Geschafft!

1895 gründete Dr. Albert Doemens „seine“ Brauerakademie in München. 1965, 70 Jahre später, nach Umfirmierung der privaten Schule zu einem gemeinnützigen Trägerverein, konnte mit tatkräftiger finanzieller Hilfe des Bayerischen Brauerbundes ein Grundstück in Gräfelfing erworben werden und der Umzug in das neue Gebäude erfolgte 1966. Weitere 50 Jahre später, also 2015, wurde der Beschluss zum jetzigen, dringend notwendigen Neubau gefasst.
Und am 12. September 2022 konnte die offizielle Eröffnung gefeiert werden.

Done!

In 1895, Dr. Albert Doemens founded “his” brewing academy in Munich. In 1965, 70 years later, after the private school had changed its form to a non-profit association, a plot of land was purchased in Gräfelfing with the active financial aid of the Bavarian Brewers' Association, and the move to the new building took place in 1966. Another 50 years later, in 2015, the decision was made to build the current, urgently needed new building.
And on September 12, 2022, the official opening ceremony was celebrated.

Das Projekt in Zahlen

Notarvertrag

Start Neubauprojekt „Doemens 2020“
Grundstückskauf (5.300 m², Nutzfläche 3.795 m²)

Entwurf und Genehmigungsverfahren

Spatenstich (Juni 2019)

Feierliche Grundsteinlegung

Fertigstellung Rohbau (Richtfest 15. Mai)

Innenausbau (Bruttogeschoßfläche 5.051 m²):
11 Lehrsäle, 4 Laboreinrichtungen (Mikrobiologie, CTA, Biotechnologie), Versuchs- und Lehrbrauerei (5 hl) inkl. Gär- und Lagerkeller und Filtration; Mälzerei, Abfüll- und Verpackungstechnikum, Destillerie und Lebensmitteltechnikum, „Schalander“ und Außenanlagen, Verwaltungsbereich

Inbetriebnahme und Aufnahme Lehrbetrieb
An der Fachakademie und der Meisterschule sind pro Ausbildungsjahr rund 200 Studierende in Vollzeit oder im Blockunterricht eingeschrieben. Für die Lehrgänge, Aus- und Weiterbildungen und Seminare stehen ca. 25 Dozenten zur Verfügung.

Offizielle Eröffnungsfeier (12. September 2022)

The Project in Facts and Figures

2016 **Notarized contract**

2017 **Beginning of the new construction project “Doemens 2020”**
Property purchase (5,300m², usable area 3,795m²)

2018 **Design and approval procedure**

2019 **Groundbreaking ceremony** (June 2019)

2020 **Ceremonial laying of the foundation stone**

2020 **Completion of the shell** (topping-out ceremony, May 15)

2021 **Interior construction** (gross floor space 5,051m²):
11 teaching rooms, 4 laboratories (microbiology, CTA, biotechnology), Research and training brewery (5hl) incl. fermenting room and storage cellar as well as filtration facility (with malt house, bottling and packaging plant, distillery and food technology center), the “Schalander” and outdoor facilities, administrative area

2021 **Commissioning and start of teaching**
Around 200 students are enrolled full-time or in block courses at the technical academy and the master school each training year. Approximately 25 lecturers are available for the training courses, continuing education programs and seminars.

2022 **Official opening ceremony** (September 12, 2022)

4 Fragen an / Questions to Dr. Werner Gloßner

Geschäftsführer und Schulleiter der Doemens Akademie / CEO and Director of the Doemens Academy

Helmut Pokorny (H. P.): Was macht Doemens so einzigartig?

Dr. Werner Gloßner (W. G.): Doemens ist nicht nur eine weltweit anerkannte Institution in der Brau-, Getränke- und Lebensmittelbranche, es ist auch ein Qualitätsbegriff, ein Synonym für den interdisziplinären Austausch und die enge, erfolgreiche Verzahnung von Theorie und Praxis in der Aus- und Weiterbildung für technische Führungskräfte in dieser Branche. Doemens macht den Unterschied bei den Meisterausbildungen und füllt in einzigartiger Weise die Lücke zwischen Universitäten und Hochschulen einerseits und dem Facharbeiter andererseits aus. Wir bieten darüber hinaus ein umfangreiches Seminar-, Beratungs- und Dienstleistungsangebot an. Ein echtes Highlight ist natürlich unser neues Technikum mit vielen Möglichkeiten:
Neben einer vollständigen Brauereianlage stehen Lehr- und Versuchsanlagen für die Bier- und AfG-Herstellung, die Lebensmittelverarbeitung und für die Abfüllung und Verpackung zur Verfügung.
Wir sind international bestens vernetzt, zum Beispiel über unsere World Brewing Academy (WBA), die in

Dr. Werner Gloßner vor der Sponsorenwand im Foyer

Dr. Werner Gloßner in front of the sponsor gallery in the foyer

Helmut Pokorny (H. P.): *What makes Doemens so special?*

Dr. Werner Gloßner (W. G.): *Doemens is not only a globally recognized institution in the brewing, beverage and food industries, it is also a byword for quality, a synonym for interdisciplinary exchange and the close, successful dovetailing of theory and practice in training and continuing education for technical managers in this industry. Doemens makes the difference in master craftsman training and uniquely fills the gap between universities and colleges on the one hand and the skilled worker on the other. We also offer an extensive range of seminars, consulting and services. A real highlight is of course our new technical center with many different opportunities:*
In addition to a complete brewery plant, teaching and research facilities are available for the production of beer and non-alcoholic beverages, food processing, and filling and packaging.
We have an excellent international network, for example through our World Brewing Academy (WBA), which was established in close cooperation with the well-known Siebel Institute of Technology, Chicago/USA, a renowned professional institute for brewing science.

H.P.: *In 2004, the first "Beer Sommelier" course was offered at Doemens. Also "typically" Doemens?*

W.G.: *You could say that. Dr. Wolfgang Stempfl, then CEO and Director and today Chairman of the Friends and Sponsors of Doemens 2020, had the courage and foresight to establish this course. For this he received the "Golden Beer Idea" award in 2022.*
Meanwhile, the beer sommelier training course is available in 17 countries on 4 continents in 8 different languages. There are now about 2,000 beer sommeliers in Germany and about 7,000 worldwide. Typical for Doemens is that we have transferred the beer sommelier expertise to other

Bild rechts: Eines der 5 Praktikumslabore mit modernster Einrichtung

Photo right: One of the 4 laboratories with state-of-the-art equipment

Ob Bier, Wasser, Fruchtsaft oder Destillate – in den neuen Schulungsräumen ist ausreichend Platz für fundierte Sommelier-Ausbildungen.

Be it beer, water, fruit juice or fine spirits - in the new training rooms there is ample space for in-depth sommelier training.

enger Zusammenarbeit mit dem bekannten Siebel Institute of Technology, Chicago/USA, einem renommierten Fachinstitut für Brauwissenschaften, entstand.

H. P.: 2004 wurde bei Doemens der erste Lehrgang „Biersommelier" angeboten. Auch „typisch" Doemens?

W. G.: Kann man so sagen. Dr. Wolfgang Stempfl, damals Geschäftsführer und Schulleiter und heute 1. Vorsitzender des Freundes- und Förderkreises Doemens 2020 e.V., hatte den Mut und die Weitsicht, diese Ausbildung zu etablieren. Dafür erhielt er 2022 die Auszeichnung „Goldene Bieridee".
Mittlerweile gibt es die Biersommelier-Ausbildung in 17 Ländern auf 4 Kontinenten in 8 verschiedenen Sprachen. Deutschlandweit zählt man ca. 2.000 Biersommeliers, weltweit ca. 7.000! Typisch für Doemens ist, dass wir die Biersommelier-Expertise auf andere Sommelier-Zweige übertragen haben. 2011 fand der erste Wassersommelier-Kurs statt, 2018 der erste Fruchtsaft-Sommelier- und 2021 der erste Destillat-Sommelier-Kurs!

H. P.: Wie haben Sie die letzten beiden Coronajahre erlebt, was den Neubau und den Akademiebetrieb betrifft?

W. G.: Die Bauphase gestaltete sich ohne nennenswerte Störungen, wir konnten trotz Corona alle Termine einhalten, was sicher auch an der guten Planung und Koordination aller beteiligten Gewerke lag.
Und das Beste: Wir sind im gesetzten Gesamtbudget geblieben!

Kurz noch zum Akademiebetrieb: Die langfristigen Ausbildungen verliefen ohne Probleme, im Seminargeschäft und bei den Beratungen waren wir mit Hybrid-Lösungen aktiv, also online und präsent. Wir haben die Zeit auch für die Entwicklung neuer Konzepte genutzt und unser Bildungsangebot erweitert, z. B. mit der berufsbegleitenden einjährigen Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister. Zudem haben wir nach der Neuausrichtung 2020 die Biersommelier-Ausbildung hinsichtlich Curriculum, Stundenplan oder Kursbuch komplett neu konzipiert.

H. P.: Gibt es schon weitere Ideen oder Zukunftspläne bei Doemens?

W. G.: Für die nächste Zeit ist es sicher ein schönes Ziel, das Vorhandene auszuschöpfen, den immensen Platzgewinn und die technischen Möglichkeiten optimal zu nutzen und natürlich neue Seminarkonzepte und Inhalte zu entwickeln und damit unseren Qualitätsanspruch zu unterstreichen.

H. P.: Vielen Dank, Herr Dr. Gloßner!

sommelier branches. In 2011 the first water sommelier course took place, in 2018 the first fruit juice sommelier course and in 2021 the first fine spirits sommelier course.

H.P.: *How have you experienced the last two Corona years as far as the new building and academy operations are concerned?*

W.G.: *The construction phase took place without any noteworthy disruptions; despite Corona, we were able to meet all deadlines, which was certainly also due to the good planning and coordination of all the trades involved. And the best of all: We kept within the total budget set!*

Turning briefly to the academy's operations: The long-term training courses went off without a hitch, and in the seminar business and consulting we were active with hybrid solutions, i.e. online and in person. We have also used the time to develop new concepts and expand our educational offering, e.g., with "Brewmaster in-service training". In addition, following the 2020 realignment, we have completely redesigned the beer sommelier training course in terms of curriculum, timetable and coursebook.

H.P.: *Do you already have further ideas or plans for the future at Doemens?*

W.G.: *For the near future, it is certainly a worthy goal to exploit what we have with all its possibilities, to make the best possible use of the immense gain in space and technical resources and, of course, to develop new seminar concepts and content, thus underlining our claim to quality.*

H.P.: *Thank you very much, Dr. Gloßner.*

Das Interview führte Helmut Pokorny, Redaktion Hopfen-Rundschau International; Fotos: Pokorny Design

Eröffnungsfeier 12. September 2022 / Opening Ceremony September 12, 2022

1 Symbolische Schlüsselübergabe des Architektenteams an Dr. Werner Gloßner (l.) / Symbolic handing over of the keys by the team of architects to Dr. Werner Gloßner (l.)

2 Zwei, ohne die Doemens nicht wäre, was es heute ist: / Two, without whom Doemens would not be what it is today: Niko Becker (l.) und / and Dr. Wolfgang Stempfl

3-4 Anhand verschiedener Verkostungsstationen und Führungen wurde das praktische Aus- und Weiterbildungskonzept anschaulich präsentiert. / The practical training and further education concept was attractively presented at various tasting stations and on guided tours.

5 Über 250 Gäste folgten gerne der Einladung zur Eröffnungsfeier. / More than 250 guests gladly responded to the invitation to the opening ceremony.

6 Emotionaler Rückblick auf das Bauprojekt von Dr. Werner Gloßner / Emotional review of the construction project by Dr. Werner Gloßner

7 Segnung durch Kaplan Gregor Schweizer (l.) und Pfarrer Walter Ziermann / Blessing by Chaplain Gregor Schweizer (l.) and Pastor Walter Ziermann

Eröffnungsfeier 12. September 2022

Opening Ceremony September 12, 2022

The host of the festive evening and Doemens employee Marlene Speck with the Bavarian Minister of Economic Affairs Hubert Aiwanger (2nd from left), Doemens President Georg Schneider (r.) and Doemens CEO Dr. Werner Gloßner

Die Moderatorin des Festabends und Doemens-Mitarbeiterin Marlene Speck mit dem Bayerischen Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger (2. v.l.), Doemens-Präsident Georg Schneider (r.) und Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner

Zum feierlichen Festakt am 12. September 2022 fanden sich zahlreiche hochrangige Vertreter aus Politik, Wirtschaft und der Getränkebranche sowie Unterstützer des Neubaus ein.

Nach der kirchlichen Segnung des Gebäudes skizzierte Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner den spannenden und erfahrungsreichen Ablauf der einzelnen Bauphasen und die positive Resonanz nach fast einjährigem Betrieb: „Wir haben jetzt den Platz, den wir brauchen, wir haben die technische Ausstattung, die wir uns immer vorgestellt haben, und wir sind sicher, das ist die Basis für die nächsten Jahrzehnte."

Der stellvertretende Bayerische Ministerpräsident und Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger bekräftigte die Unterstützung des Neubauprojektes durch den Freistaat Bayern: „Das neue und hochmoderne Bildungszentrum in Gräfelfing steht für erstklassige Qualifizierung und die enge Verzahnung von Theorie und Praxis. Unsere finanzielle Förderung ist deshalb hier bestens aufgehoben."

Doemens-Präsident Georg Schneider war beim Rundgang mit den Gästen sichtlich stolz auf das Geleistete und bedankte sich für das Engagement des Doemens-Teams, für die Zuverlässigkeit und Professionalität der für den Bau verantwortlichen Firmen, für die großzügige Unterstützung des Bayerischen Wirtschafts- und Kultusministeriums sowie für die vielfältige Unterstützung der Getränkebranche.

Numerous high-ranking representatives from politics, business, and the beverage industry, as well as sponsors of the new building, attended the festive ceremony on September 12, 2022.

After the religious blessing of the building, Doemens CEO Dr. Werner Gloßner outlined the exciting and eventful course of the individual construction phases and the positive feedback after almost one year of operation: "We now have the space we need, we have the technical equipment we've always envisioned, and we're sure this will be the bedrock for decades to come."

Bavarian Deputy Prime Minister and Minister of Economic Affairs Hubert Aiwanger reaffirmed the support of the new construction project from the Free State of Bavaria: "The new, state-of-the-art training center in Gräfelfing stands for first-class qualification and close interaction between theory and practice. Our financial support is therefore in the best possible hands here."

During the tour with the guests, Doemens President Georg Schneider was visibly proud of what had been achieved and expressed his thanks for the commitment of the Doemens team, for the reliability and professionalism of the companies responsible for the construction, for the generous support of the Bavarian Ministries of Economics and Education and Culture, Science, and Art, and for the diverse support of the beverage industry.

Autor: Domens; Fotos: Pokorny Design