

29. und 30. Januar 2026
TERMIN:

DOEMENS

Impulse 2026

MUT ZUM MORGEN: ERFOLGSFAKTOREN FÜR BRAUER VON MORGEN

Der Biermarkt ist nicht einfach, die Anforderungen des Verbrauchers noch weniger. Was macht eine Brauerei zukunftsfähig, welche Produkte treffen den Geschmack der nächsten Generation? Und wie lassen sich Qualität, Technologie und Konsumentenerwartung vereinen? Die Doemens Impulse 2026 drehen sich um Erfolgsfaktoren von morgen – für Brauereien, die neue Wege gehen und mit Innovation und Sensorik überzeugen wollen. In Impulsvorträgen, Praxisbeispielen und Diskussionen spannen wir den Bogen von Trends im Verbraucherverhalten über technologische Entwicklungen bis hin zu neuen Perspektiven auf Drinkability, alkoholfreie Spezialitäten und Biermischgetränke. Frische Ideen, spannende Impulse mit konkreten Lösungen für die Brauerei von morgen und klasse Networking-Möglichkeiten.

Donnerstag, 29. Januar 2026

10:00 - 10:15 Uhr Begrüßung und Einführung

Dr. Werner Gloßner & Lukas Schappals, Doemens

Markt & Konsument: Erwartungen verstehen

10:15 - 11:15 Uhr Biermarkt 2026: Was wächst warum und wie wachse ich mit?

Paul Bremer, rheingold Institut

11:15 - 12:00 Uhr Aktuelle Flavour- und Verbraucherrends bei Getränken

Carolin Klöckner, Holger Ossenkamp, ADM Wild Europe

12:00 - 13:00 Uhr Weißbier: Potenzial für eine Renaissance?

Was sagen die Konsumenten?

Paul Bremer, rheingold Institut

Reduzierung der Komplexität: Technologische Ansatzpunkte für ein Weißbier-Revival

Philipp Wetzler, Doemens

13:00 - 14:00 Uhr Mittagspause

14:00 - 14:45 Uhr Trend Alkoholfrei in der gehobenen Gastronomie – Genuss-Sommelier alkoholfrei

Dr. Peter Schropp, Doemens

Sensorik & Drinkability: Genuss bewerten und gestalten

14:45 - 15:45 Uhr Helles, es läuft: technologische Erfolgsfaktoren (inkl. Verkostung)

Dr. Michael Zepf, Doemens

15:45 - 16:15 Uhr Kaffeepause

16:15 - 17:00 Uhr Paradoxon Drinkability: Unverzichtbar, aber nicht messbar?

Lukas Schappals, Doemens

17:00 - 17:45 Uhr Drinkability-Test in der Brauerei-Praxis

Jens Luckart, Doemens

17:45 - 18:15 Uhr Malz-Kreationen: Neue Horizonte

Michael Wöss, Mich. Weyermann

Ab 18:15 Uhr Abend bei Doemens: Bier, Essen & Networking

Freitag, 30. Januar 2026

Weniger ist mehr

08:30 - 09:15 Uhr Deutsches Session Bier: Geschmack mit weniger Alkohol

Dr. Andreas Brandl, Doemens

09:15 - 10:30 Uhr Bier Alkoholfrei 3.0

Weiterentwicklung des Geschmacks ohne Alkohol: Herausforderungen bei der Herstellung des Grundbieres

Florian Huber, Doemens

Neue Ansätze mit Spezialhefen

Dr. Andreas Brandl, Doemens

10:30 - 11:00 Uhr Kaffeepause

Impulse für und aus der Praxis

11:00 - 11:30 Uhr Alkoholfreie Getränke vom Brauer: Von der Idee zur Marktreife (inkl. Verkostung)

Dr. Peter Schropp, Doemens

11:30 - 12:00 Uhr Hopfen im Einsatz – geht da noch mehr?

Frank Peifer, Hopsteiner

12:00 - 12:45 Uhr Innovationen eines AfG-Herstellers/ Getränkefachgroßhändlers

Christoph Zimmermann, FZ-Getränke

12:45 - 13:00 Uhr Abschlussdiskussion, Mittagsimbiss und Verabschiedung der Teilnehmer

Dr. Werner Gloßner & Lukas Schappals, Doemens

Wir bedanken uns für
die freundliche
Unterstützung durch

Hopsteiner



Doemens



Tagungsort

Doemens Akademie / Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 820,- (zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer)

€ 770,- für Mitglieder des Bundes der Doemensianer (zzgl. gesetzlicher MwSt.)

Anmeldung

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: doemens.org

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doenmens.org/agb. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter doemens.org/agb. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können. Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

Doemens Impulse 2026: 29. bis 30. Januar 2026 (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Rechnungsanschrift (bitte prüfen Sie, ob Unternehmensintern eine Bestellung erforderlich ist und lassen Sie uns ggf. die offizielle Bestellnummer zukommen):

Firma

Bestellnummer / BANF-Nr. (SAP)

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann **nicht** durch Doemens erfolgen)

Ich wünsche vegetarisches Essen

Ich wünsche veganes Essen

Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen zu

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift