



Kontinuität und Synergien – für die Forschung unerlässlich

„Betriebe, die sich der Wissenschaft verschließen, werden irgendwann Nachteile gegenüber ihren klügeren Mitbewerbern haben.“ Dies sagte *Hans-Georg Sarx* bei der Verleihung des Dr. Sarx-Gedächtnispreises der Weissheimer-Stiftung am 28. Februar in Andernach (Die Brauwelt wird darüber gesondert berichten.) Umso wichtiger ist es, durch kontinuierliches Engagement Forschungskapazitäten und Know-how zu halten, denn Expertise lässt sich nicht auf Knopfdruck herbeizaubern. Gut, dass sich im Lande (bisher) eine traditionsreiche Kultur des Wissenstransfers in die Praxis hinein erhalten hat. Beispielhaft seien Veranstaltungen wie die VLB-Tagungen (die 95. findet demnächst in Kulmbach statt) oder das 41. Technologische Seminar in Weihenstephan. Wie sehr Theorie und Praxis ineinandergreifen – davon können Sie sich in unserem Bericht über „Moderne Hefetechnologie“ beim diesjährigen Technologischen Seminar ab Seite 237 überzeugen.

KONTINUITÄT UND SYNERGIEN – Am 1. Januar 2008 begann ein neues Kapitel in der Geschichte der European Brewery Convention. Die EBC zog vom holländischen Zoeterwoude in die belgische Hauptstadt unter das Dach der Brewers of Europe. Verbunden mit dem räumlichen Wechsel war auch ein personeller: *John M. Brauer* übernahm von *Marjolein van Wijngaarden* die Geschäftsführung. In unserem aktuellen *Brauwelt*-Interview sprachen wir mit John Brauer über die EBC als „Primäres Bindeglied zwischen Forschung und Industrie in Europa“, über Chancen und Risiken in der europäischen Brauwirtschaft, über den nächsten EBC-Kongress in Hamburg 2009 und die Auswirkungen des nachlassenden Engagement der Branche in der Forschung (S. 260).

FORSCHUNG MIT PRAXISNUTZEN – Ballaststoffmangel wird als eine Ursache für Darmkrebs vermutet. Wie verhält sich der in Getreide natürlich vorkommende Ballaststoff Arabinoxylan (Pentosan) in der Malz- und Bierbereitung? Und kann man ihn anreichern, um gegebenenfalls die ernährungsphysiologisch wertvollen Eigenschaften dieser Ballaststoffe zu nutzen? *Moritz Krahl*, Technologie der Brauerei I, Weihenstephan, beschäftigte sich mit diesem Thema (S. 248): Er untersuchte Weizenmalze, variierte Mälzungsparameter und verfolgte den Arabinoxylangehalt über den Brauprozess hinweg. Sein Ergebnis: Über die Brauereitechnologie lässt sich wenig Einfluss nehmen. Bei der Mälzungsarbeit jedoch bestehen Möglichkeiten, den Gehalt an diesem wertvollen Inhaltsstoff zu beeinflussen. Wie (und ob überhaupt) diese Erkenntnis zum Nutzen der Brauwirtschaft, aber auch der Konsumenten umgesetzt wird, bleibt abzuwarten.

ALTERNATIVE GEFRAGT – Was tun, wenn an einer noch direkt befeuerten, reparaturanfälligen Sudpfanne aus dem Jahr 1961 der Zahn der Zeit nagt? Komplette ersetzen ist eine Variante. Eine andere, etwas unkonventionelle Variante anstelle einer neuen Pfanne, wurde in der Schlossbrauerei Reckendorf installiert. In unserem Beitrag „Durchgebrannt!“ ab S. 253 erfahren Sie mehr über eine ebenso unkonventionelle wie pragmatische Lösung des Problems.

L. Winkler