

Vielfalt mit Biermischgetränken



Bier ist Bewegung. Bier ist Kultur. Und Bier ist immer auch ein Spiegel seiner Zeit. Genau aus diesem Verständnis heraus haben wir uns bei der Finest Beer Selection entschieden, Biermischgetränke in die-

sem Jahr erstmals in die Verkostung aufzunehmen.

Der Biermarkt verändert sich spürbar. Konsumentinnen und Konsumenten trinken bewusster, situativer und vielfältiger. Sie unterscheiden weniger zwischen „klassischem Bier“ und „bierbasiertem Getränk“, sondern fragen nach Qualität, Balance, Frische und Trinkfreude. Biermischgetränke – ob alkoholisch oder alkoholfrei – sind längst kein Randphänomen mehr, sondern ein fester Bestandteil moderner Bierkultur. Wer diesen Teil ausblendet, blendet Realität aus.

Gleichzeitig beobachten wir eine deutliche qualitative Entwicklung innerhalb der Kategorie. Die Zeiten einfacher Süßmischungen sind vorbei. Heute treffen hochwertige Bierbasen auf sorgfältig ausgewählte Fruchtkomponenten, reduzierte Zuckerprofile und klare sensorische Konzepte. Diese Produkte sind handwerklich gemacht, technisch anspruchsvoll und geschmacklich differenziert – und damit eindeutig verkostungswürdig.

Die Finest Beer Selection als unabhängige Qualitätsplattform versteht ihre Aufgabe nicht darin, Kategorien zu bewerten, sondern Qualität. Wo sensorische Leistung, Balance und Innovationskraft vorhanden sind, dort gehört auch eine professionelle Bewertung hin. Biermischgetränke lassen sich objektiv verkosten, vergleichen und einordnen – genauso wie klassische Bierstile.

Mit der Aufnahme dieser Kategorie in die Finest Beer Selection öffnen wir keinen Trend, sondern setzen Maßstäbe. Wir möchten zeigen, dass auch Biermischgetränke Anspruch, Charakter und Exzellenz mitbringen können. Für Brauereien bedeutet das, Anerkennung bzw. Lohn ihrer Entwicklungsarbeit, für Konsumentinnen und Konsumenten Orientierung, für den Markt Transparenz.

Die Finest Beer Selection steht für Vielfalt auf Qualitätsniveau. Biermischgetränke sind Teil dieser Vielfalt. Deshalb gehören sie in diesem Jahr selbstverständlich zur Verkostung und wir freuen uns schon auf viele Anmeldungen aus diesem Produktbereich.

Jens Luckart

Leiter Doemens Genussakademie

Finest Beer Selection 2026: jetzt mit Biermischgetränken

Die Finest Beer Selection startet in ihre vierte Ausgabe. Seit dem **2. Februar 2026** können Brauereien ihre Biere zur Expertenverkostung anmelden. In diesem Jahr können auch Biermischgetränke eingesendet werden. Die Hintergründe erläutert Jens Luckart, Leiter der Doemens Genussakademie.

Doemens News: Die Finest Beer Selection (FBS) nimmt ab kommendem Jahr auch Biermischgetränke auf. Welche Idee steckt dahinter?

Jens Luckart: Die Finest Beer Selection nimmt Bier als Kunstwerk unter den Getränken in den Blick. In der Kunst gibt es verschiedene Stilrichtungen und Techniken. Auch ein Biermischgetränk kann kritisch verkostet und sensorisch

bewertet werden. Die Vielfalt an Biermischgetränken am Markt nimmt zu. Genau hier lag die Herausforderung für uns, diese Vielfalt übersichtlich zu gliedern, für unsere teilnehmenden Brauereien und für die Verkoster vor Ort. Ein klassischer bayrischer Zitronenradler und ein Cola-Weizen sind zwei verschiedene Zugänge zu dem Thema und gehören genauso differenziert betrachtet wie ein Pils oder ein Stout.

DN: Wie ist die Kategorie der Biermischgetränke bei der Finest Beer Selection definiert?

Luckart: Es ist eine Mischung aus Bier und alkoholfreiem Erfrischungsgetränk. Der Alkohol kommt also, wenn vorhanden, immer nur von der Bierseite



Foto: Doemens

te. Wenn das Bier alkoholfrei ist, dann ergibt sich ein alkoholfreies Biermischgetränk. Der sensorisch größte Unterschied liefert sicherlich der Anteil des Erfrischungsgetränks und hier gibt es sehr kreative Ansätze am Markt, neben klassischer Zitrone, Himbeere, Apfel, Cola, Energy, Grapefruit, Maracuja!

DN: Wie kann man die kreativen Ansätze nachvollziehbar in Gruppen strukturieren?

Luckart: Es wird über das Leitaroma des Erfrischungsgetränks unterschieden, sowie über das Basisbier, ob es alkoholfreies oder alkoholfreies ist, sowie die Art der Vergärung (ober- oder untergärig). Daraus ergeben sich neben dem klassischen Zitronen-Radler (oder auch bayrischer bzw. österreichischer Radler) viele Kombinations- und Mischungsmöglichkeiten.

Die Vielfalt decken wir darüber ab, ob das Grundbier ein alkoholfreies Bier ist oder ein Bier mit Alkohol. Beim Bier wird zusätzlich unterschieden ob das Basisbier den obergärigen Bieren oder

den untergärigen zuzuordnen ist. Daraus ergeben sich schon vier verschiedene Möglichkeiten:

1. Alkoholfrei untergärig
2. Untergärig mit Alkohol
3. Alkoholfrei obergärig
4. Obergärig mit Alkohol

Diese vier Varianten treffen auf die oben erwähnten Aromen und Geschmacksrichtungen der Erfrischungsgetränke (u.a. Himbeere, Apfel, Cola), die man auch als Leitaromen bezeichnen kann. Neben dieser großen Auswahl an Möglichkeiten, liegt der große Benefit der Finest Beer Selection in der individuellen Anmeldung, die meines Erachtens viel zu wenig genutzt wird!



Foto: Doemens

Personelle Verstärkung für die Doemens Genussakademie

Doemens freut sich über einen Neuzugang: Ulrich Klebl verstärkt seit Anfang Januar 2026 das Team der Genussakademie um Jens Luckart, Dr. Michael Zepf, Michael Eder und Philipp Wetzler. Seine Tätigkeitsbereiche sind vielfältig – insbesondere wird er als Dozent in den Biersommelier-Kursen sowie in verschiedenen Seminaren eingesetzt.

Der Diplom-Braumeister war nach seinem Studium über 20 Jahre bei einer mittelständischen Brauerei in Franken tätig, wo er die betriebswirtschaftliche und technische Gesamtleitung verantwortete. Anschließend folgten weitere Tätigkeiten bei Brauereien. Der Biersommelier, der sich selbst als „Bier- &

Technik-Enthusiast“ bezeichnet, freut sich darauf, seine Expertise und seine Leidenschaft für Bier in der Aus- und Weiterbildung bei Doemens weiterzugeben.



Foto: Doemens

Ulrich „Uli“ Klebl (re.) mit Jens Luckart

DOEMENS-FLASH

Digitaler Infotag 2026

Der Digitale Infotag 2026 der Doemens Akademie bietet eine ideale Orientierung für alle, die ihre berufliche Zukunft in der Brau- und Getränkewirtschaft aktiv gestalten möchten. Am **24. Februar 2026** ab 17.00 Uhr erfahren Interessierte live, was Doemens als führende Weiterbildungsinstitution auszeichnet. Die Lehrgangsleitungen präsentieren die Weiterbildungen zum Brau- und Malzmeister, Brau- und Getränketechnologen, Getränkebetriebsmeister sowie Betriebswirt der Getränkewirtschaft und beantworten Fragen zu Inhalten, Anforderungen und Karrierechancen.

Weitere Informationen und Anmeldung über:
<https://tinyurl.com/nh-d69scz>



Foto: Doemens

Doemens-Seminare

Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)

18. bis 20. März 2026

Mikroskopieren, Identifizieren brauereispezifischer Keime, Nachweismethoden und Strategien für einen sicheren Nachweis werden praxisnah vorgestellt.

Technologie der Malzbereitung

13. bis 17. April 2026

Praxisseminar mit umfassendem Einblick in die Technologie der Malzbereitung in der Doemens Pilotmälzerei

Schädlinge, Prophylaxe & Bekämpfung

22. April 2026

Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung Thomas F. Voigt vermittelt fundiertes Wissen zum Thema Schädlingen in all seinen Facetten.

Praxisworkshop Brauen

27. bis 29. April 2026

Mit Oliver „Olli“ Wesseloh und neuem Kleinsudwerk!

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

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