

Abseits ausgetretener Pfade

Neues entdecken, Dinge aus einem anderen Blickwinkel sehen, einfach mal die Perspektive wechseln – auch im jahrhundertealten Brauhandwerk ist das möglich und es lassen sich schon durch kleine Abweichungen von bekannten Pfaden große Erfolge erreichen. Einige gute Beispiele dafür finden sich in der aktuellen BRAUWELT



NICHT NUR W34/70 – Eine Möglichkeit, neue Wege zu beschreiben bietet sich sicher auf dem Gebiet der Hefen. Das wurde beim 4. Seminar Hefe und Mikrobiologie in Weihenstephan deutlich. Im ersten Teil unserer Zusammenfassung des vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität ausgerichteten Seminars lesen Sie ab Seite 373, was dort zum Themengebiet Hefe berichtet wurde. Darunter auch, dass sich mit Nicht-*Saccharomyces*-Hefen ganz normales Bier brauen lässt und wie der Umgang mit bis zu neun verschiedenen Hefen in einem Betrieb gelingen kann.

KLINGT KOMISCH... – Mit bekannter Technologie einen neuen Zweck verfolgen – Lässt sich mittels Ultrafiltration der Schaum von Bier verbessern? Mit diesem Ansatz beschäftigen sich ab Seite 379 *Dr. Deniz Bilge* und *Dr. Roland Pahl*. Was im ersten Augenblick unlogisch erscheint, wird im Beitrag schnell einleuchtend: Schaumpositive Moleküle können durch die Ultrafiltration im Retentat angereichert werden; wird dieses dann beispielsweise bei der Lagerung wieder zugegeben, konnte im Versuch die Schaumhaltbarkeit signifikant verbessert werden.

NEUE ALTE WEGE – Schon vor einer ganzen Weile wurde ein alter Weg zur Verwendung des Hopfens in der Brauerei wiederentdeckt, das Hopfenstopfen. Viele hopfenbetonte Bier sind seitdem auf den Markt geströmt, es stellt sich aber immer noch die Frage nach der Alterungsstabilität der erwünschten Hopfenaromen. Beispielsweise zum Verhalten des Linalools finden sich in der Literatur bisher sehr unterschiedliche Angaben, die Aussagen reichen von „ändert sich gar nicht“ bis „Totalverlust“. Ab Seite 385 finden Sie die Ergebnisse neuer Untersuchungen von *Dr. Adrian Forster*, *Andreas Gahr*, *Roland Schmidt* und *Alois Faltermeier* zum Verhalten von Linalool während der Alterung unterschiedlicher Biere bei 20 und 30 °C.

FEHLTRITT? – Wer schließlich neue Wege geht, kann auch mal stolpern. Und dank Internet und sozialer Medien verbreiten sich die Fehlritte rasend schnell. Besonders gefürchtet: Der Shitstorm. Unzählige negative Reaktionen prasseln dann auf Unternehmen und Mitarbeiter ein. Wie im Ernstfall reagiert werden sollte und welche Spielregeln für Soziale Medien sonst noch gelten, klärt für uns ab Seite 392 *Verena Franke*.