

Betriebswirt der Getränkewirtschaft – warum das denn?



Sind das nicht zwei unterschiedliche Ausrichtungen: betriebswirtschaftliche Themen auf der einen Seite, Getränke herstellen und vertreiben auf der anderen Seite? Nein, letztendlich sind das zwei Aspekte einer Medaille, die ineinander verzahnt sein müssen. Deshalb auch der Fokus des Doemens-Kurses „Betriebswirt der Getränkewirtschaft“ auf diese Verbindung: Wir bilden den Kaufmann mit Produktgefühl aus, der versteht, was hergestellt und vertrieben wird, der aber auch die Branchennuancen kennt. Das ist das Erfolgsrezept dieser Weiterbildung. Absolventen in vielen Führungspositionen belegen, dass dieser Fokus der entscheidende Erfolgsfaktor ist.

Seit 30 Jahren führt Doemens aber auch Anpassungen durch. Nicht hektisch um der Veränderung willen, sondern wohl durchdacht, um auf die Kundenanforderungen zielorientiert reagieren zu können. Mit dem neuen Kurs, der im Januar 2027 startet, ist die Förderfähigkeit gegeben: rund zwei Drittel der Kurskosten kommen als Förderung zurück. Weiter konnten wir den kfm. Fachwirt integrieren. Das heißt, erfolgreiche Absolventen sind nicht nur stolze Betriebswirte der Getränkewirtschaft, sondern sie haben auch den Meister der Verwaltungsberufe. Ein Titel, der branchenunabhängig anerkannt ist und der mit dem offiziellen Bachelor-Niveau der Startpunkt eines Masterstudiums sein kann.

Wichtig ist diese Weiterbildung auch bei der Besetzung von Führungspositionen. In allen Bereichen können Mitarbeitende, die man kennt, mit denen man langjährige Erfahrungen hat, berufsbegeleitend auf die Übernahme von Verantwortung im Vertrieb, in der Logistik, in der Verwaltung oder in der Geschäftsführung vorbereitet werden. Denn zu glauben, man findet nach wie vor ausreichend gute Bewerbungen vor, wenn man Stellengesuche startet, diese Zeiten sind schon länger vorbei! Deshalb: Es gibt viele gute Gründe in den/die Betriebswirt/in der Getränkewirtschaft zu investieren!

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Karlsberg Brauerei: Sensorische Präzision erfordert kontinuierliches Training

Für die Karlsberg Brauerei ist Qualität kein Status quo, sondern ein tägliches Versprechen. Sie vernetzt traditionelles Brauhandwerk mit modernen Qualitätsstandards, um den Innovationsgeist und die Leidenschaft in jede Flasche zu bringen. Bereits zum dritten Mal führte die Doemens Akademie eine sensorische Inhouse-Schulung bei der Brauerei durch – dieses Mal unter der Leitung von Philipp Wetzler, Mitarbeiter der Doemens Genussakademie. Ziel des Schultages war es, das etablierte Verkoster-Panel der Brauerei durch gezieltes Training weiter zu sensibilisieren und zu kalibrieren.



Foto: Doemens

Die Schulung kommentiert die Brauerei folgendermaßen: „In einer Welt der digitalen Vernetzung und automatisierten Prozesse gibt es eine Instanz, die unersetzlich bleibt: der menschliche Geschmackssinn. Um diesen ‚biologischen Sensor‘ auf höchstem Niveau

zu halten, haben wir unser Verkoster-Panel erneut durch die Doemens Akademie kalibrieren lassen. Von der Sinnesphysiologie bis zur präzisen Fehlererkennung – wir schärfen unsere Sinne, damit jedes Karlsberg exakt den Standard erfüllt, für den wir stehen: ‚Echt. Begeistert. Gebraut.‘ Wir bleiben wachsam – für den perfekten Genuss!“

Doemens schafft Brauerlebnisse



Ein echtes Erlebnis mit hohem Lern- und Genussfaktor: v.r. Oliver Wesseloh, Alfred Gruber und Jens Luckart. Bild rechts: Oliver Wesseloh beim ersten Sud. (Fotos: Doemens)

Seit März 2026 verfügt Doemens über eine neue 100-Liter-Kleinbrauanlage der österreichischen Firma Alfred Gruber. Die kompakte, vollautomatisierte Anlage mit Siemens-Steuerung setzt sich aus einer Sud-/Maische-/Würzepfanne, einem Läuter-/Gärbottich, einem Wassermischer, einer Maische-/Würzepumpe und einem Würzekühler

zusammen. Ein Fermentationstank rundet das Braupaket ab.

Die Brauanlage, die zum einen Teil großzügig vom Bund der Doemensianer gesponsort wurde, eröffnet vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Sie wird künftig sowohl bei Firmenevents (<https://genuss-events-munich.de/>) als auch

in der Lehre, in Seminaren und in der Biersommelier-Ausbildung eingesetzt. Die Anlage ermöglicht ein praxisnahes Brauerlebnis. Unter fachlicher Anleitung wird der Brauprozess transparent, verständlich und interaktiv vermittelt.

„Zudem bietet die Anlage ideale Voraussetzungen, um theoretisches Wissen direkt in die Praxis zu übertragen. Unterschiedlichste Bierstile können hier gebraut werden – ein echtes Er-

lebnis mit hohem Lern- und Genussfaktor“, weiß Doemens-Dozent Oliver Wesseloh, der sich schon auf die ersten Einsätze mit der neuen Brauanlage freut. Am 1. April (kein Aprilscherz) hat er bereits die Anlage auf „Herz und Nieren“ geprüft und ein Helles eingebraut. Ende April fand die erste „Bewährungsprobe“ im Rahmen des Seminars „Praxis-Workshop Brauen“ statt – Fazit: hochzufriedene Seminar Teilnehmer!

Bund der Doemensianer: Sektionstreffen in Österreich und in Südtirol

Foto: Doemens



Sektion Österreich

Im März 2026 fanden zwei Sektionstreffen des Bundes der Doemensianer in Österreich und Südtirol statt. In Leoben traf sich die Sektion Österreich auf Einladung der Obmänner in der Brauerei Göss. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand eine fachliche Arbeitstagung mit Vorträgen zu aktuellen Themen der Brauwirtschaft, darunter Prozesssicherheit und neue Messmethoden. Ergänzt wurde das Programm durch Einblicke in die Produktion sowie einen gemeinsamen Abend, der dem Austausch und der Netzwerkpflege diente.

Auch die Sektion Südtirol kam zu einem Treffen zusammen und lud zu einem Stammtisch in die Brauerei Forst in Algund ein. Neben dem persönlichen Austausch wurde ein Wechsel in der Obmannschaft vollzogen. Die Ver-



Sektion Südtirol

Foto: Doemens

anstaltung bot Gelegenheit zur Vernetzung, auch über die Region hinaus, und wurde durch eine Brauereiführung sowie eine Verkostung verschiedener Bierspezialitäten abgerundet.

Beide Treffen verdeutlichen die Bedeutung der regionalen Sektionen als Plattform für fachlichen Dialog, kollegialen Austausch und die Pflege des Netzwerks innerhalb des Bundes der Doemensianer.

DOEMENS-FLASH

Doemens-Seminare

Sensorik und Technologie von Alkohol-freien Bieren

29. bis 30. Juni 2026

Alkoholfreie Biere erfreuen sich einer ungebremschten Nachfrage und Beliebtheit. Es gibt mittlerweile eine enorme Sortenvielfalt mit über 700 alkoholfreien Bieren am deutschen Markt. In dem zweitägigen Seminar geben die Doemens-Dozenten nicht nur einen umfassenden sensorischen Überblick über die zahlreichen Interpretationen, sondern werden auch die unterschiedlichen Herstellungsweisen, die Geschichte und die Trendentwicklungen beleuchten. Im Doemens-Technikum erhalten die Teilnehmer praxisnahe Einblicke in die Entalkoholisierungsanlage inkl. Verkostungen.



Foto: Doemens

Ausbildung zum Destillat-Sommelier

13. bis 24. Juli 2026

Zweiwöchige Ausbildung: fundiert, sensorisch geschärft und praxisnah. Ein Kurs für echte Spirituosen-Profis aus Gastronomie, Handel, Destillieren sowie für ambitionierte Genießer, die ihre Leidenschaft professionalisieren möchten. Mit Praxis-Destillationen an der Destille (80 Liter Brennblasvolumen) im Doemens-Technikum. Lernen Sie die Destillate in ihrer Einzigartigkeit näher kennen, brennen für Brände!



Foto: Doemens

Das gesamte Seminarangebot 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