

Weiterbildungen hoch im Kurs



Das neue Doemens-Schuljahr ist im September erfolgreich gestartet und erfreulicherweise haben auch dieses Jahr wieder viele Weiterbildungs-Interessierte eine „Back to school“-Entscheidung getroffen. Insgesamt haben sich knapp 100 neue

Schüler dazu entschlossen bei Doemens den ein- bzw. zweijährigen Braumeisterkurs in Vollzeit zu absolvieren.

Speziell die berufsbegleitende Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister ist eine Erfolgsgeschichte der jüngeren Zeit. Der Kurs wurde 2022 erstmals angeboten und hat sich sofort erfolgreich etabliert. Anfangs wurde noch überlegt wie man den neuen Kurs bekannt machen kann und ob wir die Schüler genauso gut vorbereitet in die Meisterprüfungen schicken können. Nach mittlerweile drei Jahren können wir festhalten: Das berufsbegleitende Konzept funktioniert sehr gut, die Bestehensquoten sind vergleichbar zum Vollzeitkurs und die Bewerberzahlen konstant hoch. Dennoch haben weiterhin beide Kursvarianten ihre Berechtigung. Man kann es vielleicht am besten so beschreiben: Es führen jetzt zwei Wege den Berg hinauf. Bei der Frage, welcher Weg für den Schüler denn der Bessere ist, stehen wir gerne beratend zur Seite.

Was manchmal vergessen wird: Die Doemens Schule ist weit mehr als Brauwesen. Der Getränkebetriebsmeister ist eine bundesweit einmalige Weiterbildung und somit auch eine einmalige Erfolgsgeschichte. Der Kurs ist seit vielen Jahren erfreulicherweise immer ausgebucht und Abgänger sind begehrte Führungskräfte in Mineralbrunnen und in AfG-Betrieben. Komplettiert wird unser Kursangebot vom Industriemeister Lebensmittel und dem Betriebswirt der Getränkewirtschaft.

Damit die Doemens-Kurse auch in der Zukunft gefragt bleiben, ist es aber auch notwendig, dass ausreichend viele junge Leute eine Ausbildung im Brau-, Getränke und Lebensmittelbereich absolvieren. Wir gestalten hier aktiv mit! Doemens hat daher auf der Berufsbildungsmesse (BBM) in Nürnberg vom 8. bis 11. Dezember einen Messestand. Mit ca. 25.000 Besuchern ist die BBM die bundesweit größte Veranstaltung in der Hinsicht und dient angehenden Schulabsolventen und jungen Erwachsenen zur beruflichen Orientierung. Das Berufsbild „Youtuber“ ist für viele Jugendliche sicher verlockend und nachvollziehbar, aber wenn wir einige davon zu einer Weiterbildung im Brau- oder Lebensmittelbereich animieren können, ist sicher allen geholfen. Auch ein Youtuber muss schließlich essen und trinken!

Ihr

Dr. Andreas Brandl

Mitglied der Geschäftsleitung,
stellvertretender Schulleiter Doemens

Oliver Wesseloh verstärkt Doemens

Doemens freut sich über einen prominenten Neuzugang: Seit dem 1. Oktober gehört Oliver Wesseloh zum Team. Als Dozent wird er sein umfassendes Wissen und seine jahrzehntelange Erfahrung an die Studierenden zum Braumeister und zum Brautechnologen weitergeben – praxisnah und fundiert zugleich. Darüber hinaus übernimmt der gebürtige Hamburger wichtige Aufgaben in der Genussakademie und wird sich maßgeblich beim Aufbau des neuen Bereichs Eventmanagement engagieren.

Oliver „Olli“ Wesseloh ist in der nationalen wie internationalen Braubranche eine bekannte Größe. Der Dipl.-Ing. für Brauwesen (TU Berlin) bekleidete in den vergangenen 25 Jahren leitende Positionen in Brauereien und der Zulieferindustrie im In- und Ausland. Mit der Gründung der Kehr wieder Kreativbrauerei in Hamburg setzte er ein weiteres Ausrufezeichen und wurde 2013 der dritte Weltmeister der Biersommeliers.



Oliver Wesseloh
(li.) mit Dr. Andreas
Brandl, stellv. Schul-
leiter Doemens

Doemens setzt auf automatisierte Qualitätskontrolle bei der Abfüllung



Lukas Schappals (li.) und Benedikt Kindler, Mitarbeiter Doemens-Technikum

Im Doemens Abfülltechnikum wurde Anfang September das ALAB 5000 Analytic von Anton Paar installiert. Das neue Messsystem ermöglicht die Analyse zentraler Getränkeparameter in Echtzeit direkt an der Abfülllinie – ohne manuelle Probenvorbereitung und: bei

Abweichungen kann schnell reagiert werden. „Der vollautomatisierte Betrieb gewährleistet eine hohe Reproduzierbarkeit. Mit dem System können wir unsere Abfüllungen noch effizienter durchführen, aber auch für unsere Weiterbildungen sind wir nun bestens gerüstet“, so Lukas Schappals, Leiter der Doemens-Technikumsanlagen.

Mit Messzeiten von nur acht Minuten lassen sich deutlich mehr Prüfungen als bisher durchführen. Ein weiterer Benefit ist die automatisierte Probenvorbereitung, dadurch wird jede Probe identisch und reproduzierbar vorbereitet. Wichtige Parameter, von Sauerstoff in der Gasphase, Gelöstsauerstoff, Dichte und CO₂-Konzentration bis hin zu Alkohol, Stammwürze und

Farbe werden mit einer Probe zuverlässig gemessen.

Die erfolgreiche Inbetriebnahme des ALAB 5000 Analytic markiert einen wei-

teren Meilenstein in der langjährigen Partnerschaft zwischen Doemens und Anton Paar – und setzt neue Maßstäbe für moderne Qualitätssicherung in der Brau- und Getränkeindustrie.

Mut zum Morgen: Erfolgsfaktoren für Brauer von morgen



Der Biermarkt ist im Wandel – Konsumenten stellen neue Ansprüche, technologische Entwicklungen eröffnen Chancen. Welche Faktoren machen eine Brauerei zukunftsfähig? Wie lassen sich Qualität, Technologie und Konsumentenerwartung vereinen? Genau hier setzen die **Doemens Impulse 2026** an:

Am **29./30. Januar 2026** geben Expert:innen in Impulsvorträgen, Praxisbeispielen und Diskussionen Einblicke in

- Trends im Verbraucherverhalten
- technologische Entwicklungen
- neue Perspektiven auf Drinkability, alkoholfreie Spezialitäten & Biermischgetränke

Das Ergebnis: frische Ideen, konkrete Lösungen und wertvolle Networking-Möglichkeiten für die Brauerei von morgen.

Details & Anmeldung:
doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-doemens-impulse

Doemens stellt ein: Dozent Biersommelierwesen

Doemens ist Vorreiter der Biersommelier-Ausbildung, und dies seit über 20 Jahren. Zur Verstärkung des Genussakademie-Teams wird ein Dozent mit fachlichem Schwerpunkt rund um das Biersommelierwesen sowie für sensorische Trainings gesucht. Angesprochen sind Brau- und Malzmeister, Brau- und Getränketechnologen, Diplom-Braumeister sowie Dipl.-Ing. bzw. M.Sc. Brauwesen und Getränketechnologie.

Wenn Sie Praxiserfahrungen in der Brau- und Getränkebranche mitbrin-

gen, Begeisterung für das Thema „Bier und Sensorik“ entfachen sowie über kommunikative Fähigkeiten verfügen, sind Sie bei uns genau an der richtigen Stelle. Es erwartet Sie ein sympathisches, familiär geprägtes Unternehmen mit einem attraktiven Firmensitz und Standort sowie viel Raum, um eigenständig und praxisnah zu arbeiten.

Interesses geweckt? Dann bewerben Sie sich unter bewerbung@doemens.org

DOEMENS-FLASH

Doemens-Seminare

Praxisseminar Abfülltechnik

02. bis 06. Februar 2026

Zertifizierter Brauerei Sensorik Manager

16. bis 18. März 2026 (Block 1)

15. bis 17. April 2026 (Block 2)

Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)

18. bis 20. März 2026

Technologie der Malzbereitung

13. bis 17. April 2026

Ausbildung zum Destillat-Sommelier

13. bis 24. Juli 2026

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

Neue Kästen im Doemens-Look

Die Firma Oberland M & V hat uns neue Getränkekästen im klassischen Doemens-Grün zur Verfügung gestellt, die sowohl im Rahmen von Schul-Praktika als auch bei Seminaren Einsatz finden! Die hochwertigen Kästen sind für 20 x 0,5 l NRW-Flaschen ausgelegt, können aber auch mit 0,33-L-Longneck- oder Vichy-Flaschen bestückt werden.



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