

# Wissen nützt, Wissen schützt

Unwissenheit schützt vor Strafe nicht, sagt ein altes Sprichwort. Wissen (und seine Anwendung in der Praxis) kann vor unangenehmen Fehlern und in der Folge vor mehr oder weniger großen Katastrophen schützen. Wir helfen mit der BRAUWELT gerne, die eine oder andere Wissenslücke gar nicht erst entstehen zu lassen.



**WIE? WO? WANN?** – Wussten Sie, dass manche tierische Schädlinge ihren Speisezettel mittlerweile ausgeweitet haben und nun in nahezu allen Lebensmittelbetrieben, also auch Brauereien und Mälzereien auftreten können? Die Dörrobstmotte ist so ein Fall. Man muss aber nicht gleich die chemische Keule schwingen, wenn man weiß, wie sie sich vermehrt und wo sie auftritt, sagt *Thomas Voigt*, Laudenbach/Bergstraße (S. 306).

**SCHNELL, SCHNELLER, SOCIAL MEDIA** – „Biermarken erfreuen sich auf Facebook größter Beliebtheit, ihre Fanzahlen gehen in die Hunderttausende“, weiß *Verena Franke* von der Agentur kommunikation.pur in München. Eine ganze Generation agiert vorrangig online miteinander, tauscht Informationen und Erfahrungen aus. Die Dynamik in den sozialen Netzwerken ist hoch. Immer mehr Plattformen und Vernetzungsmöglichkeiten kommen hinzu. Was dahintersteckt, erläutert unsere Autorin kurz und prägnant ab Seite 309.

**WASSER, MALZ, HOPFEN UND HEFE** – Vier einfache Rohstoffe und das Wissen um den kunstvollen Umgang damit – daraus entsteht seit 500 Jahren unser Bier. Seit 49 Jahren trägt das Technologische Seminar in Weihenstephan dazu bei, das Wissen um die Braukunst zu erweitern und zu verbreiten. In diesem Jahr wurde das Seminarprogramm wieder von den Rohstoffthemen beherrscht. Wir waren vor Ort und lassen Sie (ab S. 312) an den neusten Erkenntnissen von der TU München-Weihenstephan teilhaben.

**HÖHER DOSIEREN ODER NICHT?** – Es ist bekannt, dass Hopfenpellets älterer Jahrgänge relativ lange qualitativ unverändert bleiben, sofern sie richtig verpackt und gelagert wurden. Allerdings verändern sich – auch bei bester Lagerung – die Inhaltsstoffe. Muss man daher beim Einsatz älterer Pellets die Dosage anpassen? Die Hopfenexperten *Dr. Adrian Forster* und *Dr. Florian Schüll* gehen in ihrem Beitrag auf genau diese Frage ein und erläutern ab Seite 302, warum Sie den Taschenrechner mit gutem Gewissen beiseitelegen können.

**WISSEN NÜTZT** – 87 000 Dokumente jährlich. Wer soll da den Überblick behalten? Die Brauerei Bischofshof in Regensburg hat ein neues Archivierungssystem installiert, dass den Mitarbeitern nicht nur die Suche nach Unterlagen erleichtern, sondern vor allem auch den Zeitaufwand dafür reduzieren soll (S. 317). Der Erfolg kann sich sehen lassen: Effiziente Abwicklung von Rechnungen und Lieferscheinen, schnelle Recherche bei Kundenanfragen und keine Ablagestapel mehr, freuten sich die Regensburger. Gewusst wie ...

*L. Winkler*