

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, Biermischge-

tränke in diesem 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

Manfred Mödinger verstorben



Foto: Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser

Manfred Mödinger ist am 3. Januar 2026 nach langer, schwerer Krankheit verstorben. In tiefer Dankbarkeit blicken wir auf sein außerordentliches Engagement für den Wassersommelier-Kurs an der Doemens Akademie zurück. Gemeinsam mit Dr. Peter Schropp rief er diesen Kurs im Jahr 2011 ins Leben und entwickelte ihn mit großer Sorgfalt kontinuierlich weiter.

Bis zuletzt war Manfred Mödinger als Dozent aktiv und brachte insbesondere jene Themen ein, die ihm stets besonders am Herzen lagen: den Schutz unseres wichtigsten Lebensmittels – des Wassers. Als ausgewiesener Mineralwasser-Experte genoss er bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern hohe Anerkennung und große Wertschätzung für seine umfassende Fachkompetenz.

Mit seinem Tod verliert Doemens ebenso wie die gesamte Mineralbrunnenbranche einen leidenschaftlichen und überzeugten Verfechter eines umfassenden Mineralwasserschutzes.

Unsere Gedanken sind in diesen schweren Stunden bei seiner Familie sowie bei allen Menschen, die ihm persönlich nahestanden.

Wasser kompetent erleben – Ausbildung zum Wassersommelier 2026

Seit über 15 Jahren bildet Doemens mit großem Erfolg Wassersommeliers aus. Mehr als 200 Absolventinnen und Absolventen geben ihr fundiertes Wissen heute kompetent an Kunden, Gäste und Partner weiter – eine wichtige Aufgabe, denn Wasser ist nicht gleich Wasser.

Die Ausbildung zum Wassersommelier 2026 findet in zwei jeweils einwöchigen Blöcken statt (**Block 1: 16. bis 20. März 2026, Block 2: 13. bis 17. April 2026**). Im Mittelpunkt stehen umfassende sensorische Schulungen sowie vertiefte Kenntnisse zu mineralogischen, sensorischen und qualitativen Besonderheiten unterschiedlichster Mineralwässer. Ziel der Weiterbildung ist es, das Qualitätsbewusstsein zu stärken und ein tiefgehendes Verständnis für die Vielfalt und Wertigkeit von Mineralwässern zu vermitteln.

Geleitet wird die Ausbildung von Wasserexperte Dr. Peter Schropp, der die

komplexe „Wasserwelt“ anschaulich und praxisnah vermittelt. Neben theoretischen Grundlagen umfasst die Ausbildung Tastings, Diskussionen, Rollenspiele sowie eine Exkursion.



Foto: Doemens

Die Weiterbildung richtet sich an Führungskräfte und Mitarbeitende aus Mineralbrunnen, Handel und Gastronomie ebenso wie an engagierte Wasserliebhaber, die kompetent beraten und informieren möchten. Detaillierte Informationen zu Inhalten und Ablauf finden Sie unter: <https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-doemens-wassersommelier-2/>

Personelle Verstärkung für die Doemens Genussakademie

Doemens freut sich über einen Neuzugang: Ulrich Klebl verstärkt seit Anfang Januar 2026 das Team der Genuss-

akademie 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.



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

Doemens Akademie startet neue Ausbildung „Genuss-Sommelier alkoholfrei“



Genuss-Sommelier alkoholfrei

Mit der neuen Ausbildung „Genuss-Sommelier alkoholfrei“ reagiert Doemens auf einen der dynamischsten Trends der Getränke- und Genussbranche. Alkoholfreie Getränke gewinnen in Gastronomie, Handel und Gesellschaft kontinuierlich an Bedeutung – getragen von einem wachsenden Gesundheits- und Wellnessbewusstsein sowie dem Wunsch nach bewussterem Konsum. Damit steigen auch die Anforderungen an Kompetenz, Beratung und Produktentwicklung.

Im Fokus der dreimoduligen Ausbildung steht eine außergewöhnlich breite Rohstoff- und Produktvielfalt: von Wasser, Tee, Kaffee und Fruchtsäften über fermentierte Getränke wie Kombucha oder Kefir bis hin zu Mocktails, Shrubs und

alkoholfreien Spirituosen. Vermittelt werden fundierte Kenntnisse zu Herkunft, Inhaltsstoffen und Herstellungsverfahren – insbesondere im Bereich Fermentation – ergänzt um sensorische Schulung und kreative Produktkonzepte. Ziel ist es, qualifizierte Fachkräfte auszubilden, die alkoholfreien Genuss professionell gestalten und weiterentwickeln können.

Los geht es mit **Modul 1 vom 09. bis 12.03.2026, Modul 2 ist vom 27. bis 30. April 2026. Modul 3 findet vom 08. bis 11. Juni 2026** statt

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

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/nhd69sczz>

Doemens-Seminare

Sirupraum

20 bis 21. April 2026

Schädlinge, Prophylaxe & Bekämpfung

22. April 2026

Ausbildung zum Destillat-Sommelier

13 bis 24. Juli 2026

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