



Das Jahr 2025 war ereignisreich – und das, obwohl viele fragten, was wir eigentlich tun, sobald der Neubau fertig ist. Seine Bedeutung für unsere Arbeit, unsere Kundinnen und Kunden und für Doemens insgesamt ist sehr wichtig. Und das ist auch gerade in Zeiten, in denen wir ein volles Haus haben, es funktioniert und alles das, was wir an Ausstattung und Technik anbieten können ist state-of-the-art.

Mit Spannung haben wir auf den Herbst geblickt und uns gefragt, wie sich die Anmeldezahlen für die Getränkeweiterbildungen entwickeln würden. Andere Institutionen verzeichneten Rückgänge, doch Doemens bleibt stabil. Die Studierendenzahlen sind hoch, und unsere Absolventinnen und Absolventen sind weiterhin sehr gefragt. Flexibilität ist nötig, doch wer offen für regionale Veränderungen und verwandte Branchen ist, findet zahlreiche Chancen. Die Marke „Doemensianer“ steht für Qualität – und unsere Weiterbildungen gelten als besonders effizient.

Sehr erfolgreich verlaufen sind auch die Beratungen sowie die vielfältigen Möglichkeiten im neuen Technikum. Industriepartner wollen Produkte entwickeln, wollen spezielle Getränke entwickeln und abfüllen, die danach in Verbraucherpanels getestet werden. Stabil ist auch die Genussakademie. Es werden neue Vermarktungsansätze entwickelt und die Weltmeisterschaft der Biersommeliers im September war ein Highlight. Auch international gibt es viel zu tun: Das Konzept der World Brewing Academy mit dem Siebel Institute steht, doch neue US-Visa-Regelungen erfordern Anpassungen.

Damit schauen wir auf das neue Jahr. Die Branche bleibt im Umbruch, neue Weiterbildungsansätze werden notwendig sein. Das fällt nicht vom Himmel – doch die Erfolge bestätigen unseren Weg. Ein herzliches Danke an unsere treuen Kundinnen und Kunden sowie an alle Kolleginnen und Kollegen, die engagiert und jederzeit bereit sind, eine Schippe draufzulegen. Jetzt freuen wir uns auf eine kurze Pause – und auf 2026. Es läuft bei Doemens.

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Neues Maischbad für Doemens-Labor

Dank der großartigen Unterstützung des Bund der Doemensianer verfügt das Doemens Labor nun über ein neues Maischbad der Firma Thiemt. Neben den standardisierten Maischverfahren Hartong und Kongress sind auch individuelle Verfahren bei Temperaturen im Bereich von 20 bis 80 ° Celsius möglich. Das Gerät verfügt über ein programmierbares Rührwerk für bis zu acht Proben. Die Bedienung erfolgt über ein integriertes Touch-Panel mit einer Auswahl von sechs Programmen.

„Das Maischbad der Firma Thiemt ist durch eine hohe Badumwälzung gekennzeichnet, was eine Homogenität in allen Probenkammern hervorruft. Die individuelle Programmierung und die umfangreichen Konfigurationsmöglichkeiten lassen keine Wünsche offen. Das neue Gerät eignet sich optimal für



Foto: Doemens

den Wissenstransfer im Rahmen des CTA-Unterrichts der Braumeister-Weiterbildungen“ betont Michael Krutel, CTA-Dozent.

Vielen Dank an den Bund der Doemensianer: ein großartiger Support für unsere Weiterbildungen, aus der Praxis für die Praxis!

Praxisseminar Abfülltechnik – komplexe Prozesse besser verstehen

Das konsequent auf die Praxis ausgerichtete Seminar (**2. bis 6. Februar 2026**) bietet einen Überblick zu den komplexen Prozessen der Abfüllung von Getränken. Die Themen umfassen Anforderungen an das Verpackungsmaterial, Behandlungsmethoden im Umfeld des Abfüllens, Gebindereinigung, Gebindeinspektion, Abfüllung, Verschließen, Etikettierung und Verpackung. Darüber hinaus werden verschiedene Gebindeformen behandelt.

Begleitend zu den theoretischen Inhalten liegt der Schwerpunkt dieses Seminars auf der Praxis. Dazu bietet das Doemens-Technikum für die Seminarteilnehmer eine hervorragende Grund-

lage zum besseren Verständnis der Technik und zugleich eine fundierte, praktische Orientierung.

Das Seminar richtet sich insbesondere an Mitarbeiter von Getränkeunternehmen mit wenig Vorkenntnissen in der Abfülltechnik. Angesprochen sind zudem Brauer, Braumeister, Getränkebetriebsmeister und Maschinenbediener, die ihr Wissen rund um Abfülltechnik nach dem neuesten Stand der Technik auffrischen wollen.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-praxisseminar-abfuelltechnik-2026/>



Foto: Doemens

Jens Luckart neu im Präsidium des Verbandes der Diplom Biersommeliers

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung des Verbandes der Diplom Biersommeliers in Basel kam es auch zu einem personellen Wechsel im Präsidium. Dr. Wolfgang Stempf, der 2005 den Verband mitgründete und dem Präsidium ununterbrochen angehörte, verabschiedete sich aus dem Präsidium und wurde zum Ehrenmitglied ernannt. Sein Nachfolger ist Jens Luckart, Leiter der Doemens Genussakademie, der nun den Verbandsbereich „Weiterbildungen“ verantwortet.

Damit ist künftig der enge Austausch zwischen der Biersommelier-Ausbildungsstätte und dem Verband gewährleistet und kann effizient fortgeführt werden. Jens Luckart ist seit 2012 Mitglied im Verband und freut sich auf seine neuen Aufgaben: „Die Zusammenarbeit und der Austausch zwischen Verband und Ausbildungsort sind wichtig, um sich gegenseitig weiterzuentwickeln und die Biersommelierbewegung weiter auszubauen.“



Foto: Verband Diplom Biersommeliers

Das Präsidium des Verbandes der Diplom Biersommeliers: v.l. Jens Zimmermann (Arbeitsbereich Sektionen), Jens Luckart (Arbeitsbereich Weiterbildung der Mitglieder), Martina Trottmann (Vize-Präsidentin), Sabine Gamber (Schatzmeisterin), Klaus Artmann (Präsident) und Dr. Markus Fohr (Pressesprecher)

Doemens & Partners @ drinktec

Gemeinsam mit den Partnern Anton Paar, Lallemand Brewing, FIB beer systems, Lanxess, Siebel Institute und World Brewing Academy hat Doemens wichtige Kunden zu einem After-Messe-Abend in das neue Doemens-Gebäude eingeladen. Zum ersten Mal veranstaltete Doemens im Rahmen der drinktec ein solches Event. In den Räumlichkeiten der Doemens Akademie hielten die Unternehmen „Breakout sessions“ ab, die in den Doemens Technikumsanlagen veranschaulicht und vertieft wurden.

Über 70 Teilnehmer zeigten sich beeindruckt von dieser einzigartigen Networking-Möglichkeit, die durch interessante Vorträge und einem intensiven



Foto: Doemens

Austausch flankiert wurden. Eine spannende Führung durch die „Doemens-Welt“ mit Seminar- und Schulungsräumen sowie den Technikumsanlagen inklusive Labore rundete die Premiere von „Doemens & Partners @ drinktec“ gelungen ab.

Doemens-Seminare

Doemens Impulse

Mut zum Morgen: Erfolgsfaktoren für Brauer von Morgen
29. bis 30. Januar 2026

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

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

Doemens unterstützt Braukunstwelt von Maisel

Nach dem Motto „4 Zutaten, 1000 Möglichkeiten“ wird in der „BrauKunstWelt“ von Maisel & Friends an interaktiven Stationen erlebbar gemacht, wie Brauer aus den vier Rohstoffen eine unglaubliche Vielfalt an Aromen und Bieren erschaffen können. Dabei werden Wasser, Malz, Hopfen und Hefe an verschiedenen Stationen anschaulich präsentiert. Fachkundige Unterstützung zum Rohstoff Wasser steuerten dabei Marlene Speck-Waller und Dr. Peter Schropp von der Doemens Akademie bei.



Foto: Doemens

v.l. Das Doemens-Team um Marlene Speck-Waller, Dr. Werner Gloßner (li.) und Dr. Peter Schropp (re.) mit Jeff Maisel, Maisel & Friends

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