Nachhaltigkeit beginnt im Prozess



Nachhaltigkeit ist für die Brau- und Getränkewirtschaft mehr als ein Argument auf dem Etikett. Entscheidend ist, was im Betrieb geschieht: Wie viel Wasser und Energie verbrauchen wir? Wo entstehen Verluste? Wie lassen sie sich ohne Qualitätseinbußen vermeiden?

Aus meiner Sicht ist die wirksamste Lösung nicht immer eine neue Anlage. Oft liegt das größte Potenzial darin, bestehende Prozesse zu verstehen und zu beherrschen. Wer Verbräuche transparent erfasst, erkennt Verbesserungsmöglichkeiten. Digitalisierung hilft – aber erst konkrete Maßnahmen sparen Ressourcen.

Auch das, was lange als Nebenprodukt galt, verdient einen neuen Blick. Treber und Hefe sind wertvolle Stoffströme. Doch nicht jedes Upcycling ist automatisch nachhaltig. Lange Transportwege zur Weiterverarbeitung können den ökologischen Vorteil schmälern. Entscheidend ist die Gesamtbetrachtung: Welche Lösung ist ökologisch sinnvoll und wirtschaftlich tragfähig? Regionale Kreisläufe bieten hier Chancen.

Und wie wirkt sich das auf den Geschmack aus? Beim Wein schätzen wir Unterschiede zwischen Jahrgängen. Beim Bier erwarten Verbraucher hingegen, dass ihre Marke gleichbleibend schmeckt – obwohl auch Malz und Hopfen Naturprodukte sind. Diese Konstanz ist eine technologische Leistung. Nachhaltigkeit und Technologie sind daher keine Gegensätze. Die Herausforderung besteht darin, moderne Produktion so zu gestalten, dass Qualität, Sensorik und Ressourcenschonung zusammenkommen.

Diesen Zusammenhang vermitteln wir bei Doemens in unseren Weiter- und Fortbildungen sowie in unseren Beratungen. Denn nachhaltiges Wirtschaften beginnt nicht mit einem Versprechen, sondern mit Fachwissen, fundierten Entscheidungen und dem Blick auf den gesamten Prozess.

Genau darüber möchten wir mit Ihnen auf der BrauBeviale ins Gespräch kommen. Besuchen Sie uns am **Stand 311** in **Halle 12** und probieren Sie zwei neu entwickelte Softdrinks und lernen unsere neuen Ansätze bei den mikrobiologischen Nährmedien kennen. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen über Produktinnovationen, Analytik, Qualitätssicherung und die Zukunft der Brau- und Getränkewirtschaft zu diskutieren.

Ihr



Lukas Schappals
Leiter Geschäftsbereich Beratung, Labor und Technikum

Doemens

BrauBeviale 2026: Doemens stellt neu entwickelte Softdrinks vor

Was können Brauereien jenseits bestehender Produktklassiker noch anbieten? Genau diese Frage haben wir uns für unseren BrauBeviale-Messeauftritt gestellt. Entstanden sind zwei Konzepte: Zum einen eine naturtrübe Zitronenlimonade, bei der raffinierter Zucker vollständig durch Malzextrakt ersetzt wurde. „Ein Rohstoff also, der sehr gut zur Kompetenz und Infrastruktur einer Brauerei passt. Das Ergebnis bleibt klar als Limonade erkennbar, erhält aber eine eigene interessante Aromatik“, informiert Lukas Schappals, Leiter des Geschäftsbereiches „Beratung, Labor und Technikum“.



Foto: Doemens

„Unser Ziel ist nicht, bestehende Produkte einfach zu kopieren. Wir wollen neue Impulse geben und zeigen, welche Produktinnovationen sich mit vorhandener Brauereitechnologie umsetzen lassen“, so Lukas Schappals.

Zum anderen hat das Team um Lukas Schappals den Energy-Gedanken neu interpretiert. Viele Brauereien scheuen klassische Energy Drinks wegen ihres dominanten Aromas, das sich in Produktionsanlagen festsetzen kann. Die Doemens-Lösung: die funktionalen Bestandteile eines Energy Drinks, kombiniert mit einem isotonischen Zitrusprofil – aber ohne den typischen Energy-Geschmack.

Doemens auf der BrauBeviale:
Halle 12, Stand 311

Erfrischungsgetränke verstehen – Produktion praxisnah erleben

Vom **15. bis 19. Februar 2027** vermittelt das Seminar **„Herstellung von Erfrischungsgetränken in Theorie und Praxis“** umfassendes Wissen entlang des gesamten Herstellungsprozesses. Das Themenspektrum reicht von Roh- und Zusatzstoffen, Zucker und Wasseraufbereitung über Ausmischtechnik, Hygiene, CIP und Mikrobiologie bis hin zu Abfüllung, Haltbarmachung sowie chemisch-technischer und sensorischer Qualitätssicherung.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der unmittelbaren Verbindung von Theorie und Praxis: Im Doemens-Technikum werden zentrale Seminarinhalte direkt an praxisnahen Anlagen vertieft. Seminarleiter Maximilian Roithmeier und sein Team stehen dabei für die Doemens-Philosophie „Aus der Praxis für die Praxis“.

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter von Mineralbrunnen- und Erfrischungsgetränkeunternehmen sowie an Brauer und Braumeister, die ihr Wissen rund um moderne Getränkeherstellung fundiert erweitern und für die tägliche Arbeit im Betrieb nutzbar machen möchten.



Foto: Doemens

Maximilian Roithmeier: „Aus der Praxis für die Praxis“

Weitere Informationen: https://doemens.org/weiterbildungen/seminar-herstellung-von-erfrischungsgetraenken-in-theorie-und-praxis/

News

Doemens startet mit vollen Schulklassen ins neue Schuljahr

Die Braubranche steht vor großen Herausforderungen. Umso wichtiger ist dieses Signal: Bei Doemens starteten am 15. September 2026 rund 50 angehende Braumeister/-innen, 50 Brautechnologen/-innen und 30 Getränkebetriebsmeister/-innen.





Fotos: Doemens

Die zwei neuen Braumeister-Klassen

Für uns zeigt das klar: Weiterbildung hat in der Branche einen hohen Stellenwert. Doemens steht dabei für „aus der Praxis für die Praxis“: moderne Technikumsanlagen, zeitgemäße Labore und Unterrichtsräume, erfahrene Dozenten und Lehrinhalte, die sich an den aktuellen Anforderungen der Branche orientieren – praxisnah und zielgerichtet. Unser Anspruch bleibt: Angebote weiterentwickeln und konsequent nah an den Bedürfnissen der Brauwirtschaft bleiben. Denn Weiterbildung ist ein entscheidender Baustein für die Zukunft unserer Branche. Genau dafür wollen wir auch künftig Zeichen setzen!

Zukunft brauen: Doemens Impulse 2027 setzen klare Akzente

Die Brauwirtschaft steht unter hohem Veränderungsdruck: steigende Kosten, neue Verbraucherbedürfnisse, technologische Entwicklungen und die Frage nach zukunftsfähigen Produkten fordern Unternehmen auf vielen Ebenen. Genau hier setzen die Doemens Impulse 2027 am **28. und 29. Januar 2027** an. Unter dem Impulse-Motto **„Ansätze für die Gestaltung der Zukunft: KI – Energie – Verbrauchertrends“** verbindet das Branchenseminar aktuelle Fragestellungen mit konkreten Lösungsansätzen für die betriebliche Praxis.

Das Programm spannt den Bogen von KI in Produktion, Instandhaltung und Marketing über Digitalisierung, Abfülloptimierung und Energieeffizienz bis hin zu neuen Produktkonzepten. Auch Themen wie Hopfenbeschaffung, alternative Proteine, Elektromobilität, alkoholfreies Bier, zuckerreduzierte Getränke und Beyond Beer stehen auf der Agenda.



Foto: Doemens

Neben fundiertem Fachwissen bieten die Doemens Impulse Raum für Diskussion, Erfahrungsaustausch und Networking – und damit neue Perspektiven für die tägliche Arbeit in Brauereien und Getränkeunternehmen.

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

DOEMENS-FLASH

Doemens auf der 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**!



Foto: Doemens

Doemens-Seminare

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

Zukunftswerkstatt Qualitätssicherung
powered by Anton Paar & Doemens
01. bis 02. März 2027

Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei
Aufbaukurs, 03. bis 05. März 2027

Praxis-Workshop Brauen
19. bis 21. April 2027

Malzbasierte Limonaden
03. bis 05. Mai 2027

Destillat-Sommelier
Woche 1: 24. bis 28. Mai 2027
Woche 2: 12. bis 16. Juli 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