



Die Welt verändert sich – und das ziemlich schnell. Einer der wichtigsten Treiber ist die Digitalisierung, die mittlerweile alle Bereiche prägt. Besonders sichtbar wird das auch in der Produktion – vom kleinen Handwerksbetrieb bis zur Großbrauerei.

In modernen Brauereien und Getränkebetrieben arbeiten heute immer mehr automatisierte und digital vernetzte Anlagen. Prozessleitsysteme und industrielle Kommunikationslösungen sorgen dafür, dass Herstellungsprozesse effizient, stabil und reproduzierbar ablaufen. Neben fundiertem Prozesswissen wird deshalb auch der sichere Umgang mit komplexen Anlagen zunehmend wichtiger.

Damit steigen auch die Anforderungen an die Fachkräfte in den Betrieben. Die Erfahrung eines Braumeisters bleibt natürlich unverzichtbar – gleichzeitig gilt aber mehr denn je: „Was man nicht messen kann, kann man nicht verbessern.“

Mit dem neuen Kurs „Steuerungstechniker“ bietet Doemens ein praxisnahes Ausbildungsprogramm an, das genau hier ansetzt. Ziel ist es, technisches Verständnis zu vertiefen und die Zusammenhänge moderner Produktionsanlagen besser zu verstehen. Unterstützt wird Doemens dabei von renommierten Unternehmen aus der Branche, insbesondere aus den Bereichen Automatisierung sowie Mess-, Steuer- und Regeltechnik.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Verständnis technischer Abläufe im Anlagenbetrieb sowie auf der Analyse typischer Fehlerbilder und Störungen. Ziel ist es, Fachkräfte in die Lage zu versetzen, Prozesse besser zu beurteilen und steuerungstechnische Fragestellungen fundiert zu analysieren. So können sie als kompetente Schnittstelle zwischen Produktion, Technik und Anlagenlieferanten agieren.

Los geht es im November 2026. Ich freue mich schon auf Ihr Interesse und Ihr Feedback!

Dr. Andreas Brandl
Mitglied der Geschäftsleitung,
stellvertretender Schulleiter Doemens

Doemens startet Ausbildung zum Steuerungstechniker

Die Getränkeproduktion ist heute stärker denn je von automatisierten und digital vernetzten Anlagen geprägt. Sensoren, Ventile, Antriebe, Steuerungen und Prozessleitsysteme greifen eng ineinander und bilden die Grundlage für effiziente, sichere und reproduzierbare Herstellungsprozesse. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Fachkräfte, die diese komplexen Systeme verstehen, analysieren und im Betrieb zuverlässig betreuen können.

„Prozesse verstehen, Anlagen beherrschen“: Mit dem „Steuerungstechniker in der Getränkeindustrie“ bietet die Doemens Akademie ein praxisnahes Ausbildungsprogramm, das gezielt auf diese Anforderungen zugeschnitten ist.

Im Basismodul erwerben die Teilnehmer ein fundiertes Verständnis der Steuerungs- und Automatisierungstechnik moderner Produktionsanlagen. Behandelt werden unter anderem verfahrenstechnische Fließschemen, elektrotechnische Grundlagen, Sensoren, Aktoren und Antriebstechnik sowie industrielle Kommunikationssysteme. Darüber hinaus lernen die Teilnehmer, wie einzelne Anlagensteuerungen aufgebaut sind und wie sie in übergeordnete Automatisierungs- und Leitsysteme integriert werden.

Ein besonderer Fokus liegt auf dem Verständnis technischer Zusammenhänge im Anlagenbetrieb sowie auf der Analyse typischer Fehlerbilder und Störungen.

gen. Ziel der Ausbildung ist es, Fachkräfte zu befähigen, Prozesse besser zu beurteilen, steuerungstechnische Fragestellungen fundiert zu analysieren und als kompetente Ansprechpartner zwischen Produktion, Technik und Anlagenlieferanten zu agieren.

Das Basismodul umfasst insgesamt 18 Kurstage, die sich über rund dreieinhalb Wochen verteilen. Die Ausbildung findet in mehreren Blöcken zwischen **November 2026 und Januar 2027** an der Doemens Akademie in Gräfelfing statt.

Das Programm richtet sich an Fachkräfte aus der Brau- und Getränkebranche, die ihr technisches Verständnis für automatisierte Produktionsanlagen vertiefen und ihre Rolle im Zusammenspiel moderner Prozess- und Automatisierungstechnik stärken möchten.

<https://doemens.org/aktuelles/weiterbildung/seminar-steuerungstechniker/>



Foto: Doemens

Ferdinand Gutsch, Doemens-Dozent mit Schwerpunkt Maschinentechnik sowie Steuerungs- und Automatisierungstechnik, wird die Ausbildung zum Steuerungstechniker federführend begleiten.

Impulstag alkoholfrei bei Hachenburger

Die Westerwald-Brauerei hat Ende Februar zum Impulstag „Alkoholfrei – Chancen, Märkte, Möglichkeiten“ nach Hachenburg eingeladen. Vertreter aus Handel, Gastronomie und Vertrieb diskutierten dort die wachsende Bedeutung alkoholfreier Getränke. Lukas Schappals, Mitglied der Geschäftsleitung der Doemens Akademie, beleuchtete in seinem Vortrag „Alkoholfrei neu denken – Qualität, Technologie und Genuss“ alkoholfreie Biere aus technischer und sensorischer Perspektive

anhand ausgewählter alkoholfreier Hachenburger Spezialitäten.

Dabei wurde deutlich, dass gerade das Know-how aus Technik und Sensorik entscheidend ist. Mit eigener Entalkoholisierungsanlage, Spezialhefen aus der Doemens-Hefebank sowie sensorischer Expertise kann Doemens Brauereien dabei effektiv unterstützen, alkoholfreie Biere auch mit überschaubarem Aufwand qualitativ hochwertig zu produzieren.



Foto: Westerwald-Brauerei/Fotostudio Röder-Moldenhauer

Lukas Schappals betont: „Alkoholfreie Biere entwickeln sich zunehmend zu einer eigenständigen Genusskategorie – mit wachsender Bedeutung für Sortiment, Profilierung und Gastronomie. Die Westerwald-Brauerei hat diesen Trend frühzeitig erkannt und punktet mit ihren alkoholfreien Produkten“.

Hopsteiner und Doemens bauen Zusammenarbeit aus

Die Doemens Akademie freut sich, die Zusammenarbeit mit Hopsteiner weiter auszubauen. In einem gemeinsamen Treffen mit Michael Geißer (Sales Manager) und Chris Heinze (Senior Marketing and Sales Manager) wurden zentrale Eckpunkte der Partnerschaft konkretisiert.

Hopsteiner engagiert sich weiterhin in der Finest Beer Selection und will sich künftig noch stärker als Unterstützer einbringen. Zudem tritt das Unternehmen erstmals als Sponsor der am **12. September 2026** stattfindenden Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers auf. Zudem wird der Hopfenlieferant die nächste Weltmeisterschaft der Biersommeliers im Herbst 2027 in Österreich als Hauptsponsor begleiten.

Ein weiterer Meilenstein ist die Einbindung von Hopsteiner als Partner im Ins-

titute of Masters of Beer (IMB) ab 2027. Mit dieser starken Partnerschaft nach dem Motto „Beste Hopfenkompetenz für erstklassige Biererlebnisse“ setzen beide Unternehmen gemeinsam neue Impulse für die Branche und freuen sich auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.



Foto: Doemens

Starke Partner: (v.l.) Dr. Werner Gloßner, Doemens, Michael Geißer, Hopsteiner, Chris Heinze, Hopsteiner, und Jens Luckart, Doemens

DOEMENS-FLASH

Finest Beer Selection

Die Anmeldung zur Finest Beer Selection ist noch bis zum **29. April 2026** möglich.

Lassen Sie Ihre Biere nach einem transparenten Bewertungsmaßstab professionell beurteilen – und sichern Sie sich das Siegel, das Ihr Bier verdient!



<https://finest-beer-selection.com/de>

Doemens-Seminare

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen

Zusatzkurs:
6. bis 8. Mai 2026

Destillat-Sommelier

13. bis 24. Juli 2026

Zweiwöchige Ausbildung: fundiert, sensorisch geschärft und praxisnah. Ein Kurs für Spirituosen-Profis aus Gastronomie, Handel, Destillieren sowie für ambitionierte Genießer, die ihre Leidenschaft professionalisieren möchten. Lernen Sie die Destillate in ihrer Einzigartigkeit näher kennen!

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