

# DOEMENS Impulse 2026

TERMIN:  
29. und 30. Januar 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 Verbrauchertrends 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



### 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.doemens.org/agb](http://www.doemens.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](http://www.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

**Anmeldungen:**  
oder online:  
[www.doemens.org/seminare](http://www.doemens.org/seminare)  
oder per E-Mail:  
[seminar@doemens.org](mailto:seminar@doemens.org)  
oder per Fax:  
089 - 8 58 05-26