



Auf dem Königsweg

Die Doemens Academy und der Verband der Diplom-Biersommeliers veranstalteten Mitte April die erste Weltmeisterschaft für Biersommeliers, zu der Experten aus Deutschland, Österreich, Italien, Tschechien, Belgien und sogar aus Australien antraten. Wer in der schriftlichen Prüfung sein Fachwissen bewiesen hatte, musste in der Praxis zeigen, dass er verschiedene Biertypen unterscheiden konnte. Den Finalteilnehmern wurden abschließend diverse Bierspezialitäten kredenzt. Vor einer kompetenten Jury galt es nun, seinen – im wahrsten Sinne des Wortes – guten Geschmack und seine Präsentationskünste zu demonstrieren. Prüfungen, die es in sich hatten, wie die Teilnehmer zugeben mussten. „Aber es war ja auch eine Weltmeisterschaft und keine Dorf-Veranstaltung“, betonte der Organisationsleiter.

SOLLTE NOCH JEMAND DEN BIERSSOMMELIER ALS „KLEINEN BRUDER“ des Weinsommeliers abgetan haben, so wird er spätestens jetzt eines Besseren belehrt: Der Biersommelier ist jener Phase längst entwachsen. In den letzten Jahren sind mehr als 250 Experten ausgebildet worden, die als Bierbotschafter durch die Lande ziehen und wirklich über Bier sprechen können. Und so waren sich Jury-Mitglied *Michael Weiß* und Doemens-Präsident *Georg Schneider* einig, dass derartige hochkarätige Veranstaltungen einer der Königswege sind, die das Image des Bieres wieder heben und den Bierspezialitäten ihren Platz bei festlichen Anlässen und Galaménüs verschaffen können. Neugierig geworden, wer denn nun zum ersten Weltmeister der Biersommeliers gekürt wurde? Den verraten wir Ihnen auf Seite 509.

KLARHEIT ALS QUALITÄTSMERKMAL – Das Aussehen eines Getränkes ist wichtig für das Trinkerlebnis. Trübe Getränke (von Ausnahmen abgesehen) werden als verdorben empfunden. Wein soll jedoch funkelnd und Bier brillant glanzfein sein. Hier hilft die Filtrationstechnik, über deren Entwicklung bis hin zu den Ursachen und Gegenmaßnahmen bei Trübungen im Bier der Artikel von *Klaus Niemsch* und *Thomas Heinrich*, Gräfelfing, Auskunft gibt (S. 527). Die Autoren begeben sich unter anderem auf Ursachenforschung bei trüben Leichtbieren, die aus glanzfeinen Vollbieren hergestellt wurden, und kommen zu überraschenden Erkenntnissen.

AUF DER SPUR – Das NDMA-Problem ist ein wiederkehrendes Thema, da NDMA beim Malz-Monitoring selten, aber doch immer wieder einmal den Technischen Richtwert überschreitet. Umso wichtiger war es, sich im Rahmen eines Wifö-Projektes intensiv mit den Zusammenhängen zu befassen. Dabei wurde der „Einfluss von NO_x-Belastung und Schwefelung auf die NDMA-Bildung“ bei Malz und Bier im Pilotmaßstab untersucht. Ab S. 518 bringen wir Sie auf den neusten Stand der Forschung. Forschung, die dringend notwendig ist, damit wir bei solchen Themen niemals Gefahr laufen, als Branche auf den Holzweg zu geraten.

L. W. W. W. W.