. Die Darstellung des Verkostungsergebnisses in Form des Fi-

nest Beer Profils und des Finest Beer Scores sind wichtige, aussagekräftige und nachvollziehbare Qualitätskriterien, mit denen jede Brauerei in der Kommunikation punkten kann.

Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihr Bier von Profis bewerten zu lassen. Bis **Anfang Mai 2024** können Sie Biere unter finest-beer-selection.com anmelden! Dass sich eine Teilnahme lohnt, beweist eindrucksvoll die Brauerei Maisel aus Bayreuth, die gleich mit sieben Bieren in die Finest Beer Selection einzog und Brauerei des Jahres 2023 wurde (siehe Interview mit Chefbraumeister Marc Goebel auf Seite 13)



Doemens-Seminare

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen

19. bis 21. Juni 2024

Der Grundlehrgang 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.

Absinth

01. bis 02. Juli 2024

Neben der Geschichte des Absinths, 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 Destillieren und Brennereien, Mitarbeiter aus dem Handel sowie interessierte Laien.



Weitere Informationen zu unseren Seminaren: <https://doemens.org/bildungsfinder/>

Doemens Genussakademie

Kompetent, sympathisch und authentisch – diese Attribute treffen zu 100 Prozent auf das Team der Doemens Genussakademie zu! Dr. Michael Zepf (3.v.r.), Leiter der Genussakademie, weiß die Performance-Künste und das Top-Engagement seiner Mitarbeiter*innen zu schätzen. Das Team setzt sich aus (v.l.) Jens Luckart, Michael Eder, Julia Steiner, Marlene Speck-Waller und Fabian „Staudi“ Staudinger zusammen und freut sich schon auf die nächsten Kurse, Weiterbildungen, Projekte ...



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