

Finest Beer Selection, die 4.!



Spätestens wenn etwas zum dritten Mal mit Erfolg durchgeführt wurde, spricht man von einer Tradition. Nach drei hoch anerkannten Prämierungen in den Jahren 2023 bis 2025 ist die Finest Beer Selection

fixer Bestandteil der nationalen und internationalen Brauszene.

Tradition klingt starr. Eckpfeiler und damit wichtiger und unverrückbarer Eckpfeiler sind die konzeptionellen Grundlagen: Jedes Bier wird von Profis für sich nach einem 100-Punkte-Schema bewertet. Eine Bewertung, die man kommuniziert und die nachvollziehbar ist. Das ist fix.

Geändert hat sich aber einiges bei der Finest Beer Selection, denn der Biermarkt selbst ist im Wandel. Waren das zunächst alkoholfreie Biere, nicht einfach ober- oder untergärig, sondern mit der gesamten Markt-Bandbreite. Jetzt in 2026 kommen Biermischgetränke hinzu. Wieder der gleiche Ansatz: keine uniforme Kategorie, in die wir alles hineinpacken, sondern das gesamte Spektrum.

Dies reicht vom Energy-Getränk bis zum Bayerischen Radler, alkoholfrei und alkohohaltig, eben so, wie es sich die Braumeister ausgedacht haben. Das erfordert wichtige Vorarbeiten für uns: Wie bewertet man Biermischgetränke? Was muss erfüllt sein, damit ein Biermischgetränk jenseits der 90-Punkte in die Finest Beer Selection kommt? Ein spannendes Thema, mit dem wir die Sensorikprofis der Finest Beer Selection vor der offiziellen Verkostung schulen.

Ansonsten halten wir am Bewährten fest. Das ist in Zeiten, in denen Absätze von Unternehmen unter Druck sind, ein wichtiger Faktor. Wenn weniger Bier konsumiert wird, dann braucht man erst recht sichtbare Verkaufsargumente, damit der Verbraucherfokus auf diese ausgezeichneten Biere gelenkt wird.

Sich in derartigen Phasen zu verstecken, weil man glaubt sich bestimmte Vermarktungsansätze nicht mehr leisten zu wollen, wäre der falsche Ansatz. Deshalb setzen Sie auf die Finest Beer Selection, das Siegel für hochwertige Biere und Biermischgetränke, gerade in schwierigen Zeiten!

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Betriebswirt der Getränkewirtschaft 2027: Neue Struktur, drei Abschlüsse, starke Förderung

Ab Januar 2027 startet der Betriebswirt der Getränkewirtschaft in neuer, modularer Form – mit drei anerkannten Abschlüssen und über 60 % staatlicher Förderung.

DOEMENS News: Herr Dr. Gloßner, warum wurde das Konzept überarbeitet?

Dr. Werner Gloßner: Die Getränkebranche steht unter Druck: anspruchsvolle Märkte, Digitalisierung, steigender Wettbewerb und gleichzeitig Fachkräftemangel. Unternehmen brauchen heute deutlich mehr betriebswirtschaftliches Know-how – kombiniert mit fundierter Branchenkenntnis. Das bewährte Konzept ist somit flexibler und attraktiver gestaltet.

DN: Was ist strukturell neu?

Dr. Gloßner: Der Lehrgang bleibt berufsbegleitend, um maximale Praxisnähe zu sichern. Neu ist die stärkere Modularisierung: Die betriebswirtschaftlichen Grundlagen sind klar gebündelt und werden mit Prüfungen abgeschlossen. So entsteht ein transparent aufgebauter Qualifizierungsweg mit anerkannten Meilensteinen.

DN: Ein Kernpunkt sind die Abschlüsse. Was genau erhalten die Teilnehmenden?

Dr. Gloßner: Mit dem neuen Konzept sind insgesamt drei Abschlüsse integriert:

1. Betriebswirt der Getränkewirtschaft (Doemens)
2. Kaufmännischer Fachwirt (HwO) / Bachelor Professional für Kaufmännisches Management (HwO)
3. Ausbildereignung (Ada)

Der Titel „Bachelor Professional“ ist ein bundesweit anerkannter Abschluss auf Bachelor-Niveau. Damit gewinnen die Absolventinnen und Absolventen zusätzliche Karriereoptionen – auch über die Getränkebranche hinaus.

DN: Bleibt die Branchenspezialisierung erhalten?

Dr. Gloßner: Unbedingt – sie ist das Alleinstellungsmerkmal. Neben BWL-Know-how vermitteln wir fundierte Getränkewarenkunde über die gesamte Produktpalette. Hinzu kommen branchenspezifisches Marketing und Controlling, vertragliche Absatzsicherung über alle Distributionsstufen, Import- und Exportthemen sowie praxisrelevante Fallstudien. Eine zentrale Rolle spielt die Projektarbeit: In Gruppen bearbeiten die Teilnehmenden reale Praxisthemen, entwickeln tragfähige Konzepte und präsentieren diese professionell.

DN: Welche Rolle spielt die staatliche Förderung?

Dr. Gloßner: Sie ist ein echter Gamechanger. Durch die Verknüpfung mit dem Fachwirt (HwO) ist der Lehrgang förderfähig. Über Programme wie das Aufstiegs-BAföG und den Meisterbonus können mehr als 60 Prozent der Weiterbildungskosten abgedeckt werden.

DN: Was bedeutet das neue Konzept für die Branche?

Dr. Gloßner: Unternehmen erhalten ein strukturiertes Instrument zur Entwicklung eigener Fach- und Führungskräfte – praxisnah, strategisch geschult und mit anerkannten Abschlüssen ausgestattet. Gerade in Zeiten knapper Bewerbermärkte wird interne Qualifizierung zum entscheidenden Wettbewerbsfaktor.

Dr. Werner Gloßner



Foto: Doemens

DN: Ihr Fazit?

Dr. Gloßner: Der neue Betriebswirt der Getränkewirtschaft verbindet Branchenfokus, anerkannte Abschlüsse

und attraktive Förderung. Er eröffnet Perspektiven – für Beschäftigte wie für Betriebe – und schafft eine zukunfts-sichere Qualifikation für die gesamte Getränkewirtschaft.

Seminar Technologie der Malzbereitung

Ein- und Ausweichen, Handbonitur, Wenden, Aufspritzen, Keimen, Darren etc. – alles Begrifflichkeiten, die zum Mälzerhandwerk gehören. Aber wie sieht die Umsetzung in der Praxis aus? Vom **13. bis 17. April 2026** findet das einwöchige Seminar „Technologie der Malzbereitung“ unter der Regie von Florian Huber statt.

Im Wechsel zwischen Theorie und Praxis erhielten die Teilnehmer einen umfassenden Einblick in die Malzbereitung

und deren Zusammenhänge (eine Keimführung wird in der Doemens-Mälzerei praxisnah veranschaulicht). Florian Huber stellt die Vorgänge in der Mälzerei praxisnah dar. Der Seminarleiter erläutert Hintergründe zum Mälzungsprozess und gibt aus seinem Praxisfundus wertvolle Tipps für den betrieblichen Alltag.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-technologie-der-malzbereitung-mit-begleitender-maelzung-2026/>



Foto: Doemens

APS-Tag für Doemens

Der Biermarkt steht zunehmend unter Druck, viele Brauereien erschließen neue Geschäftsfelder. Alternative Proteinquellen gewinnen dabei stark an Bedeutung. Um diesen Wandel aktiv zu begleiten, lud das Doemens-Kuratorium Mitarbeitende von Doemens zu einem APS-Tag nach Freising ein. Gastgeber war Kuratoriumsmitglied Steinecker.

Branchenvertreter von Steinecker, Bal-Pro, Protein Distillery, Andritz, Siemens und GEA diskutierten über Technologien, Fermentation, Prozesslösungen und industrielle Anwendungen. Die inten-

siven Diskussionen unterstrichen eindrucksvoll die hohe Relevanz des Themas „Alternative Proteinquellen“ sowie die daraus resultierenden Impulse, die Doemens künftig aktiv begleiten und in seine Arbeit integrieren wird.



Foto: Doemens

DOEMENS-FLASH

Finest Beer Selection

Die Finest Beer Selection startet in die vierte Runde. Das Verkostungsformat steht für echte sensorische Exzellenz – hier zählt nicht der Vergleich, sondern das individuelle Profil jedes einzelnen Bieres.

Neu in 2026: Biermischgetränke

Melden Sie Ihre Biere bis zum **29. April 2026** unter <https://finest-beer-selection.com/de> an, bis zum **23. März 2026** profitieren Sie vom attraktiven Frühbucher-rabatt!



Doemens-Seminare

Schädlinge, Prophylaxe & Bekämpfung

22. April 2026

Praxisworkshop Brauen

27. bis 29. April 2026

Zertifizierter Schankanlagenreiniger

inklusive Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-010

11. bis 12. Mai 2026

Destillat-Sommelier

13. bis 24. Juli 2026

Alle Seminarangebote finden Sie 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