



Wege zu Innovation und Erfolg

Diese Wege würden sicher viele gerne beschreiten – wenn sie denn so einfach zu finden wären! Jeder noch so lange Weg beginnt mit einem ersten Schritt. Einige haben ihn jetzt gewagt.

DIE „BIER-QUER-DENKER“ trafen sich am 18. März zu einem ersten Workshop „Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren“. Die Initiatoren der Veranstaltung, der Verband Private Brauereien Bayern e.V., München, das Institut Romeis, Oberthulba, und der Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, hatten Brauer eingeladen, die bereit sind, einmal über den Tellerrand hinauszuschauen. Diese Bier-Quer-Denker sollten ihre Ideen zu innovativen Bieren vorstellen und ihre Biere, die bereits am Markt erfolgreich sind, charakterisieren. Dies soll anregen, über die Sortenvielfalt nachzudenken, die Sortenpolitik als Unterscheidungsmerkmal zum Wettbewerb zu begreifen und die Begeisterung für die Bierkultur Brauern und Verbrauchern näherzubringen. Schon der erste Workshop war ein Riesenerfolg! Rund 100 Teilnehmer hatten Gelegenheit, bei der Präsentation dabei zu sein und die Biere aus dem In- und Ausland selbst zu verkosten. Wer dieses Mal keinen Platz fand, hat Mitte November die nächste Chance: Beim 2. Workshop, der in Nürnberg stattfinden wird, werden unter anderem drei Biere präsentiert, die die Bier-Quer-Denker selbst kreiert und beim Institut Romeis in Oberthulba eingebraut haben (S. 401).

FÜR DIE ZUKUNFT GERÜSTET – Mitte Mai trifft sich die Brauwissenschafts-Szene in Hamburg zum 32. EBC-Kongress. Seit dem letzten Kongress in Venedig hat sich einiges verändert: ein neuer Standort des EBC-Büros, ein neuer Executive Officer und zudem ein frisch gewählter neuer Präsident. Mit *Christian von der Heide* steht seit März 2009 ein Brauer mit großer internationaler Erfahrung und konkreten Plänen als Präsident an der Spitze der EBC. Die BRAUWELT sprach mit Christian von der Heide über den Wandel in der EBC und seine Visionen zur zukünftigen EBC. Ab Seite 399 erfahren Sie, was er mit „Evolution auf der Schnellspur“ meint.

AUCH UNSERE TECHNOLOGISCHEN THEMEN WAPPEN FÜR DIE ZUKUNFT. Im Beitrag „Hefequalität im Konus von zylindrokonusischen Tanks“ räumt *Dr. Frithjof Thiele*, Weihenstephan, mit falschen Vorstellungen über den physiologischen Zustand von Hefe im Tankkonus auf und zeigt, dass die Hefe dort erheblich unter Stress leiden kann (S. 390). Gutes Hefemanagement ist eben unerlässlich – keep the yeast happy!

Um Möglichkeiten zur Erhöhung der Bitterstoffausbeute bei der Bierbereitung geht es in der Artikelreihe von *Dr. Marcus Hertel* und *Michael Dillenburger*, Salzburg. Im heutigen zweiten Teil zeigen die Autoren, welche Gründe für eine mangelnde Bitterstoffausbeute verantwortlich sind (S. 394). Im Fokus stehen dabei das Lösen und Isomerisieren der Bitterstoffe in der Würze, bevor die Autoren im letzten Teil eine neue Apparatur vorstellen werden, mit der die Bitterstoffausbeute stark gesteigert und der Hopfeneinsatz drastisch gemindert werden können.

Innovation und Erfolg in Aussicht – wir dürfen gespannt sein!

L. Würthmann