

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 „bleifreien“ 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 ...

Lukas Schappals

Leiter Geschäftsbereich Beratung,
Labor und Technikum

Neu: Ausbildung zum Genuss-Sommelier alkoholfrei - Vielfalt bewusst erleben!



Foto: Doemens

Alkoholfreie Getränke nehmen einen immer größeren Stellenwert in der Gesellschaft ein und gewinnen auch in der Gastronomie zunehmend an Bedeutung. Deshalb ist speziell auf diesem Getränkebereich ausgebildetes Fachpersonal wichtig und notwendig, um den Gast kompetent über alkoholfreie Getränkekreationen zu informieren und Empfehlungen auszusprechen. Ein von der Doemens Akademie ausgebildeter Genuss-Sommelier alkoholfrei kommt diesen Anforderungen nun vollumfänglich nach.

Ziel der Ausbildung zum Genuss-Sommelier alkoholfrei ist es, umfassendes Wissen und praktische Fähigkeiten in

der Kreation hochwertiger und innovativer alkoholfreier Getränke zu vermitteln. Diese reichen von (Mineral-) Wasser, Fruchtsaft, Tee und Kaffee über Fermentationsgetränke wie Kombucha, Shrubs und Kefir bis hin zu individuellen Signature-Drinks and Mocktails.

Die Ausbildung erfolgt in drei Modulen:
Modul 1: 9. bis 12. März 2026, Doemens;
Modul 2: 27. bis 30. April 2026, Doemens;
Modul 3: 8. bis 11. Juni 2026, Naturpark Pöllauer Tal, Steiermark

Weitere Informationen: <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-genuss-sommelier-alkoholfrei/>

Mut zum Morgen: Erfolgsfaktoren für Brauer von Morgen!



Foto: 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, Praxisbei-

spielen 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>

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.



Foto: Doemens

Seminarleiter und Spirituosenexperte Jens Luckart nimmt die Teilnehmer 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, Meszcal, Anis, Kümmel und Bitterspirituosen).

Das theoretische Wissen rund um Herstellung, Klassifizierung und Historie verschiedener 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.

Neues Format: Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier 2026

Nach Einführung der Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier im Jahr 2019 und erfolgreichen Durchführungen in den Folgejahren haben wir die Inhalte neu strukturiert und bieten vom **12. bis 16. Januar 2026** die Ausbildung in einem neuen Format an. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Sensorik, die mithilfe zahlreicher Verkostungen pra-

xisnah vermittelt wird. Die Fruchtsaft-Sommeliers können mit dem fundierten Wissen ihre Fachkompetenz durch zielgerichtete Beratung an Kunden bzw. Konsumenten weitergeben.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-fruchtsaft-sommelier>



Foto: confructa medien

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 kreiert aus unserer Lehr- und Versuchsbrauerei dabei – das Spektrum reicht von Bieren, alkoholfreien Getränken und bis hin zu einem neuen Doemens Cola-Mix.

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.v.9024/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)8261/999-311
E-Mail: eisler@sachon.de