

Qualität entscheidend in der VUKA-Welt



Qualität ist kein Zustand – sie ist ein Versprechen, das jeden Tag neu eingelöst werden muss. Gerade bei hochwertigen Produkten aus der Brau- und Getränkewelt erwarten Konsumentinnen und Konsumenten eine Verlässlichkeit, die weit über Geschmack und Optik hinausgeht.

Dabei bewegen wir uns zunehmend in einer sogenannten VUKA-Welt. Das Akronym steht für Volatilität, Unsicherheit, Komplexität und Ambiguität. Gemeint ist eine Welt, in der sich Märkte, Rahmenbedingungen und Erwartungen schnell verändern, Entwicklungen schwerer vorhersehbar sind, Zusammenhänge komplexer werden und Entscheidungen nicht immer eindeutig getroffen werden können.

Die Brau- und Getränkewirtschaft erlebt diese Dynamik unmittelbar: Konsumenten erwarten neue Produkte und Geschmacksrichtungen, gleichzeitig Regionalität, Nachhaltigkeit sowie weniger oder keinen Alkohol; hinzu kommen sich wandelnde regulatorische Rahmenbedingungen wie die für 2027 geplante Zuckersteuer – und bei all diesen Veränderungen selbstverständlich der Anspruch an eine konstant hohe Qualität. Gerade in einem volatilen Umfeld wird Verlässlichkeit zu einem entscheidenden Wert. Wer zu einer bekannten Marke oder einem hochwertigen Getränk greift, möchte darauf vertrauen können, jedes Mal dieselbe Qualität zu erhalten.

Für Brauereien bedeutet das, Prozesse konsequent zu beherrschen und mikrobiologische Risiken frühzeitig zu erkennen. Das gilt besonders für alkoholfreie Biere, deren wachsende Bedeutung Produktion und Qualitätssicherung vor besondere Herausforderungen stellt.

Bei Doemens beschäftigen wir uns deshalb intensiv mit praxisnahen Lösungen. Aktuell entwickeln wir neue Nährmedien, insbesondere für das Monitoring alkoholfreier Biere. Parallel entsteht eine Reihe von Nachweismethoden, die gerade in der Hochsaison schneller einen belastbaren Überblick über die Infektionslage ermöglichen soll als gewohnte Nährmedien.

Denn in einer VUKA-Welt können sich viele Dinge schnell verändern. Der Anspruch an die Qualität des Produkts sollte es nicht, meint Ihr

Lukas Schappals
Leiter Geschäftsbereich Beratung,
Labor und Technikum

Neue Mitarbeiter bei Doemens

Anfang August konnten wir gleich zwei neue Mitarbeiter bei Doemens begrüßen. Zum einen ist dies Max Boensch als neuer Leiter der Doemens Versuchs- und Lehrbrauerei. Zu seinen Aufgaben zählen die Betreuung aller Sude, von Meister- über Auftragssude bis hin zu Produktentwicklungen. Darüber hinaus verantwortet er alle anfallenden Aufgaben im Gär- und Lagerkeller, inklusive Entalkoholisierung, Filtration und Separation.

Boensch ist ein Doemens-Eigengewächs. Bereits während seiner Zeit bei Doemens als Schüler der Weiterbildung zum Brau- und Getränketechnologen (Jahrgang 2024/2026) überzeugte er als Jahrgangsbester durch sehr gute Leistungen, technisches Verständnis und die Fähigkeit, komplexe Inhalte verständlich zu vermitteln.

Zum anderen wird Fabian Lauck den Bereich Lehre verstärken. Er fungiert dabei als Lehrkraft vorwiegend bei den Weiterbildungen zum Brau- und Malzmeister sowie zum Brau- und Getränketechnologen.

Die Dozententätigkeit umfasst schwerpunktmäßig den Bereich Chemisch-technische Analyse in Theorie und Praxis.

Der Dipl.-Ing. Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel bringt eine langjährige Tätigkeit (Schwerpunkt Fermentationstechnologie, Lehre und Labor) als wissenschaftlicher Angestellter am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München-Weihenstephan mit. Schwerpunkt der Tätigkeiten waren dabei die Fermentationstechnologie, Lehre und Labor.



Foto: Doemens

Max Boensch (re.) und Fabian Lauck

„Automatisierung verstehen, Verantwortung übernehmen“: Ausbildung Steuerungstechniker

Doemens News: Herr Dr. Brandl, warum braucht die Brau- und Getränkewirtschaft heute speziell qualifizierte Steuerungstechniker?

Dr. Andreas Brandl: Moderne Produktionsanlagen sind hochautomatisiert, digital vernetzt und technisch anspruchsvoll. Verfahrenstechnik, Elektrotechnik, Prozessleitsysteme und IT greifen unmittelbar ineinander. Im Betriebsalltag fehlt jedoch häufig eine Fachkraft, die diese Bereiche zusammenführt. Genau hier setzt der Steuerungstechniker an: Er versteht technische Zusammenhänge, grenzt Störungen systematisch ein und fungiert als kompetenter Ansprechpartner zwischen Produktion, Instandhaltung und Anlagenlieferanten. Das schafft Sicherheit und verkürzt Entscheidungswege.

DN: Was erwartet die Teilnehmer in der

neuen Ausbildung bei Doemens?

Dr. Brandl: Das Basismodul vermittelt in 18 Kurstagen einen praxisnahen Überblick über zentrale Themen der Steuerungs- und Automatisierungstechnik. Dazu gehören verfahrenstechnische Fließschemen, elektrotechnische Grundlagen, Schaltpläne, Sensoren, Aktoren, Antriebe und Frequenzumrichter. Hinzu kommen industrielle Kommunikationssysteme, Prozessleitsysteme, Troubleshooting sowie Grundlagen zu MES-, ERP- und KI-Anwendungen. Entscheidend ist das Zusammenspiel: Die Teilnehmer lernen, Systeme ganzheitlich zu verstehen und typische Fehlerbilder im Anlagenbetrieb fachlich zu beurteilen.

DN: Für wen lohnt sich die Teilnahme besonders – und welchen Nutzen bringt sie dem Unternehmen?

Foto: Doemens



Dr. Brandl: Die Ausbildung richtet sich an Fachkräfte aus Brauereien und Getränkeunternehmen, die Prozesse nicht

nur bedienen, sondern verstehen und mitgestalten wollen. Wer steuerungstechnische Zusammenhänge sicher einordnen kann, begleitet technische Entscheidungen fundierter, kommuniziert mit Spezialisten auf Augenhöhe und analysiert Störungen schneller. Das stärkt Effizienz, Anlagenverfügbarkeit und Zukunftsfähigkeit. Am **16. November 2026** startet der erste Ausbildungsblock. Wer im Unternehmen mehr technische Verantwortung übernehmen möchte, sollte sich jetzt informieren und anmelden: <https://doemens.org/weiterbildungen/>

ifm unterstützt erneut Doemens-Technikum

Die Firma ifm aus Essen setzt ihr Engagement im Doemens Technikum fort und unterstützt die Ausstattung erneut mit moderner Messtechnik. Bereits im Rahmen des Neubaus wurden verschiedene Bereiche des Technikums umfassend mit hochwertigen Sensoren versehen.

Nun ergänzt ein magnetisch-induktiver Durchflusssensor vom Typ SMF120 die bestehende Ausstattung. Das Gerät mit Flüssigkeitserkennung ermöglicht die exakte Messung von Durchfluss, Gesamtmenge, Temperatur und Leitfähigkeit. Es leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Sicherstellung konstanter Produktqualität.

„Der SM Foodmag kann hier bei Doemens vielfältig eingesetzt werden, unter anderem beim Ausschlagen der Würze, bei der Bierfiltration oder -sepa-

ration sowie beim Schlauchen. Er zeigt unseren Schülern und unseren Seminarteilnehmern somit praxisnah die breite Anwendbarkeit moderner, hygienischer Durchflusssensoren“, so Lukas Schappals, Leiter des Geschäftsbereiches „Beratung, Labor und Technikum“.



Foto: Doemens

Erfolgreiche Partnerschaft: v.l. Gregor Schwarz und Marc Doebling, beide ifm, mit Lukas Schappals und Dr. Werner Gloßner, beide Doemens

Bund der Doemensianer mit Doemens-Tage

Ein starkes, kollegiales Netzwerk ist in herausfordernden Zeiten für Brauereien, Mälzereien und alle Akteure rund um die Brau- und Getränkebranche wichtiger denn je.

Unter dem Motto „Auf ein Bier mit Gleichgesinnten – Gemeinsam die Zu-

kunft unserer Braukultur gestalten“ lädt der Bund der Doemensianer deshalb zu den Doemensianer Tagen am **23./24. Oktober 2026** zu Doemens nach Gräfelfing ein.

Anmeldung unter geschaeftsstelle@doemensianer.de

DOEMENS-FLASH

Doemens auf BrauBeviale 2026

Vom **10. bis 12. November 2026** findet wieder die BrauBeviale statt. Der Doemens-Stand ist dieses Mal in **Halle 12** anzutreffen. Das Doemens-Team freut sich auf zahlreiche Besuche und gute Gespräche mit Doemens-Bier/Doemens-AfG am **Stand 311!**



Sommelier-Ausbildung

Lust in die weite Welt des Bieres einzutauchen und Biere aus den verschiedensten Blickwinkeln kennenzulernen? Vom **12. bis 23. Oktober 2026** erwartet die Teilnehmer der **Doemens Biersommelier-Ausbildung** ein intensives und abwechslungsreiches Programm mit Verkostungen verschiedenster Biere und Bierstile sowie spannenden Einblicken in Rohstoffe, Brautechnik und Brautechnologie u.v.m.



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

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