



Alkoholfreie Getränke sind längst mehr als eine Alternative für Verzichtsmomente. Sie entwickeln sich zu einer eigenständigen Kategorie, die bewussten Genuss, situativen Konsum und den

Wunsch nach Abwechslung verbindet. Entscheidend ist deshalb nicht, bestehende Produkte möglichst exakt zu kopieren. Gefragt sind authentische Konzepte mit klarem Profil, die unterschiedliche Zielgruppen und Konsumanlässe überzeugend ansprechen.

Die technologischen Fortschritte der vergangenen Jahre haben dafür neue Möglichkeiten geschaffen. Bei alkoholfreien Bieren reicht die Bandbreite heute vom Pils über Pale Ale bis zu Stout und IPA – in einer sensorischen Qualität, die vor wenigen Jahren kaum denkbar war. Moderne Verfahrenstechnik und neue Entwicklungen im Hefebereich treiben diese Vielfalt weiter voran. Bei Wein und Spirituosen bleiben die Herausforderungen größer, weil Alkohol wesentlich zu Textur, Mundgefühl und Aromatransport beiträgt. Auch Haltbarkeit, Gebindegröße und Rezepturgestaltung verlangen hier nach neuen Lösungen.

Dennoch bedeutet der Erfolg alkoholfreier Angebote nicht den Abschied vom Alkohol. Genuss, Kultur und Geselligkeit werden auch künftig mit alkoholphaltigen Getränken verbunden bleiben. Erfolgreich werden daher jene Unternehmen sein, die beide Segmente klar positionieren, unterschiedliche Bedürfnisse bedienen und kompromisslos auf Qualität setzen.

Wie solche zukunftsfähigen Konzepte entwickelt und umgesetzt werden können, ist auch Thema der Doemens Impulse am 28. und 29. Januar 2027. Dort geben wir Orientierung, zeigen technologische und marktbezogene Ansätze auf und schaffen Raum für den Austausch über die Getränke von morgen.

Lukas Schappals
Leiter Geschäftsbereich Beratung,
Labor und Technikum

Finest Beer Selection 2026: Hohe Qualität der internationalen Brauwirtschaft

Die Finest Beer Selection hat ihren Stellenwert als internationales Qualitätssiegel für Bier auch 2026 eindrucksvoll unter Beweis gestellt. 51 internationale, renommierte Verkosterprofis aus zwölf Ländern haben im Mai Insgesamt 843 Biere von 122 Brauereien aus 15 Ländern bei Doemens verkostet. „Konstante Bierqualität auf höchstem Niveau – und das über eine Vielzahl an Biersorten hinweg – von einem unabhängigen, internationalen Verkosterpanel bestätigt zu bekommen, gehört zu den bedeutendsten Auszeichnungen der Branche“, betonen die Partner Doemens und Meininger Verlag unisono.

Kundmüller und Stiegl verteidigen Titel

Entsprechend stolz waren die Brauerei Kundmüller aus dem fränkischen Viereith-Trunstadt und die Stieglbrauerei aus Salzburg, als sie am Abend des 29. Juni 2026 in Neustadt an der Weinstraße als Brauereien des Jahres der Finest Beer Selection 2026 ausgezeichnet wurden. Beiden Brauereien gelang das Kunststück, ihren Titel aus dem Vorjahr zu verteidigen und mit jeweils 15 Bieren in die Finest Beer Selection 2026 einzuziehen.

Zwei Weltklasse-Biere erhalten Weyermann®-Award

Auch bei den Bieren des Jahres 2026, den am höchsten bewerteten Bieren des gesamten Wettbewerbs, gab es einen Titelverteidiger. Der Aventinus Eisbock von Schneider Weisse aus Kelheim erzielte eine Weltklasse-Bewertung und wurde mit 98 Punkten (innerhalb der 100-Punkte-Skala) nach 2025 erneut zum „Bier des Jahres na-

tional“ gekürt. Über das gleiche Spitzen-Voting darf sich die Sakaikashi Brewery aus Kaimachi in Japan freuen. Die 98 Punkte für das Barrel Aged United Stout brachten ihr den Titel „Bier des Jahres international“ ein. Die beiden Biere wurden erstmals mit dem „Weyermann®-Award“ ausgezeichnet.

Biermisch und Alkoholfrei stark

Unter den prämierten Bieren befinden sich auch viele Biermischgetränke, die dieses Jahr erstmals bei der Finest Beer Selection verkostet wurden und mit einem Anteil von knapp fünf Prozent an den Gesamteinreichungen einen erfolgreichen Einstand feierten.

Bemerkenswert in diesem Jahr war die erneut gestiegene Anzahl an alkoholfreien Bieren in der Verkostung. Etwas mehr als zehn Prozent der eingereichten Biere waren in diesem Segment vertreten, was den allgemeinen Trend in der nationalen und internationalen Braubranche widerspiegelt.

Starke Plattform mit starkem Support

Die Ergebnisse der Finest Beer Selection 2026 zeigen deutlich die hohe Innovationskraft und Qualitätsorientierung der internationalen Brauwirtschaft. Das Format ist mittlerweile die global anerkannte Plattform für unabhängige und transparente Bierbewertung. Maßgeblich zum Erfolg trägt auch die starke Unterstützung der Partner Weyermann®, Hopsteiner, Siemens, Krones, Ullrich Anlagenbau, Rastal und Winterhalter bei.

Weitere Informationen: www.finest-beer-selection.com



Foto: Finest Beer Selection

Moderne Schankanlagenreinigung im Einsatz bei Doemens



Mehr Qualität, weniger Aufwand: Jens Luckart (li.) und Michal Eder mit dem neuen SafeClean 500

Als Experte im Bereich Schankanlagen bietet Doemens ein breites Ausbildungsangebot – vom Grundlehrgang über den Aktualisierungslehrgang Getränkeschankanlagen bis hin zum zertifizierten Schankanlagenreiniger. Umso mehr freuen wir uns, dass unser Schankanlagentechnikum um ein innovatives System erweitert wird: Die Firma DraftCare aus Eppingen hat uns

den SafeClean 500 kostenlos zur Verfügung gestellt.

Das System ermöglicht eine automatische und dokumentierte Reinigung per Knopfdruck – einfach, sicher, flexibel und digital. Ohne Umbau und ohne Werkzeug lässt es sich in bestehende Anlagen integrieren: Zapfköpfe vom Fass nehmen, auf die Adapter setzen, Reinigung starten und Zapfhähne öffnen.

Damit können wir den SafeClean 500 künftig sowohl in unseren Lehrgängen praxisnah einsetzen als auch unsere eigenen Schankanlagen effizient reinigen. Herzlichen Dank an die Firma DraftCare für die Unterstützung. Wir freuen uns schon auf die ersten Einsätze! Die nächsten Schankanlagenkurse sind:

- Grundlehrgang Getränkeschankanlagen: 26. bis 28. Oktober 2026 und 7. bis 9. Dezember 2026
- Aktualisierungslehrgang Getränkeschankanlagen: 14. September 2026
- Zertifizierter Schankanlagenreiniger: 23. bis 24. November 2026

Zukunft brauen: Doemens Impulse 2027

Die Braubranche steht vor großen Herausforderungen – und ebenso großen Chancen. Bei den **Doemens Impulsen am 28. und 29. Januar 2027** zeigen Expertinnen und Experten aus der Praxis, wie Brauereien ihre Zukunft aktiv gestalten können.

Im Mittelpunkt stehen dabei drei zentrale Themenfelder: mehr Effizienz durch KI, Digitalisierung und optimierte Prozesse, ein zukunftsfähiger Energieeinsatz sowie mehr Produktvielfalt im Zeichen aktueller Verbrauchertrends. Von smarter Produktion und vorausschauender Instandhaltung über Wärmewende und Elektromobilität bis hin zu alkoholfreien Getränken und innovati-

ven Beyond-Beer-Konzepten bietet das Leitseminar der Doemens Akademie konkrete Impulse für den Arbeitsalltag.

Neben praxisnahen Vorträgen und Diskussionen kommt auch der persönliche Austausch nicht zu kurz: Beim Doemens-Abend erwarten die Teilnehmenden Bier, Essen und wertvolles Networking.

Jetzt Termin vormerken – wir freuen uns auf ein Wiedersehen bei den Doemens Impulsen 2027!

Weitere Informationen: <https://doemens.org/weiterbildungen/seminar-doemens-impulse-2027/>

DOEMENS-FLASH

Biersommelier-Meisterschaft 2026

Wer wird Nachfolger*in von Jutta Knoll? Die siebte Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers, die von der Doemens Akademie organisiert und durchgeführt wird, findet am **12. September 2026** bei Doemens in Gräfelfing statt.



++++ Das Finale ab 15.00 Uhr wird auf dem Doemens-YouTube-Kanal live gestreamt! ++++

Ohne Sponsoren wäre die Durchführung der Meisterschaft undenkbar. Sie wird durch den Bayerischen Brauerbund, den weltweiten Hopfenlieferanten Hopsteiner sowie dem Glashersteller Rastal unterstützt. Als ideeller Unterstützer fungiert der Verband der Diplom Biersommeliers.

Doemens-Seminare

Bierbrauen intensiv

12. bis 16. Oktober 2026

Gärungstechnologie und Hefemanagement

19. bis 20. Oktober 2026

61. Mälzereitechnische Arbeitstagung

21. Oktober 2026

Filtration und Stabilisierung

26. bis 27. Oktober 2026

Steuerungstechniker in der Getränkeindustrie

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

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