

# Das Bier im Ganzen – der Drinkability-Check von Doemens

## Beer as a whole – the Doemens drinkability check

Das Wort „Drinkability“ bedeutet, dass ein Bier zum Weitertrinken einlädt. Das Bier sollte nicht „anecken“ und eine Ausgewogenheit vielfältiger Geschmacks-komponenten auf hohem Niveau mitbringen.

Doemens bietet einen Drinkability-Check an, mit dem für ein Bier ein sensorisches Profil erstellt wird inklusive Bewertung der Drinkability und Bieranalyse. Im Interview verdeutlichen **Lukas Schappals**, Leiter Geschäftsbereich „Beratung, Labor und Technikum“, und **Jens Luckart**, Leiter Doemens Genussakademie, die Hintergründe zu diesem Check und den damit verbundenen Mehrwert.

### ? HRI: Was verstehen Sie unter Drinkability?

**Jens Luckart:** Drinkability ist das, was nicht jedes Bier haben muss, aber besser wäre es! Es ist die Freude auf den nächsten Schluck, es ist die Freude über den letzten und das Wissen, dass man einen erneuten Schluck nehmen darf.

**Lukas Schappals:** Es kann auch als Trinkbarkeit oder Trinkfreude eines Bieres beschrieben werden. Die Drinkability umfasst mehr als nur den Geschmack. Es geht um das harmonische Zusammenspiel aller Komponenten eines Bieres wie Bittere, Vollmundigkeit, Aromenvielfalt und Körper. So gesehen gibt die Drinkability den Genusswert des Bieres wieder.

### ? HRI: Stimmt die Drinkability eines Bieres nicht, dann ...

**Jens Luckart:** ... kann es trotzdem ein interessantes Bier sein und spannend, aber man trinkt nicht viel davon.

### ? HRI: Wie kann Drinkability beurteilt werden?

**Jens Luckart:** Drinkability kann man nicht im Labor messen. Man kann sie nur schwer mit einem Schluck feststellen. Eine sensorische „Wieviel-kann-ich-trinken-Analyse“ (provokant formuliert) halte ich nicht für seriös und ist nicht standardisierbar. Daher braucht es hier Erfahrung in der Bewertung. Der Verkoster muss die einzelnen Aspekte des Bieres sensorisch erfassen und abwägen, wie sich das auf die Drinkability auswirkt.

**Lukas Schappals:** Die Frage ist doch, wie Jens Luckart schon sagt, wie messe ich eigentlich die Drinkability? Durch unsere führende Sensorikkompetenz haben wir mit dem Drinkability-Check ein Bewertungsverfahren erarbeitet, das alle zu prüfenden Komponenten beleuchtet. Während konservative Bierverkostungen oft

*“Drinkability“ is the quality of a beer that makes you want to drink more. The beer should not be “edgy” and should offer a sophisticated balance of diverse flavor components.*

*Doemens offers a drinkability check that creates a sensory profile for a beer, including an assessment of its drinkability and a beer analysis. In the following interview, **Lukas Schappals**, Head of Consulting, Laboratory and Technical Services, and **Jens Luckart**, Head of the Doemens Savour Academy, explain the background of this check and the associated added value.*

### ? HRI: What is drinkability for you?

**Jens Luckart:** Drinkability is something that not every beer has to have, but it would be better if they did! It is the anticipation of the next sip, the enjoyment of the preceding sip and the knowledge that you can always take another one.

**Lukas Schappals:** You can also describe it as a beer’s quaffability or the pleasure of drinking a beer. Drinkability means more than just the taste. It is about the harmonious interplay of all the components of a beer, such as bitterness, mouthfeel, aroma diversity and body. In this sense, drinkability reflects the enjoyment value of the beer.

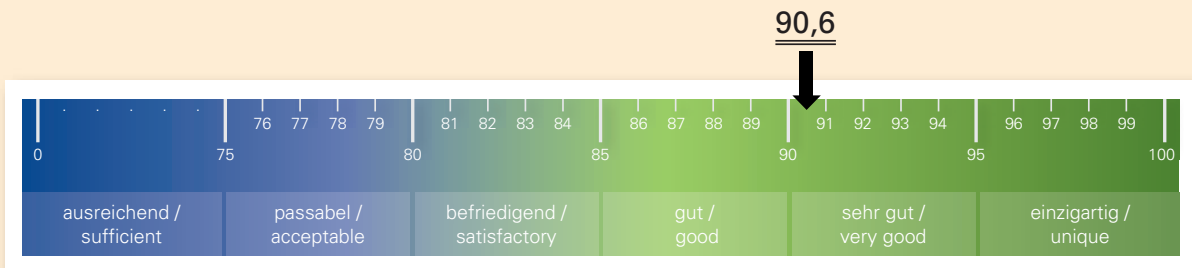
### ? HRI: If the drinkability of a beer is not right, then ...

**Jens Luckart:** ... it can still be an interesting and appealing beer, but you don’t drink much of it.

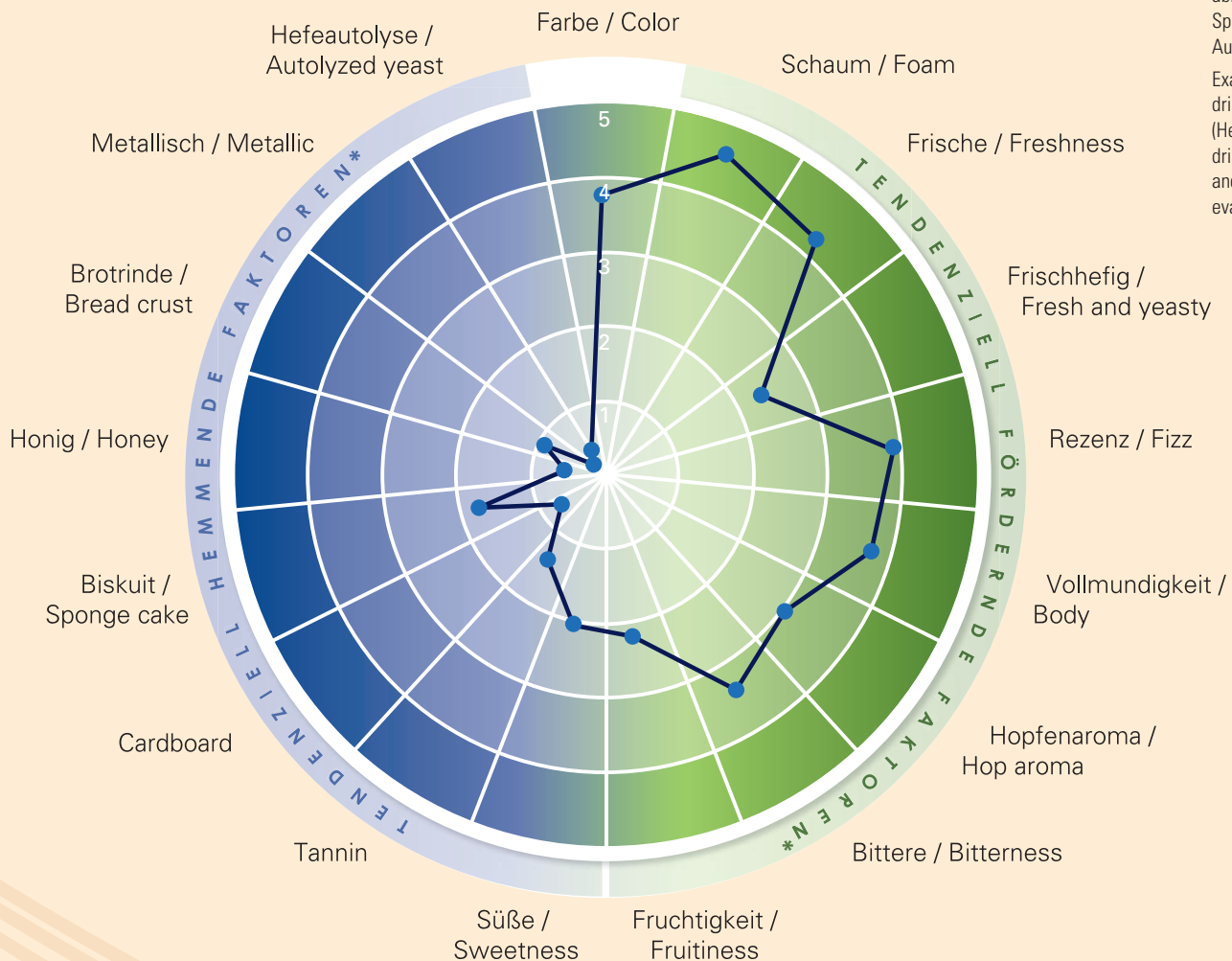
### ? HRI: How do you judge drinkability?

**Jens Luckart:** You can’t measure drinkability in a laboratory. It’s hard to tell with just one sip. I do not consider a sensory “how much can I drink analysis” (to put it provocatively) to be serious, and you can’t standardize it. This is why experience is needed for the assessment. Tasters must use their senses to evaluate the individual aspects of the beer and weigh up how these affect its drinkability.

**Lukas Schappals:** The question is, as Jens Luckart says, how do you actually measure drinkability? Thanks to our leading sensory expertise, we have developed the drinkability check, an evaluation method that looks at all the components that need to be tested. While conservative beer tastings often focus solely on off-flavors or the quality of bitterness, we go one step further and evaluate the beer “as a whole”.



Praxisbeispiel eines Drinkability-Checks (Helles) mit Drinkability-Score und Spiderweb-Auswertung  
 Example of a drinkability check (Helles) with drinkability score and spider web evaluation



\* POTENTIAL UNFAVORABLE FACTORS  
 \* POTENTIAL FAVORABLE FACTORS

nur Wert auf Fehlgerüchen oder die Qualität der Bittere legen, gehen wir einen Schritt weiter und bewerten das Bier „im Ganzen“.

? **HRI: Was bedeutet dies?**

**Lukas Schappals:** Das bedeutet folgender Fragestellung auf den Grund zu gehen: Wie verhalten sich die einzelnen Flavors im Zusammenspiel und welche Auswirkungen hat das für das Produkt? Neben einer grafischen Auswertung der verschiedenen Flavour-Intensitäten (welche Flavors fördern, welche hemmen die Drinkability) erhält der Kunde außerdem einen Score, der das Bier objektiv bewertet. Kurzum: Doemens liefert einen vollständigen Überblick über den sensorischen Ist-Zustand des Bieres.

? **HRI: What does that mean?**

**Lukas Schappals:** It means getting to the bottom of the following question: How do the individual flavors interact and how does this affect the product? In addition to a graphical evaluation of the various flavor intensities (which flavors enhance drinkability and which inhibit it), the customer also receives a score that objectively rates the beer. In short: Doemens provides a complete overview of the actual sensory state of the beer.

Jens Luckart (rechts) und Lukas Schappals: „Der Drinkability-Check liefert einen vollständigen Überblick über den sensorischen Ist-Zustand des Bieres!“

Jens Luckart (right) and Lukas Schappals: “The drinkability check provides a complete overview of the actual sensory state of the beer!”



? **HRI: Erläutern Sie uns bitte den Benefit für eine Brauerei, die den Drinkability-Check in Anspruch nimmt.**

**Lukas Schappals:** Die sensorische Überprüfung ist ein wichtiger Baustein im Gesamtwerk der Qualitätssicherung. Oftmals wird dieser aber zu wenig Beachtung geschenkt oder die Bewertung ist nicht ganz unvoreingenommen. Es macht also Sinn, sich eine externe, fachlich versierte Expertenmeinung einzuholen und seine Produkte regelmäßig auf den Prüfstand zu stellen. Anhand unserer Auswertung erhalten unsere Kunden die Möglichkeit, zielgerichtet die internen technischen Prozesse zu überprüfen und Verbesserungen für eine höhere Drinkability anzustoßen.

? **HRI: Geben Sie neben einer Bewertung auch Empfehlungen/Hilfestellungen mit an die Hand?**

**Lukas Schappals:** Doemens war in den vergangenen Jahren bei vielen Produktentwicklungen beteiligt und hat diese auch sensorisch begleitet. Ein renommierter Kunde hat beispielsweise mit uns das Ziel fokussiert, die Drinkability seiner untergärigen Hauptbiersorte zu verbessern. Nach einer ersten Bestandsaufnahme konnten wir mit unserem Beraterteam vor Ort und mit den Braumeistern erste Optimierungsansätze identifizieren. Nach jeder Anpassung wurde das Ergebnis einem weiteren Drinkability-Check unterzogen, um zu prüfen, ob die gewünschte Wirkung eingetroffen ist. Bereits nach kurzer Zeit hatte sich die Sensorik signifikant verbessert und konnte auf einem guten Level stabilisiert werden. Aktuell feilen viele Brauereien an ihren Rezepturen alkoholfreier Biere, was ebenso ein gern genutztes Einsatzgebiet unseres Drinkability-Checks ist.

? **HRI: In welcher Frequenz würden Sie den Drinkability-Check empfehlen?**

**Lukas Schappals:** Im besten Fall lässt man seine Hauptprodukte regelmäßig durch die Doemens-Experten prüfen. Ich empfehle unseren Kunden ein Intervall von einmal im Monat. Dies ermöglicht eine konstante Aufnahme der Produktqualität. Technisch oder technologische Gegebenheiten (Rohstoffschwankungen, Lagerzeiten etc.) und deren Auswirkungen auf die Drinkability

? **HRI: Please explain the benefits for a brewery that makes use of the drinkability check.**

**Lukas Schappals:** Sensory testing is a key component of overall quality assurance. However, this is often neglected or the assessment is not entirely unbiased. It therefore makes sense to seek external, expert advice and to regularly put your products to the test. Based on our evaluation, our customers are able to review their internal technical processes in a targeted manner and initiate improvements for greater drinkability.

? **HRI: In addition to a rating, do you also provide recommendations/assistance?**

**Lukas Schappals:** Doemens has been involved in many product developments in recent years and has also provided sensory support for them. For example, one renowned customer worked with us to improve the drinkability of its leading bottom-fermented beer. After an initial assessment, our team of consultants was able to identify preliminary optimization measures in collaboration with the master brewers on site. After each adjustment, the result was subjected to another drinkability check to verify that the desired effect had been achieved. After just a short time, the sensory properties had improved significantly and stabilized at a good level.

Many breweries are currently refining their recipes for non-alcoholic beers, for which our drinkability check is also a popular tool.

? **HRI: How often would you recommend doing the drinkability check?**

**Lukas Schappals:** Ideally, you should have your main products checked regularly by the Doemens experts. I recommend that our customers do this once a month. This ensures consistent product quality. Technical or technological conditions (raw material fluctuations, storage times, etc.) and their effects on drinkability can thus be monitored more effectively and measures can be implemented more efficiently. A solid database based on regular tastings also allows adjustments to the recipe or process to be thoroughly evaluated and conclusions to be drawn.

können somit effektiver nachvollzogen und Maßnahmen effizienter eingeleitet werden. Eine solide Datenbasis aufgrund regelmäßiger Verkostungen erlaubt es auch, Anpassungen im Rezept oder im Verfahren eingehend zu bewerten und ein Fazit zu ziehen.

**? HRI: Ist es sinnvoll, zum Drinkability-Check noch zusätzlich eine Bieranalyse zu beauftragen?**

**Lukas Schappals:** Im Leistungsumfang des Drinkability-Checks ist bereits eine kleine Bieranalyse (Extrakt, Alkohol, Stammwürze, Vergärungsgrad, Farbe und pH) enthalten. Sollten anhand unserer sensorischen Beurteilung Schwachstellen aufgezeigt werden, unterstützen wir natürlich sehr gerne und beraten hinsichtlich weiterführender, passender Laboranalytik, damit die Ursache möglichst exakt eingegrenzt werden kann. Die benötigten Proben können dann natürlich einfach bei dem nächsten Turnus des Drinkability-Checks mit eingeschickt werden.

**? HRI: Was empfehlen Sie Brauereien bei Produktneueinführungen hinsichtlich Drinkability?**

**Jens Luckart:** Produktneueinführungen würde ich immer mit der Unterstützung externer Experten vornehmen. Wenn ein Produkt einmal auf dem Markt ist, ist es schwer, Dinge anzupassen. Vorher alle Eventualitäten miteinzubeziehen, klappt am besten mit einem Partner, der in der Vergangenheit schon viele Produkteinführungen erfolgreich mitbegleiten konnte.

**? HRI: Wie kann eine Brauerei den Drinkability-Check sinnvoll im Unternehmen kommunizieren?**

**Jens Luckart:** Interessanterweise zählt der Prophet im eigenen Land oft nicht viel. Oft hält der eigene Außendienst mehr vom Mitbewerber-Bier als vom eigenen. Der regelmäßige Drinkability-Check von externer Stelle bestätigt die gleichbleibende Qualität intern und dadurch auch extern.

**? HRI: Inwieweit ist der Aufbau einer sensorischen Kompetenz im Sinne der Qualitätssicherung innerhalb der Brauerei anzuraten?**

**Jens Luckart:** Die sensorische Qualitätssicherung ist das Messinstrument, das jeder zur Verfügung hat. Es ist schnell und zuverlässig. Man muss es nur regelmäßig benutzen, kalibrieren und praktizieren. Genau dafür haben wir mit dem zertifizierten Brauerei Sensorik Manager eine Weiterbildung erarbeitet, die den Brauereien aufzeigt, wie man die sensorische Analyse in den Brauereialltag integrieren kann und gleichzeitig wie man intern als Team sich gegenseitig immer wieder trainiert. Sensorische Qualitätssicherung liefert sofortige Ergebnisse, ist zuverlässig und vom apparativen Aufwand das Günstigste, was jeder Brauerei zur Verfügung steht.

**HRI: Herr Luckart, Herr Schappals, vielen Dank für das Gespräch.**

**? HRI: Does it make sense to commission a beer analysis in addition to the drinkability check?**

**Lukas Schappals:** The drinkability check includes a mini beer analysis (extract, alcohol, o.g., degree of fermentation, color, and pH). If our sensory evaluation reveals any weak points, we will of course be happy to provide support and advise the customer on further, appropriate laboratory analyses so that the cause can be identified as precisely as possible. The required samples can then simply be sent in as part of the next drinkability check.

**? HRI: What do you recommend to breweries regarding drinkability when launching new products?**

**Jens Luckart:** I would always launch new products with the support of external experts. Once a product is on the market, it is difficult to make adjustments. Taking all eventualities into account beforehand works best with a partner who has successfully accompanied many product launches in the past.

**? HRI: How can a brewery effectively communicate the drinkability check within the company?**

**Jens Luckart:** Curiously, prophets often do not count for much in their own country. Often, a company's own sales force puts the competitor's beer before its own. Regular drinkability checks carried out by an external body confirm the consistent quality both internally and therefore also externally.

**? HRI: To what extent is it advisable to develop sensory expertise within a brewery for quality assurance purposes?**

**Jens Luckart:** Sensory quality assurance is the measuring instrument that everyone has at their disposal. It is fast and reliable. You just have to use it, calibrate it and practice it regularly. This is precisely why we have developed the Brewery Sensory Analysis Manager training program, which shows breweries how to integrate sensory analysis into their daily operations while also providing opportunities for internal team training. Sensory quality assurance provides immediate results, is reliable, and is the most cost-effective option available to every brewery in terms of technical equipment.

**HRI: Mr. Luckart, Mr. Schappals, thank you for the interview.**

---

Das Interview führte  
Andreas Hofbauer, Doemens e.V.  
Foto und Grafiken: Doemens e.V.  
Hintergrund: AndreaCharlesta – freepik.com

---