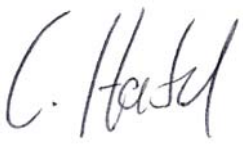
Saisonauftakt 2016

Jetzt geht das Jahr 2016 erst richtig los: Was für den Fußballfan der Start in die Rückrunde der Bundesliga ist, das war für uns der Seminarauftakt 2016 in Weihenstephan. Das 27. Expertentreffen Getränkeschankanlagen hat sich dabei vor allem als Bühne für Erfinder und Tüftler rund um den Ausschank von Getränken gezeigt. Zum (Seminar-)Saisonbeginn gab es außerdem eine Prämiere in Ahnatal bei Kassel: Dorthin hatte die miho Inspektionssysteme GmbH eingeladen, um gemeinsam mit Kunden und Anlagenherstellern die aktuellen Fragestellungen der Bügelflaschenabfüllung zu diskutieren. Ausführliche Berichte zu diesen beiden Veranstaltungen finden Sie ab Seite 89 der vor Ihnen liegenden BRAUWELT.

RÜCKBLICK – Wir nutzen die aktuelle Ausgabe aber auch, um einen Blick zurück zu werfen. Sehr weit zurück sogar im Falle unseres Beitrags ab Seite 103. In „Vom Brauer-Cursus zur Studienfakultät“ finden Sie die Geschichte der Brauer-Ausbildung in Weihenstephan zusammengefasst, basierend auf einem Vortrag von *Prof. Ludwig Narziß*, den dieser anlässlich der Feierlichkeiten im vergangenen Jahr zum 150-jährigen Bestehen der Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie in Weihenstephan hielt. Die letzten 50 Jahre und der Werdegang der betrieblichen Brauerausbildung in dieser Zeit wurde im Rahmen des Forums BrauBeviale 2015 in den Hallen der Messe Nürnberg diskutiert. Ab Seite 108 lesen Sie, wo Vertreter aus Berufsschulen und Praxis die Herausforderungen in der Berufsausbildung gestern, heute und morgen sehen.

AUSBLICK – Was in der Diskussion im Forum der BrauBeviale schon deutlich wurde: Der Brauer wird in Zukunft noch mehr Zeit an PC und Laptop verbringen. Die gute Nachricht ist, dass gerade auch für kleinere und mittlere Betrieb beispielsweise die Simulation von Prozessen am PC noch erhebliches Potenzial bietet. Der Ansicht ist auf jeden Fall *Shane Kite*, Managing Director bei Saker Solutions. Ab Seite 97 erklärt er, wie dieses Potenzial genutzt werden könnte und welche Rolle die sogenannte „Cloud“ dabei spielt.

AKTUELL – Eigentlich immer aktuell und durch die Craftbier-Bewegung noch mehr in den Vordergrund gerückt, ist der Geschmackseindruck, den ein Bier hinterlässt. Dem komplexen Zusammenspiel der einzelnen Aromakomponenten auf der Spur waren im vergangenen Dezember 22 Teilnehmer in den Schulungsräumen der Doemens Akademie in Gräfelfingen. Mit dabei war auch *Dr. Markus Fohr*, Lahnsteiner Brauerei, der für uns ab Seite 110 das zweitägige Seminar Revue passieren lässt. Dabei stellt auch er fest: Durch die Kombination zweier oder mehrerer Aromakomponenten entsteht eine fast unendliche Vielfalt im Bier. Ein gutes Stichwort: Der Begriffe Vielfalt wird uns im Zusammenhang mit vor allem bayerischem Bier in diesem Jahr noch öfter beschäftigen…