

## Mut und neue Ideen!



2026 wird für Doemens erneut ein Jahr voller neuer Impulse: Mit dem Doemens Bierarista, dem Genuss Sommelier Alkoholfrei, der Erweiterung der berufsbegleitenden Braumeister-Fortbildung

um die Teile 3 und 4 sowie einer noch engeren Verzahnung von Praxis und Forschung stärken wir unsere Rolle als Innovationsmotor der Getränkebranche weiter. Die Anforderungen an Qualität, Effizienz und Nachhaltigkeit steigen – und genau hier kann Doemens punkten: mit exzellent ausgebildeten Fachkräften, unabhängiger Beratung und einer starken Verbindung zur Industrie.

Unser Anspruch ist es, der Brau- und Getränkebranche Lösungen zu bieten, die schnell einsetzbar sind. Dazu gehören moderne Sensorik- und vielseitige Laborangebote ebenso wie Services rund um Prozessoptimierung, Nachhaltigkeit und Produktinnovation. Was Doemens besonders auszeichnet: Wir vermitteln nicht nur Wissen, sondern befähigen Menschen, ihre Unternehmen aktiv weiterzuentwickeln. Nähe, Kompetenz und Leidenschaft bleiben dafür unser Fundament.

Warum engagiere ich mich mit Freude als Präsident? Ganz einfach: Weil ich bei Doemens Menschen treffe, die fachlich herausragend und zugleich menschlich inspirierend sind – Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, eine starke Geschäftsführung, ein engagiertes Präsidium und ein exzellentes Kuratorium. Das wurde zuletzt auch bei unserer 130 Jahre-Jubiläumsfeier eindrucksvoll sichtbar.

Gleichzeitig erlebe ich eine Getränkebranche, die aktuell vor großen Herausforderungen steht. Umso wichtiger ist es jetzt, mit Mut und neuen Ideen voranzugehen – denn Krisen haben schon immer Neues hervorgebracht. Ich bin überzeugt, dass auch 2026 große Chancen bietet, wenn wir gemeinsam gestalten. Die erste Gelegenheit dazu ergibt sich bei den Doemens Impulsen am 29. und 30. Januar.

Herzlichst,

**Jens Geimer**  
Präsident Doemens e.V.

## Betriebswirt/in der Getränkewirtschaft – neues Konzept mit Förderungen ab Januar 2027

Der Betriebswirt/in der Getränkewirtschaft gehört zu den renommierten betriebswirtschaftlichen Weiterbildungen für die gesamte Getränkebranche. Die Inhalte wurden neu konzipiert, so dass den Teilnehmern – von Brauereien, Brunnen, AfG-Hersteller über Getränkegroßhandel bis hin zum Getränke Einzelhandel und der Gastronomie – beim nächsten Kurs ab Januar 2027 neue Perspektiven durch eine neue Struktur, neuen Abschlüssen und attraktiven Fördermöglichkeiten erwartet.

### Neue Struktur und neue Abschlüsse

Der berufsbegleitende Charakter bleibt erhalten, jedoch ist das Konzept nun deutlich modularer aufgebaut. Durch eine Kooperation mit der Handwerkskammer für München und Oberbayern können in den Betriebswirt/in der Getränkewirtschaft zwei zusätzliche Abschlüsse integriert werden, die branchenunabhängig eine hohe Anerkennung und Akzeptanz haben. Es handelt sich um den Kaufmännischen Fachwirt/in (HwO) - Bachelor Professional für Kaufmännisches Management (HwO) -, quasi der Meister der kaufmännischen Berufe. Der zweite Abschluss ist die Ausbildereignung AdA, womit die Befähigung verbunden ist, Verantwortung für Auszubildende im Betrieb zu übernehmen.

### Attraktive staatliche Förderungen

Durch die Verknüpfung mit dem Fachwirt-Abschluss ist das neue Konzept

förderfähig. Programme wie Aufstiegs-BAföG und Meisterbonus können rund 60 Prozent der Kosten abdecken.

### Branchenspezialisierung bleibt zentral

Die spezifischen Inhalte der Getränkewirtschaft bleiben ein Kernstück der berufsbegleitenden Fortbildung: Warenkunde, Marketing und Controlling in der Getränkebranche, Vertrags- und Absatzstrukturen im Handel, Import/Export sowie weitere praxisnahe Themen. Eine Besonderheit bleibt die Projektarbeit in Kleingruppen. Sie vermittelt die Fähigkeit, reale betriebliche Aufgaben zu analysieren, Lösungen auszuarbeiten und professionell zu präsentieren – ein entscheidender Kompetenzbaustein für Führungsaufgaben.

### Mehrwert für Unternehmen und Teilnehmende

Betriebe erhalten qualifizierte Mitarbeitende, die praxisorientiert, strategisch und lösungsfokussiert ausgebildet sind. In Zeiten knapper Fachkräfte wird es immer wichtiger, eigenes Personal weiterzuentwickeln und Führungspositionen intern zu besetzen. Das neue Konzept bietet dafür ein verlässliches Instrument – besonders in Vertrieb, Logistik, kaufmännischer Verwaltung, Controlling und Management.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/course-betriebswirtin-der-getraenkewirtschaft/>

*Der Betriebswirt/in der Getränkewirtschaft wird ab 2027 durch zwei zusätzliche Abschlüsse erweitert: der Kaufmännischen Fachwirt/in (HwO) - Bachelor Professional für Kaufmännisches Management (HwO) - sowie die Ausbildereignung AdA*

Foto: Doemens



### Doemens Bierarista: das neue Angebot für Bierbegeisterte

Mit dem „Doemens Bierarista“ präsentiert Doemens ein neues Angebot für Bierbegeisterte, Bierenthusiasten, Bierliebhaber, Hobbybrauer, Gastronomieprofis und alle bieraffinen Personen. Über Doemens-Partner in ganz Deutschland werden Kurse angeboten, die einen optimalen und fundierten Einstieg ermöglichen: Die Teilnehmer erfahren und erleben mehr über Bier – und heben ihr Bierwissen auf ein neues Niveau.



Foto: Doemens

In gespannter Atmosphäre führen die Doemens-Partner in vielfältige Bierthemen ein. Dazu gehören unterschiedliche Bierstile ebenso wie Grundlagen der Bierherstellung bis hin zur sensorischen Bewertung von Bieren. Der Kurs soll nicht nur die Basics vermitteln, sondern auch Leidenschaft entfachen. Der Doemens Bierarista ist mehr als ein Kurs – er ist der Beginn einer Reise durch die Welt des Bieres, die bis zum Doemens Biersommelier führen kann.

Der Doemens Bierarista startete im Januar 2026. Die Doemens-Partner stehen bereit und freuen sich darauf, ihr Wissen weiterzugeben. Bundesweit werden 17 Partner ihre Kurse in ihrer Region – teilweise mehrfach pro Jahr – anbieten. Zusätzlich werden zwei Partner in Südtirol Veranstaltungen durchführen.

Weitere Informationen unter <https://www.doemens-bierarista.de/kurse>

### Sensorische Auffrischung für Stiegl-Mitarbeiter



Foto: Doemens

Anfang November 2025 führte die Stiegl Brauerei zu Salzburg – wie schon 2022 und 2023 – erneut eine Inhouse-Schulung zum Thema Sensorik in der Qualitätssicherung durch. 19 Verkosterinnen und Verkoster nahmen an der Auffrischung teil. Sie hatten bereits vor zwei bzw. drei Jahren eine Schulung durch die Sensorik-Experten der Doemens Akademie absolviert.

Wie Jörg Kaltenecker betont, legt die Stiegl Brauerei größten Wert auf eine ausgeprägte sensorische Kompetenz im eigenen Haus. Deshalb setzte der Leiter

der Qualitätssicherung die Schulung gezielt an, um den geschulten Verkostern ein strukturiertes Training zu bieten und die internen Qualitätsstandards weiterhin auf höchstem Niveau zu halten.

Die Schulung bot zahlreiche interaktive Elemente, praktische Übungen und intensiven fachlichen Austausch. Dadurch erweiterten die Teilnehmenden ihr sensorisches Wissen gezielt und stärkten ihre Wahrnehmung sowie ihr sensorisches Gedächtnis – wichtige Grundlagen, um die Produktqualität langfristig zu sichern.

### 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

#### Schädlinge, Prophylaxe & Bekämpfung

22. April 2026

#### Praxisworkshop Brauen

27. bis 29. April 2026

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

### Digitaler Infotag

Auch in 2026 führen wir unseren bewährten Digitalen Infotag durch. Der Infotag eignet sich für alle, die einen Meistertitel anstreben und noch mehr über die einzelnen Weiterbildungen erfahren möchten.

Am **24. Februar 2026 ab 17.00 Uhr** informieren die Doemens-Lehrgangsleiter live über die Details der Weiterbildungen

- Brau- und Malzmeister,
- Brau- und Getränketechnologe,
- Getränkebetriebsmeister,
- Betriebswirt der Getränkewirtschaft.

Der Infotag reicht von der inhaltlichen Zusammenstellung (von der Kursstruktur bis zur Abschlussprüfung) bis hin zu Erfahrungswerten der Weiterbildungen, inklusive Frage- und Antwortrunde.

Weitere Informationen und Anmeldung über: <https://tinyurl.com/nhd69scz>

#### 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](mailto:info@doemens.org)  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Ansprechpartner der Redaktion:  
Thomas Eisler  
Verlag W. Sachon GmbH  
Tel. +49(0)8261/999-313  
E-Mail: [eisler@sachon.de](mailto:eisler@sachon.de)