

Nicht immer, aber immer öfter?



Wer hätte noch vor gut fünfzehn Jahren gedacht, dass alkoholfreies Bier einmal der „Star“ auf Grillparties, im Stadion und sogar im hippen Szene-Café sein würde? Damals war der Griff zur „bleifrei-

en“ Variante noch ein gesellschaftliches Wagnis, das bestenfalls mit mitleidigen Blicken, schlimmstenfalls mit einem „Na, musst du noch fahren?“ quittiert wurde. Heute dagegen? Wer kein alkoholfreies Bier im Kühlschrank hat, gilt als rückständig – oder als Brauerei, die die letzten Jahre im Lagerkeller verschlafen hat.

Die alkoholfreie Variante wurde oft als ungeliebter „kleiner Bruder“ wahrgenommen. Die Herausforderung war damals groß: Wie ist die geschmackliche Ausprägung bei wenig, bzw. keinem Alkohol? Vor dem Pionierzug der alkoholfreien Biere war das Produkt oft ein sensorischer Kompromiss: eher wässrig und wenig aromatisch, Fehlgeschmäcker traten teilweise unmaskiert in den Vordergrund und führten bei den Konsumenten zu ernüchternden Blicken.

Während die Technik bei der Herstellung von alkoholfreien Bieren in dem letzten Jahrzehnt enorme Fortschritte gemacht hat, waren die Braumeister innovativ und arbeitsam. Obwohl die Biere durch unterschiedlichste technologische Verfahren (u.a. thermischer Entzug, Filtration oder Einsatz verschiedener Hefen) hergestellt werden, bedarf es immer noch des Feinschliffes der Brauer, um ein hervorragendes Produkt zu entwickeln und auch gestandene Bierliebhaber zu begeistern.

Ich bin mir sicher, dass unsere Branche den Trend der alkoholfreien Bier(misch-)getränke unbedingt weiterverfolgen muss, um den zukünftigen Ansprüchen des Marktes bspw. gesundheitsbewussten Konsumenten, gewappnet entgegenzutreten. Was dabei hilft? Auch einmal den Griff zu alkoholfreien Varianten wagen: nicht immer, aber immer öfter! Oder: Besuchen Sie uns auf der drinktec in Halle C3 am Stand 502, alkoholfreies Bier wird dabei ein wichtiges Gesprächsthema sein, das sich mit Produkten aus unserer Entalkoholisierungsanlage noch vertiefen lässt ...

Ihr

Lukas Schappals
Leiter Geschäftsbereich Beratung,
Labor und Technikum

Mut zum Morgen: Erfolgsfaktoren für Brauer von Morgen!



Bild: Doemens

Der Biermarkt ist nicht einfach, die Anforderungen des Verbrauchers noch weniger. Was macht eine Brauerei zukunftsfähig, welche Produkte treffen den Geschmack der nächsten Generation? Und wie lassen sich Qualität, Technologie und Konsumentenerwartung vereinen?

Die Doemens Impulse 2026 drehen sich um Erfolgsfaktoren von morgen – für Brauereien, die neue Wege gehen und mit Innovation und Sensorik überzeugen wollen. In Impulsvorträgen, Praxisbeispielen und Diskussionen spannen

wir den Bogen von Trends im Verbraucherverhalten über technologische Entwicklungen bis hin zu neuen Perspektiven auf Drinkability, alkoholfreie Spezialitäten und Biermischgetränke. Frische Ideen, spannende Impulse mit konkreten Lösungen für die Brauerei von morgen und klasse Networking-Möglichkeiten.

Doemens Impulse 2026:
29./30. Januar 2026,
<https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-doemens-impulse>

Inhouse Sensorik Schulung bei der Augustiner Brauerei

Die Augustiner Brauerei steht für Bierqualität und stellt höchste Ansprüche an sich selbst. Eine besondere Bedeutung wird der Sensorik als ein sehr wichtiges Instrument der Qualitätssicherung zugesprochen. An dieser Stelle setzt Dr. Frithjof Thiele, Leiter Qualitätssicherung bei Augustiner, mit seinem Team an und beauftragte die Doemens Akademie zu einer nach den Vorgaben der Brauerei maßgeschneiderten Inhouse-Schulung.

Julia Steiner, Sensorik-Expertin der Doemens Genussakademie, führte ein zweitägiges Training zur Auffrischung der Kenntnisse bereits erfahrener Verkoster durch und bildete gleichzeitig neue Kandidaten für das aktive Verkoster-Panel in der Brauerei aus. Theorie und Praxis wurden im Rahmen der Schulung individuell auf die Bedürfnisse der Brauerei zugeschnitten.

Insgesamt nahmen knapp 30 Mitarbeiter aus verschiedenen Abteilungen der Brauerei an der Schulung zur sen-



Bild: Augustiner Brauerei

sorischen Qualitätskontrolle teil. Die Anwendung verschiedenster Basiswerkzeuge und Prüfmethoden bot die Möglichkeit, zahlreiche Biere aus dem Brauerei-Sortiment im Rahmen verschiedenster Fragestellungen zu bewerten. Durch eine Vielzahl von Verkostungen wurden die theoretischen Inhalte praxisnah vertieft und verinnerlicht.

Weitere Informationen zu unseren Inhouse-Schulungen finden Sie unter <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-inhouse-schulung-zur-sensorik-in-der-qualitaetssicherung-bier/>

Ausbildung zum Destillat-Sommelier 2025

Vom **10. bis 21. November 2025** findet erneut die zweiwöchige Ausbildung zum Destillat-Sommelier bei Doemens statt. Sie richtet sich nicht nur an die Fans von Destillaten, sie bietet insbesondere Mitarbeitern von Destillerien, Handel und Gastronomie die Möglichkeit, Fertigkeiten in Theorie und Praxis zu erlernen, um den Kunden bzw. Gästen die eigenen Produkte näher zu bringen.

Seminarleiter und Spirituosenexperte Jens Luckart nimmt die Teilnehmer



Bild: Doemens

bei über 30 Schulungseinheiten mit auf eine spannende, informative Reise in die faszinierende Welt der Destillate – von Whisky, Gin, Rum, Wodka bis hin zu Tequila, Mezcal, Anis, Kümmel und Bitterspirituen).

Das theoretische Wissen rund um Herstellung, Klassifizierung und Historie verschiedenster Destillate wird durch zahlreiche sensorische Übungen und Praxis-Destillationen an der Destille im Doemens-Technikum mit 80 Liter Brennblasvolumen vertieft.

Brennen Sie für Brände? Wollen Sie in kompakter Form mehr über Destillate wissen? Wollen Sie die Destillate in ihrer Einzigartigkeit näher kennenlernen? Unter <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-destillat-sommelier/> erhalten Sie weitere Informationen.

Besichtigung kurz vor der Braugersternte

Was im vergangenen Jahr begonnen wurde, setzen wir auch heuer fort. Für die praktische Ausbildung im Fach „Technologie der Malzbereitung“ benötigt Doemens hochwertige Braugerste. Ziel ist es, den angehenden Braumeistern und Brautechnologen nicht nur technologisches Wissen zu vermitteln, sondern auch die Bedeutung von Regionalität, Nachhaltigkeit und dem direkten Bezug zur Landwirtschaft näherzubringen. Deshalb wurde auch dieses Jahr wieder die Sorte **Amidala** bei Eisenhofen im Landkreis Dachau angebaut.

Mitte Juli besichtigte eine Doemens-Delegation gemeinsam mit Landwirt Roman Eidelsburger den Schlag kurz vor der Ernte. Dabei konnte sich die Delegation von der hohen Pflanzengesundheit überzeugen, musste jedoch auch die Auswirkungen des zu heißen Junis feststellen.

Nach der Ernte lag der Einweißgehalt im Mittel bei 11 Prozent, der Wassergehalt bei idealen 13 Prozent. Das Doemens-Team freut sich auf eine gesunde Gerste, bestes Malz und vor al-



Bild: Doemens

v.l.: Dr. Andreas Brandl, Roman Eidelsburger, Dr. Werner Gloßner und Florian Huber

lem hervorragende Biere, die daraus entstehen werden – und auf weiterhin praxisnahe Ausbildung, die den Rohstoff von Beginn an mit einbezieht.

Und es freut sich schon auf die nächste **Mälzereitechnische Arbeitstagung**, die am **15. Oktober 2025** stattfindet. Auch zur 60. Auflage bleibt Doemens seinem bewährten Konzept treu: fundierte Fachvorträge sowie praxisnahe Impulse und ausreichend Raum für fachlichen Austausch. Weitere Informationen unter <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-60-maelzereitechnische-arbeitstagung/>

Doemens auf der drinktec 2025

Das Doemens-Team freut sich schon, zahlreiche Besucher aus dem In- und Ausland in **Halle C3** am **Stand 502** zu begrüßen. Wir sind mit unserem Leistungsspektrum und den zugehörigen Ansprechpartnern vor Ort, das reicht von der Weiterbildung bis hin zu Beratung und Labordienstleistungen oder Aktivitäten der Genussakademie. Kaltgetränke haben wir ganz unterschiedlich kreierte aus unserer Lehr- und Versuchsbrauerei dabei – das Spektrum reicht von verschiedenen Bieren bis hin zu neuen Doemens Cola-Mix-Produkten.



World Cup of Beer Sommeliers 2025

2025 wird zum achten Mal der Weltmeister aus den Reihen der Biersommeliers aus aller Welt gesucht. Zuvor wurden nationale Meisterschaften in verschiedenen Ländern der Welt ausgetragen. Zum World Cup of Beer Sommeliers 2025 werden über 90

Teilnehmer aus 18 Ländern erwartet.



Das Halbfinale/Finale findet am **14. September 2025** in der Messe München, CCN Ost, statt, das Finale ab 15 Uhr ist öffentlich, es wird aber auch live über unserem YouTube-Kanal gestreamt <https://www.youtube.com/@doemens.v9024/streams>.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/termine/weltmeisterschaft-der-biersommeliers-2025/>

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