



Herausforderung Nachhaltigkeit

Die Welt ist bei der Energieversorgung keineswegs auf einem nachhaltigen Weg. Mit dieser nüchternen Erkenntnis begann *Prof. Hermann-Josef Wagner* vom Institut für Energietechnik, Uni Bochum, seinen Vortrag bei der diesjährigen VLB-Okttober-Tagung in Berlin. „Wir müssen damit rechnen, dass in den nächsten zwei Jahrzehnten sowohl Energieverbrauch als auch CO₂-Emissionen weiter ansteigen werden.“ Erst dann sei der Energiehunger der aufstrebenden Nationen wie Indien oder China annähernd gestillt. Der einzige Lichtblick ist, dass Deutschland Technologieführer in allen Bereichen der nachhaltigen Energieerzeugung ist, sodass die Wirtschaft hier gut aufgestellt ist. Trotzdem geht der Energieverbrauch auch hierzulande nicht zurück, der bedenkenlose Umgang mit Energie ist für den Verbraucher doch noch recht selbstverständlich (S. 1317).

UM ALTERNATIVE VERFAHREN DER ENERGIEVERSORGUNG geht es bei unseren heutigen Fachartikeln gleich mehrfach. In dem Beitrag „Prozesswasser- und Reststoffaufbereitung durch Anaerob-/Aerob-Fermentation“ stellt der Autor ein Verfahren vor, mit dem die sonst kostenintensive Unterbringung von Reststoffen wie Hefe, Treber, Stäuben oder auch Abwasser in eine Einnahmequelle umgewandelt wird (S. 1334). Auch in einem anderen Verfahren, das wir Ihnen heute präsentieren, geht es um die Biogasgewinnung und -verwertung aus Treber, Hefe, Trubstoffen und Abwasser. Anlass für diese Entwicklung waren Klimaschutzaspekte und die Unabhängigkeit von zur Neige gehenden und damit sich vertuernden fossilen Energieträgern. Entstanden ist ein Konzept zur CO₂-neutralen Energieversorgung einer Brauerei (S. 1353).

LANGE VERNACHLÄSSIGT – LANGSAM DRINGT ES WIEDER DURCH. Die Rede ist von der geschmacklichen Biervielfalt. Immer häufiger werden Stimmen laut, die sich wieder mit einer stärkeren Differenzierung der Biere über die Rohstoffe auseinandersetzen. Dies wurde sowohl bei der 58. Arbeitstagung des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker in Zipf deutlich, wo *Georg Drexler*, Barth & Sohn, auf die Möglichkeiten einging, die die verschiedenen Hopfensorten und Dosagen bieten (S. 1320), als auch beim Spalter Rohstofftag. Hier mahnte *Prof. Ludwig Narziß*, Emeritus an der TUM-Weihenstephan, eindringlich, dass Hopfen weit mehr als nur Alpha-Säure sei (S. 1325).

Sein Bier von anderen unterscheidbar zu machen, ist eine große Chance und keine Gefahr! Wer dann noch dem Verbraucher vermitteln kann, dass sein Bier einen „kleinen ökologischen Rucksack“ trägt, ist ganz sicher auf der Erfolgsspur zu einem nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg.

L. Winklermann