

Alkoholfrei mit Zukunft



Als wir die Ausbildung zum Genuss-Sommelier alkoholfrei ins Leben gerufen haben, stand eine Überzeugung im Mittelpunkt: Alkoholfreier Genuss ist kein Ersatz, sondern eine eigenständige Welt voller

Qualität, Handwerk, Sensorik und Kreativität. Nach dem erfolgreichen Abschluss des ersten Jahrgangs kann ich sagen: Dieses Konzept hat gefruchtet!

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben in drei intensiven Modulen erlebt, wie groß die Vielfalt alkoholfreier Getränke heute ist. Von Mineralwasser, Fruchtsäften, Tee und Kaffee über Kombucha, Kefir, Shrubs und Fruchtesseige bis hin zu alkoholfreien Spirituosen, Bieren, Mocktails und eigenen Signature-Drinks spannte sich ein Programm, das Theorie und Praxis überzeugend verbunden hat. Besonders wertvoll war der Mix aus sensorischer Schulung, handwerklicher Umsetzung, Food Pairing und Food Completing sowie der Frage, wie alkoholfreie Getränke in Gastronomie, Hotellerie und bei Events professionell präsentiert und kalkuliert werden können.

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor waren die Exkursionen und Praxisimpulse: Sie haben gezeigt, wie aus Rohstoffen, Ideen und Erfahrung marktfähige Produkte entstehen. Ob Kaffee, Direktsäfte, Elixiere, Fermentationsgetränke oder innovative Aperitif-Konzepte – die Teilnehmenden konnten unmittelbar erleben, wie viel Kompetenz und Leidenschaft in diesem Bereich steckt.

Was mich besonders gefreut hat, war die Begeisterung im Kurs. Es wurde diskutiert, verkostet, ausprobiert und präsentiert. Genau so soll Weiterbildung sein: fachlich fundiert, praxisnah und inspirierend. Der Abschluss im Pöllauer Tal bei Obsthof Retter mit eigenen Getränkekreationen zu einem Menü war dafür der beste Beweis.

Ich gratuliere allen Absolventinnen und Absolventen sehr herzlich. Sie verfügen nun über ein starkes Rüstzeug, um die alkoholfreie Genusswelt kompetent mitzugestalten. Wir freuen uns schon heute auf die nächste Auflage im Jahr 2027.

Dr. Peter Schropp
Lehrgangsleiter Genuss-Sommelier alkoholfrei

Wassersommelier-Ausbildung ab Herbst 2026 in Hybrid-Form

Die seit 2011 etablierte Ausbildung zum Wassersommelier wird künftig in einem flexiblen Hybridformat angeboten. In welcher Form das bisherige zweiwöchige Präsenzkonzent weiterentwickelt wurde, verrät Dr. Peter Schropp.

Doemens News: Herr Dr. Schropp, die Doemens-Ausbildung zum Wassersommelier gibt es seit 2011. Warum wird sie nun in einem Hybridformat durchgeführt?

Dr. Peter Schropp: Die Ausbildung hat sich seit 2011 sehr erfolgreich etabliert. Gleichzeitig haben wir von Interessenten aus Mineralbrunnenbetrieben, Handel, Gastronomie und von wasserbegeisterten Teilnehmern immer häufiger gehört, dass zwei Wochen Präsenz am Stück organisatorisch schwer darstellbar sind. Mit dem Hybridformat schaffen wir mehr Flexibilität, ohne den fachlichen Anspruch oder den Praxisbezug zu reduzieren.



Dr. Peter Schropp

Foto: Doemens

DN: Wie ist die neue Ausbildungsstruktur aufgebaut?

Dr. Peter Schropp: Die Ausbildung besteht künftig aus zwei Teilen: einem dreitägigen Online-Modul und einem fünftägigen Präsenzmodul bei Doemens. Im Online-Teil vermitteln wir die theoretischen Grundlagen kompakt und interaktiv. In der Präsenzphase steht dann die praktische Anwendung im Mittelpunkt.

DN: Welche Inhalte werden im Online-Modul behandelt?

Dr. Peter Schropp: Online lassen sich Grundlagen sehr gut vermitteln: etwa die Entstehung und Zusammensetzung von Mineralwasser, lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen, gesundheitliche Benefits der Mineralstoffe,

Qualitätsaspekte bei Mineralwasser und vieles mehr. Die Teilnehmer können sich so fundiert vorbereiten und kommen mit einem gemeinsamen Wissensstand nach Gräfelting ...

DN: ... wo sie dann bewusst praktische Elemente in der Präsenzphase erleben ...

Dr. Peter Schropp: Richtig. Alles, was stark über Erfahrung, Sensorik und Austausch funktioniert. Dazu zählen intensive Verkostungen, sensorische Schulungen, Wasser- und Food-Pairings, Präsentationstechniken und praxisnahe Beratungsübungen. Gerade beim Thema Wasser ist das gemeinsame Verkosten, Beschreiben und Diskutieren durch nichts zu ersetzen.

DN: Wurden durch die Umstellung Inhalte gestrichen?

Dr. Peter Schropp: Nein, das war uns sehr wichtig. Die Ausbildung wurde nicht gekürzt, sondern methodisch neu strukturiert.

DN: Welches Ziel verfolgen Sie mit der neuen Ausbildungsform?

Dr. Peter Schropp: Wir möchten die Ausbildung zugänglicher machen und zugleich den Lernerfolg weiter stärken. Die Teilnehmer sollen fundiertes Fachwissen erwerben, die Vielfalt und Charakteristik von Mineralwässern verstehen und dieses Wissen später kompetent in Beratung, Gastronomie, Handel oder Produktkommunikation einsetzen können.

DN: Wie ist die Resonanz auf das neue Hybridformat?

Dr. Peter Schropp: Sehr positiv. Viele Interessenten begrüßen, dass sie weniger lange am Stück vor Ort sein müssen und sich dennoch intensiv mit dem Thema auseinandersetzen können. Das bestätigt uns darin, dass dieses For-

mat fachlich sinnvoll ist und zugleich den Bedürfnissen der Zielgruppe entspricht. Das **Online-Modul** findet vom **21. bis 23. September 2026** statt, das **Präsenz-Modul** vom **12. bis 16. Oktober 2026** bei Doemens.

Weitere Informationen:
<https://doemens.org/weiterbildungen/seminar-doemens-wassersommelier/>

Premiere erfolgreich abgeschlossen: Genuss-Sommelier alkoholfrei

In diesem Jahr haben wir erstmals unsere neue Sommelier-Ausbildung Genuss-Sommelier alkoholfrei angeboten – eine zeitgemäße Antwort auf einen klaren Trend: Alkoholfreie Getränke gewinnen in der Getränkebranche, in der Gastronomie und bei bewussten Genießerinnen und Genießern immer mehr an Bedeutung.



Foto: Doemens

Nach den ersten beiden Ausbildungsblöcken im März und April bei Doemens fand der dritte und abschließende Block letzte Woche im Pöllauertal in

der Steiermark statt. Die elf Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer vertieften dabei ihr Wissen rund um Food Pairing und Food Completing, entwickelten eigene alkoholfreie Getränkekreationen für unterschiedliche Anlässe – vom alkoholfreien Aperitif über Mocktails bis hin zu Frühstücksdrinks – und erhielten wertvolle Impulse für die professionelle Präsentation.

Ein besonderes Highlight war die Exkursion zum Obsthof Retter, bei der die Teilnehmenden direkt vor Ort erlebten, wie Direktsäfte, Elixiere und Fermentationsgetränke mit Qualität, Genuss und Innovationskraft erfolgreich hergestellt und vermarktet werden.

Die nächste Ausgabe der Ausbildung ist bereits in Planung und wird im ersten Halbjahr 2027 stattfinden.

Trendsegment im Aufbruch: Alkoholfreie Spirituosen im Fokus

Seit 2021 bauen wir bei Doemens unsere Destillat-Expertise konsequent aus – von Gin- und Absinth-Seminaren bis hin zur Ausbildung zum Destillat-Sommelier. Jetzt richten wir den Blick auf ein besonders dynamisches Segment: alkoholfreie Spirituosen.

Veränderte Konsumgewohnheiten, neue Zielgruppen und steigende Qualitätsansprüche treiben die Entwicklung innovativer alkoholfreier Produkte voran. Genau hier setzt unser Seminar

„Alkoholfreie Spirituosen“ am **26./27. November 2026** an.

Unter der Leitung von Jens Lukert und Carola Wilhelm erhalten die Teilnehmenden einen fundierten Einblick 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.

Weitere Informationen: <https://doemens.org/weiterbildungen/seminar-alkoholfreie-spirituosen/>



Foto: Doemens

Doemens-Seminare

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen

(inkl. Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-007)

26. bis 28. Oktober 2026

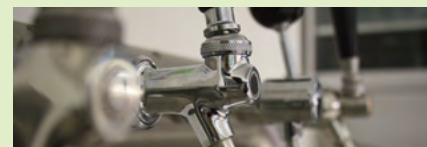


Foto: Doemens

Steuerungstechniker in der Getränkeindustrie

(Basismodul)

Block 1: 16. bis 20. November 2026

Block 2: 7. bis 11. Dezember 2026

Block 3: 18. bis 22. Januar 2027

Block 4: 25. bis 27. Januar 2027



Foto: Doemens

Zertifizierter Schankanlagenreiniger

(inkl. Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-010)

23. bis 24. November 2026



Foto: Doemens

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