



Verantwortungsbewusster Biergenuss heute

Die drohenden Gewitterwolken der EU-Alkoholpolitik lassen uns nicht los. Da berichtet die FAZ am 22. April, einen Tag vor dem des Deutschen Bieres, über ein europäisches Forum „Alkohol und Gesundheit“ in Brüssel. 46 Unternehmen sowie Nicht-Regierungsorganisationen haben sich zu einer wirkungsvolleren Bekämpfung des Alkoholmissbrauches verpflichtet. Angesichts von jährlich 200 000 Toten durch Alkoholmissbrauch in der EU erwarte die zuständige EU-Kommissarin von der Alkoholindustrie, dass sie ihre Produkte verantwortungsvoll vermarktet und sie nicht bei Minderjährigen bewirbt, ist weiter zu lesen. So, als würde bisher nichts, aber auch gar nichts unternommen, um den Verbraucher von schädlichem Alkoholkonsum abzuhalten und zu einem maßvollen, genussvollen Trinken zu bewegen.

FÜR BIERVERHALT UND BIERGENUSS OHNE SCHLECHTES GEWISSEN muss man anscheinend heutzutage weit reisen: Beim World Beer Cup 2008 im amerikanischen San Diego wurde ebenso feierlich wie fröhlich eine „Olympiade der Biere“ gefeiert. (Europa scheint derzeit eher der Ort der zündelnden Fackel zu sein.) Die US-Amerikaner sind zu Recht stolz auf eine Rekordbeteiligung am World Beer Cup, bei dem sich nicht nur traditionelle Biere, sondern auch Innovationen und Spezialitäten aus allen Ländern miteinander messen ließen (S. 493). „Solche Wettbewerbe sind nötig, um den Brauern bewusst zu machen, dass sie Teil einer Gemeinschaft sind, die sehr viel zur Lebensqualität der Konsumenten beiträgt, ohne ihre Verantwortung ihm gegenüber zu vergessen“ – Originaltöne aus dem Land, das lange im Zeichen der Prohibition stand!

EINE SPORTLICHE HERAUSFORDERUNG stellt derzeit die zukünftige Braugerstenversorgung dar. In zwei Fachbeiträgen beleuchten wir in dieser Ausgabe die Ergebnisse des Berliner Programms der Ernte 2007 (S. 500) und welche Sorten das Rennen gemacht haben sowie die Chancen und Grenzen, die Braugersten-Versorgungslücken mit Winterbraugerste aufzufüllen (S. 502).

ZU UNSEREM HEUTIGEN THEMENSCHWERPUNKT

FILTRATION UND STABILISIERUNG stellen wir neue „Einsatzmöglichkeiten der Ladungstitrationsmethode zur Beurteilung der chemisch-physikalischen Bierstabilität“ vor, die am Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität entwickelt wurde (S. 506). Ab Seite 516 lesen Sie unseren Bericht über die siebten Filtertage der Firma Begerow in Bingen. In verschiedenen Vorträgen konnten sich die Zuhörer über die Vor- und Nachteile von Kieselgur- oder Membranfiltration informieren, über die Ursachen für Filtrationsstörungen und was es mit dem „Expertensystem Filtermanager“ auf sich hat. Außerdem wagen wir einen Blick über den Tellerrand des Reinheitsgebotes (S. 512): Im Beitrag „Kosten sparen durch Verzicht auf Kaltstabilisierung“ von *Minh-Tam Nguyen et al.*, DSM, Niederlande, erfahren wir mehr darüber, welches Einsparpotenzial, zumindest im Ausland, bei der Gärung und Lagerung noch schlummert.

S. W. W. W. W. W.