

Von Spirituosen zu Firmenevents mit Genuss!



Die Getränkebranche erlebt einen bemerkenswerten Wandel: So entwickeln sich beispielsweise Alkoholfreie Spirituosen vom Nischenprodukt zur ernstzunehmenden Kategorie. Doch mit dem Marktwachstum ergeben sich auch immer mehr Fragen – rechtliche, technologische und sensorische. Genau hier setzt unser zweitägiges Fachseminar „Alkoholfreie Spirituosen“ im November bei Doemens an. Wir beleuchten die alkoholfreie Spirituose aus allen relevanten Blickwinkeln: Darf man diese Produkte überhaupt so nennen? Welche rechtlichen Rahmenbedingungen gelten für Bezeichnung und Aufmachung? Oder: Was muss man bei der Wahl der Flaschenform beachten?

Technologisch bietet diese Getränkekategorie faszinierende Möglichkeiten – von der Destillation und anschließenden Entalkoholisierung bis hin zu innovativen Extraktionsverfahren. Jede Methode bringt eigene sensorische Charakteristika mit sich, die wir nicht nur theoretisch erörtern, sondern in begleitenden Verkostungen erfahrbar machen. Denn was nützt das beste Herstellungsverfahren, wenn das Produkt im Glas nicht überzeugt? Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der mikrobiologischen Stabilität. Ohne den konservierenden Effekt des Alkohols stellen sich ganz neue Herausforderungen – Herausforderungen, für die unsere Referenten praxiserprobte Lösungen präsentieren.

Technologisch bietet diese Getränkekategorie faszinierende Möglichkeiten – von der Destillation und anschließenden Entalkoholisierung bis hin zu innovativen Extraktionsverfahren. Jede Methode bringt eigene sensorische Charakteristika mit sich, die wir nicht nur theoretisch erörtern, sondern in begleitenden Verkostungen erfahrbar machen. Denn was nützt das beste Herstellungsverfahren, wenn das Produkt im Glas nicht überzeugt? Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der mikrobiologischen Stabilität. Ohne den konservierenden Effekt des Alkohols stellen sich ganz neue Herausforderungen – Herausforderungen, für die unsere Referenten praxiserprobte Lösungen präsentieren.

Apropos Praxis: Doemens betreibt seit Kurzem eine Kleinbrauanlage im 100-Liter-Maßstab. Primär dient sie internen Versuchen und Rezeptentwicklungen. Doch sie steht auch externen Interessenten offen – als außergewöhnliches Genuss-event für Unternehmen. Ob gemeinsames Bierbrauen, Brennen auf unserer Kleinbrennanlage oder eine genussvolle Verkostung mit Käse und handwerklichen Bieren: Wir schaffen Erlebnisse, die Teams verbinden und Wissen vermitteln. Alle Informationen zu unseren Genuss- bzw. Firmenevents finden Sie unter genuss-events-munich.de.

Wir freuen uns auf den fachlichen und emotionalen Austausch – im Seminar und auch am Sudkessel, Ihr

Jens Luckart

Jens Luckart
Leiter Doemens Genussakademie

Brauwissen zum Anfassen: Premiere im Praxisworkshop, Vorreiter für Firmenevents

Ende April war es so weit: der erste Einsatz unserer 100-Liter-Kleinbrauanlage. Beim ausgebuchten dreitägigen Praxisworkshop Bierbrauen führte unser Oliver Wesseloh die wissbegierigen Teilnehmer in die Grundlagen der Bierherstellung ein, inklusive Rohstoffe und Bierstile. Am zweiten Tag folgte das Highlight: ein gemeinsamer Sud – vom Schroten, Maischen und Abläutern bis zum Würzekochen. Am dritten Tag lag der Fokus auf Gärung und Lagerung sowie auf Qualitätssicherung.



Foto: Doemens

Wertschätzung für Bier zu entfachen und das Bierwissen auszubauen.

Das Feedback war stark: Heimbrauer, Nanobrauer sowie Fachleute aus Gastronomie und Hotellerie aus Deutschland, Österreich und der Schweiz nutzten die Chance, noch mehr Bierbegeisterung mitzunehmen,

Für Oliver Wesseloh war die Premiere ein voller Erfolg – und zugleich die ideale Basis für künftige Firmenevents (<https://genuss-events-munich.de/>), bei denen die Teams Brauen und Sensorik hautnah erleben können.

Erweiterung der Entalkoholisierungsanlage im Doemens-Technikum

Seit dem Doemens-Neubau ist unser Technikum mit einer von GEA bereitgestellten Entalkoholisierungsanlage ausgestattet, die auf dem Aroma-Plus-Verfahren mittels Umkehrosmose basiert. Nun wurde diese in Zusammenarbeit mit GEA durch eine leistungsstarke zusätzliche Membran erweitert. Mit einer Verfünfachung der Filtrationsfläche wird eine deutlich effizientere Verarbeitung größerer Chargen bei gleichbleibend hoher Produktqualität ermöglicht.

Ergänzende Modifikationen (u.a. Verrohrung), umgesetzt mit unserem weiteren Partner Ullrich Anlagenbau, optimieren zusätzlich den Anlagenbetrieb auf Basis praktischer Erfahrungen. Neben der Herstellung alkoholfreier Biere (bis 0,0 % vol.) eröffnet die Erweiterung auch neue Perspektiven für Anwendungen im Wein- und Spirituosenbereich.



Foto: Doemens

„Die steigende Nachfrage zeigt klar: alkoholfreie Produkte sind ein zukunftsweisendes Segment – und wir sind technologisch bestens darauf vorbereitet!“, weiß Lukas Schappals, Leiter des Geschäftsbereiches „Beratung, Labore und Technikum“.

Ein herzliches Dankeschön an die Firmen GEA und Ullrich Anlagenbau

für die erneute Unterstützung unseres Technikums.

Braukunst auf höchstem Niveau: Doemens fördert Nachwuchs

Der beste Brauerlehrling aus Südbayern bzw. München kommt von der Schlossbrauerei Sandersdorf: Johannes Grießer setzte sich im Finale der Südbayerischen und Münchner Meisterschaften gegen neun Mitstreiter durch. Aufgabe war es, nach Vorgaben der Be-

rufsschule München ein helles Exportbier zu brauen.

Bewertet wurden die theoretische Ausarbeitung, die praktische Durchführung sowie das Verkostungsergebnis durch eine Fachjury, zu der auch Lukas Schappals von der Doemens Akademie gehörte. „Zwischen dem ersten und dem zehnten Platz lagen bei den Verkostungsergebnissen gerade einmal sechs Prozent“, betont Schappals die durchgehend hohe Qualität der Biere.

Die Doemens Akademie engagiert sich traditionell bei der Meisterschaft – sowohl als Jurymitglied als auch als Sponsor. Als Sieger der Südbayerischen Meisterschaft erhielt Johannes Grießer ein Stipendium in Höhe von 2.000 Euro für die Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister bzw. zum Brau- und Getränketechnologen. Doemens gratuliert herzlich!



Lukas Schappals (re.) mit Johannes Grießer

Foto: Doemens

Bund der Doemensianer: Sektion Südbayern bei Kuchlbauer

Mitte April fand das 47. Treffen der Sektion Südbayern des Bundes der Doemensianer auf Einladung der Brauerei Kuchlbauer in Abensberg statt. Die im Stil von Friedensreich Hundertwasser gestaltete Brauerei bot dabei einen besonderen Rahmen, der Kunst und Braukultur eindrucksvoll verbindet. Der Sektionsobmann Nico Beller und Lennart Stiefel, Präsidiumsmitglied des Bundes der Doemensianer, begrüßten zahlreiche Teilnehmer, darunter auch Lukas Schappals von der Doemens Geschäftsleitung.

Das Programm umfasste eine ausführliche Brauereiführung mit tiefen Einblicken in Produktion und abgeschlossenen Modernisierungsprojekten. Fachvorträge der Firmen Mühlbauer Maschinenbau und Profipack beleuchteten aktuelle Lösungen in den Bereichen Ver-

packungs- und Palettiertechnik. Beide Unternehmen präsentierten praxisnahe Anwendungen, die auch vor Ort im Einsatz zu sehen waren.

Den Abschluss bildete ein gemeinsames Abendessen im Brauereigasthof, das Raum für fachlichen Austausch bot. Besonderer Dank gilt den beteiligten Unternehmen sowie der Brauerei Kuchlbauer für die Einblicke und die Gastfreundschaft.



Foto: Doemens

Doemens-Seminare

Alkoholfreie Spirituosen

26. bis 27. November 2026

Ein Trendsegment ist im Aufbruch: Veränderte Konsumgewohnheiten, neue Zielgruppen und steigende Qualitätsansprüche treiben die Entwicklung innovativer alkoholfreier Produkte voran. Das Seminar „Alkoholfreie Spirituosen“ gibt fundierte Einblicke in Rohstoffe, Herstellungsverfahren und sensorische Anforderungen. Ziel ist es, alkoholfreie Spirituosen ganzheitlich zu verstehen – von der Rezepturentwicklung bis zur Bewertung – und dieses Wissen gezielt im eigenen Betrieb anzuwenden.



Foto: Doemens

Sommelier-Ausbildung

Wassersommelier-Kurs im neuen Format



Foto: Doemens

Die seit 2011 etablierte Ausbildung zum Wassersommelier wird künftig in einem flexiblen Hybridformat angeboten. Das neue Format kombiniert ein dreitägiges Online-Modul (21. bis 23. September 2026), in dem die theoretischen Grundlagen durch Wasserspezialist Dr. Peter Schropp vermittelt werden, mit einem fünftägigen Präsenzmodul (12. bis 16. Oktober 2026). In dieser Phase stehen sensorische Schulungen, Wasser & Food-Pairings, Präsentationstechniken sowie praxisnahe Anwendungen im Fokus.

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