



Gewitterwolken an der Rohstofffront

So lautet die Überschrift eines Leserbriefes, der sich kritisch mit der Situation bei den Rohstoffen, hier in erster Linie bei der Winterbraugerste im Raum München, auseinandersetzt und sich zu Recht darüber wundert, dass manche Brauherren von ihren Braugerstenlieferanten bereits Solidaritätsbeiträge für mögliche Ausbeuteverluste verlangen (S. 750). Wen wundert's, wenn dann auch noch der letzte Nebenerwerbsbauer sein Tagwerk mit „Dieselraps“ beackert.

MEHR BRAUGERSTE – diese Forderung lässt sich sicher nicht so schnell erfüllen, wie sie von den Brauereien aufgestellt wird. Beim 3. Forum „Kompetenz in Braugerste“ wurde zunächst darauf hingewiesen, dass die Engpässe bei der Braugerste nicht nur auf die Missernte 2006 zurückzuführen seien, sondern auch auf den wachsenden Bedarf bei einem weltweit steigenden Bierkonsum (S. 745). Auf Grund mangelnder Qualitäten z. B. in Osteuropa drängen Käufer auf den europäischen Gersten- und Malzmarkt. Weiterhin ungebrochen ist zudem der Konkurrenzdruck um die Ackerflächen durch den Energiepflanzenbau, über den an dieser Stelle schon wiederholt berichtet wurde.

WINTERBRAUGERSTEN können durchaus helfen, Erträge und Rohstoffversorgung zu sichern. Sie liefern mittlerweile auch gute Biere, die sowohl analytisch wie sensorisch bestehen können. Ob sie sich am Markt behaupten können, hängt neben Angebot und Nachfrage auch von den Transportkosten ab sowie von der Frage, ob der steigende Energiebedarf vermehrt durch Biogas- und -ethanolanlagen gedeckt werden wird. Wie stellte schon *Dr. Weber*, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, in Augsburg fest: „Es kann nicht sein, dass wir billiger Autofahren und dafür teurer trinken und essen“ (*Brauwelt* Nr. 25/26, 2007, S. 665).

BRAUGERSTENQUALITÄTEN SIND EIN INTERNATIONALES THEMA. In sehr umfangreichen Feldversuchen werden neue Sorten von der European Brewery Convention europaweit getestet und mit den Standardsorten verglichen, und zwar hinsichtlich ihrer agrartechnischen Eigenschaften und ihrer Brauwertkriterien (S. 746). In Japan arbeitet man an der Züchtung von LOX-freien Braugersten, die zu besseren Schaumwerten sowie zu höheren Geschmacksstabilitäten führen (S. 747). Das alles hat natürlich seinen Preis, den die Branche auch bereit sein muss zu bezahlen.

DIE DRINKABILITY BZW. DER GENUSSWERT DES BIERES wird auch von der Hopfensorte sowie der Hopfung beeinflusst. Hier geht es laut *Prof. Back* um die Harmonie und Ausgewogenheit sowie um den Anreiz zum Weitertrinken (S. 748). Neben der Hopfung spielen etliche andere Faktoren eine Rolle, die auf die Matrix des Bieres einwirken, nicht zuletzt auch die Braugerstensorten und ihre Braueigenschaften.

BRAUGERSTE KONTRA ENERGIEPFLANZEN. Diese Diskussion wird verstärkt auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit geführt. Immer mehr Verbraucher achten beim Einkauf auf die Angabe, wie viel klimaschädliches CO₂ für Herstellung, Logistik und Verpackung einer Ware ausgestoßen wird (S. 750). Sicher wäre es gerade für die kleineren und mittleren Brauereien interessant, derartige Kennzahlen für ihre Biere zu ermitteln und zu kommunizieren. Es ist in dieser kurzlebigen Zeit wohl schwierig, Nachhaltigkeit in der Wirtschaft auch wirklich zu leben. Der Konsument denkt jedoch langsam, aber sicher in derartigen Kategorien, eher in sozialen Verbesserungen als in kurzlebigen Produktinnovationen.

K. L. Heysen