2008 – ein Jahr im Zeichen wachsender Genusskultur?

Nachdem wir nun hoffentlich alle die Feiertage gut überstanden haben, wird es Zeit, die Ärmel hochzukrempeln und uns den kommenden Aufgaben zu stellen. Zu tun gibt es genug! Und nicht nur für diejenigen, die schon sehnlichst auf die seit langem angekündigte Ausschreibung zur Nachbesetzung des Weihenstephaner Lehrstuhls für Brau- und Getränketechnologie gewartet haben oder für diejenigen, die sich schwindender Mitgliederzahlen erwehren müssen.

„BIER UND GENUSSKULTUR“ war das Motto des Bayerischen Brauertages Anfang Dezember in München, wo den Zuhörern deutlich Handlungsbedarf für die kommenden Monate aufgezeigt wurde (S. 5). „Wir haben das Bier und seine Wertigkeit vernachlässigt“, stellte *Michael Weiß*, Präsident des Bayerischen Brauerbundes, fest und forderte mehr Mut zur Differenzierung. *Peter Zernisch*, Zernisch Consultants, brachte es in seinem Vortrag „Marke und Genusskultur“ noch drastischer auf den Punkt. Er forderte die Brauwirtschaft auf, mit der Erniedrigung des Biertrinkers aufzuhören und stattdessen wieder Biergenuss zu vermitteln! Potenzial ist vorhanden: Die Gesellschaft für Konsumforschung in Nürnberg prophezeit den Deutschen für 2008 eine steigende Kaufkraft (S. 8). GfK-Expertin *Simone Baecker-Neuchl* sieht „die Herausforderung für die Wirtschaft mehr denn je darin, dieses Konsumpotenzial der bekanntermaßen sparfreudigen deutschen Verbraucher freizusetzen, indem ein interessantes und vielseitiges Angebot geschaffen wird.“

EIN INTERESSANTES UND VIELSEITIGES ANGEBOT möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr in der Brauwelt wieder bieten. Dazu werden wir ab sofort die thematischen Schwerpunkte anders bündeln und deutlicher strukturieren. Die erste Ausgabe eines jeden Monats beschäftigt sich vorrangig mit Themen der Brauereitechnologie, die zweite mit Getränketechnik und die dritte Ausgabe mit Markt- und Managementthemen.

IN UNSEREM ERSTEN BRAUEREITECHNOLOGISCHEN SCHWERPUNKTHEFT stellen Ihnen *Anton Ladenburger*, Tuchenhagen, und *Dr. Thomas Bühler*, Huppmann, das neue Hygienic Design-Konzept der Weißbierbrauerei Schneider in Kelheim vor (S. 11). Oberste Prämisse war – unter Beibehaltung der im Betrieb üblichen Flaschengärung – die Realisierung eines konsequenten Hygienic Design bei optimaler Prozess-Flexibilität und reproduzierbarer konstanter Qualität. Hierzu wurden als Grundlage sogar Richtlinien aus dem Pharmabereich herangezogen, die nicht nur den anlagenspezifischen Teil, sondern auch die Raum- und Personalhygiene umfassten.

EINEN ÜBERBLICK ÜBER DIE NEU- ODER WEITERENTWICKLUNGEN VON MESSMETHODEN, die im vergangenen Jahr auf den unterschiedlichen Messen präsentiert wurden, gibt unser Autor *Dr. Günter Arndt* ab S. 14. Hier werden Messverfahren in den Bereichen Prozess- und Abwasserbehandlung, Sauerstoffmessung, Füllstands- und Grenzwertmessung in Behältern, Durchfluss-Messtechnik, Druck- und Temperaturmesstechnik sowie Leitfähigkeits-, pH-Wert- und Redoxmessungen vorgestellt, die für die Qualitätssicherung in Brauereien und anderen Getränkebetrieben derzeit auf dem Markt sind und dem stetigen technischen Fortschritt und den daraus erwachsenden Anforderungen Rechnung tragen.

Die Redaktion wird auch 2008 wieder alles daran setzen, Ihnen Neues, Interessantes, Wissenswertes rund um das Thema Bier nahezubringen.

Genießen Sie es!