Immer nah an den Bedürfnissen der Branche



Das neue Doemens-Schuljahr ist im September erfolgreich gestartet. Und auch in diesem Jahr dürfen wir uns über eine erfreulich hohe Nachfrage an Braumeister- und Brautechnologen-Kursen freuen. Auch wenn viele Brauereien aktuell zu kämpfen haben - Weiterbildung hat in unserer Branche weiterhin einen hohen Stellenwert. Für uns ein gutes Zeichen! Gerade in Zeiten, in denen sich die Anforderungen an Fach- und Führungskräfte ständig verändern, ist es wichtig, Wissen nicht nur einmal zu erwerben, sondern sich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Doemens bietet zudem auch Getränkebetriebsmeister-Kurse an. Die berufsbegleitende Weiterbildung für Fachkräfte aus der AfG-Branche startete ebenfalls im September und erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit. Dass insgesamt alle Kurse voll besetzt sind, sehen wir daher als besonders positives Signal.

Jetzt könnten wir uns zurücklehnen und sagen: Passt, aber weil Stillstand bekanntlich keine Option ist, erweitern wir unser Angebot auch in diesem Jahr. Im November in Kalenderwoche 47 startet der neue Kurs *„Steuerungstechniker in der Getränkeindustrie“*. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten über 3,5 Wochen verteilt auf zwei Monate detaillierte Einblicke in die Mess-, Steuer- und Regelungstechnik sowie Automatisierungstechnik. Gerade für Braumeister/-innen ist das aus unserer Sicht eine sinnvolle fachliche Weiterbildung. Wer die technischen Zusammenhänge versteht, kann Prozesse besser beurteilen, Fehler schneller einordnen und letztlich auch fundiertere Entscheidungen treffen.

Der erfolgreiche Start in das neue Schuljahr zeigt uns einmal mehr: Die Bereitschaft, sich weiterzubilden, ist da. Unsere Aufgabe ist es, dafür die passenden Angebote zu schaffen. Bewährtes fortzuführen, Neues auszuprobieren und dabei immer nah an den Bedürfnissen der Branche zu bleiben – genau das wollen wir auch in Zukunft tun, und genau das zeichnet Doemens aus!



Dr. Andreas Brandl
Mitglied der Geschäftsleitung,
stellvertretender Schulleiter Doemens

Doemens

BrauBeviale 2026: Doemens setzt neue Impulse

Die BrauBeviale ist bekannt als Plattform für Innovationen und Lösungen rund um die Brau- und Getränkebranche. Welche Neuheiten Besucher/-innenin diesem Jahr aus dem Hause Doemens erwarten dürfen, verrät Lukas Schappals, Leiter des Geschäftsbereiches „Beratung, Labor, Technikum“ im Interview.

Doemens News: Herr Schappals, die geplante Zuckersteuer ist derzeit in aller Munde. Welche vielversprechenden Hilfestellungen bieten Sie Unternehmen aus der Brau- und Getränkebranche in diesem Zusammenhang?

Lukas Schappals: Die Reduzierung des Zuckergehalts stellt viele Hersteller vor neue Herausforderungen bei Geschmack und Akzeptanz. In unserem topmodernen Abfülltechnikum können wir unterschiedliche Rezepturen im Kleinmaßstab entwickeln, abfüllen und praxisnah testen. Anschließend bewertet unser etabliertes Verkosterpanel die Produkte sensorisch. Ergänzend bieten wir das Seminar **„Malzbasierte Limonaden“** an, das am **3./4. Mai 2027** wertvolle Impulse und konkrete Hilfestellungen für die Entwicklung innovativer Rezepturen liefert.

Nährmedien: spannende Neuentwicklungen

DN: Auch im Bereich der Nährmedien werden Sie Brauereien Neuheiten vorstellen. Was dürfen die Besucher/-innen hier erwarten?

Schappals: Im Bereich der Nährmedien arbeiten wir derzeit an zwei spannenden Neuentwicklungen. Das erste Nährmedium soll insbesondere in Hochsaisonzeiten der Getränkebranche mit erhöhtem Produktionsvolumen deutlich schnellere und dennoch verlässliche Aussagen zum mikrobiologischen Zustand von Getränken ermöglichen. Das zweite wurde speziell für alkoholfreie Biere mit Spezialhefen entwickelt. Ziel ist es, Verunreinigungen durch Fremd- oder Kulturhefen ohne aufwendige Probenaufbereitung sicher und unkompliziert nachzuweisen.

DN: Seit diesem Jahr bieten Sie für Ihr Hefe- und Nährmedienportfolio auch Abo-Modelle an. Welcher Ansatz steckt dahinter?

Schappals: Neben dem steigenden Kostendruck gewinnt für Brauereien vor allem die Planungssicherheit an Bedeutung. Mit unseren Abo-Modellen für Hefen und Nährmedien bieten wir beides: attraktive Konditionen und eine verlässliche Versorgung. Grundlage ist eine gemeinsam geplante Mindestabnahmemenge mit regelmäßigen Lieferintervallen, die bei Bedarf flexibel angepasst werden können. Gerade bei Kulturhefen ist eine termingerechte Lieferung entscheidend. So entfällt im oft hektischen Brauereialltag ein wichtiger Beschaffungsprozess und die Produktion bleibt planbar.

Neu: Abomodelle und Laborshop

DN: Auch im Bereich Digitalisierung gehen Sie neue Wege und bieten seit einiger Zeit einen eigenen Laborshop an. Können Sie das Konzept und das zugrunde liegende Webmodell kurz vorstellen?



Foto: Doemens

Schappals: Mit unserem Laborshop haben wir einen wichtigen Schritt in Richtung Digitalisierung gemacht. Zunächst haben wir Merchandise-Produkte, Flavours und Trockenhefen in den Onlineshop integriert. Unsere Kunden können ihre Bestellungen nun bequem und schnell di-

News

gital abwickeln, wodurch Bestellungen per PDF oder E-Mail weitgehend entfallen. Nach einer erfolgreichen Testphase werden wir das Angebot um Nährmedien und Flüssigkulturen erweitern. Damit schaffen wir eine zentrale Anlaufstelle für das gesamte Doemens Produktportfolio und vereinfachen die Bestellungen spürbar.

DN: Dies alles und vieles mehr können Besucher der BrauBeviale bei einem persönlichen Gespräch am Doemens-**Stand 311 in Halle 12** noch intensiver nachfragen.

Schappals: So ist es, wir freuen uns auf zahlreiche Besuche und interessante Gespräche.

Iris Eickert neue Deutsche Meisterin der Biersommelièren und Biersommeliers 2026



Die drei Erstplatzierten: Iris Eickert, Franz Uhlig (re.) und Martin Sorg. Foto: Doemens

34 Biersommelièren und Biersommeliers aus ganz Deutschland sind zu Doemens gereist, um ihr Können und ihr Bierwissen unter Beweis zu stellen. In den beiden Vorrunden mussten die Teilnehmer/-innen zehn verschiedene Bierstile erkennen und zehn biertypische Flavours richtig zuordnen. Die besten zehn zogen ins Halbfinale ein, bevor schließlich sechs von ihnen im großen Finale um den Titel kämpften.

Es war ein berauschendes, mitreißendes Finale, bei dem die sechs Finalist/-innen jeweils ein zugelostes Bier vor Publikum und Fachjury präsentierten. Bewertet wurden unter anderem die sensorische Beschreibung, Hintergrundwissen zum Bier, passende Foodpairing-Ideen und insbesondere die Fähigkeit, das Publikum für das präsentierte Bier zu begeistern.

Iris Eickert, Biersommelière seit 2017, setzte sich schließlich mit einer perfekten Präsentation der Festweisse der Brauerei Schneider Weisse gegen die starke Konkurrenz durch. Platz zwei des spannenden Finales belegte wiederholt Franz Uhlig aus Leipzig, Rang drei ging an Martin Sorg aus Ingolstadt.

Die besten 15 der Vorrunden qualifizierten sich für die nächste Weltmeisterschaft der Biersommelièren und Biersommeliers, die Anfang Oktober 2027 in Wien stattfinden wird.

Das komplette Finale kann auf dem Doemens-YouTube-Kanal verfolgt werden: https://www.youtube.com/@doemense.v.9024/streams

DOEMENS-FLASH

Doemens auf der BrauBeviale 2026



Foto: Doemens

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**!

Doemens-Seminare

Steuerungstechniker in der Getränkeindustrie
Block 1: 16. bis 20.11.2026 | Block 2: 07. bis 11.12.2026 | Block 3: 18. bis 22.01.2027 | Block 4: 25. bis 27.01.2027

Grundlagenseminar Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei
17. bis 18. November 2026
(optional: Ergänzungstag CTA am 19. November 2026)

Zertifizierter Schankanlagenreiniger
(inkl. Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-010)
23. bis 24. November 2026

Alkoholfreie Spirituosen
26. bis 27. November 2026

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen
(inkl. Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-007)
07. bis 09. Dezember 2026

Doemens Impulse
Ansätze für die Gestaltung der Zukunft: KI – Energie – Verbrauchertrends
28. bis 29. Januar 2027

Herstellung von Erfrischungsgetränken in Theorie und Praxis
15. bis 19. Februar 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