



Vorzügliches Jahr 2006...

in Deutschland für die Biermischgetränke. Wie *Brauwelt*-Autor Dr. Kelch bei seinen Recherchen feststellte (S. 351), waren es vor allem die neuen Geschmacksvarianten von den Großbrauereien, die dem Gesamtbiermarkt 2006 Schwung gaben und die positive Entwicklung förderten. So wurden im vergangenen Jahr von den 14 größten Anbietern knapp vier Millionen Hektoliter an Biermischgetränken abgesetzt, 15,2 Prozent mehr als im Vorjahr.

DER WELTBIERAUSSTOSS IST UM 2 PROZENT AUF 1,64 MRD HL ANGESTIEGEN.

Wie Michael Doetsch, Vorsitzender der Gesellschaft für Hopfenforschung zur Eröffnung der Mitgliederversammlung am 26. März 2007 in Wolnzach ausführte, hat sich der Weltbierausstoß in den zurückliegenden 30 Jahren verdoppelt. Größere Zuwachsraten werden in Zukunft in erster Linie in Osteuropa und im Raum Asien-Pazifik erwartet (S. 346). Trotz der enormen Steigerungen im Bierabsatz ist der Hopfenbedarf weltweit rückgängig, sodass die Hopfenpflanzer verstärkt nach neuen Wegen für den Einsatz von Hopfen suchen, z. B. in der Medizin.

ALLES ANDERE ALS VORZÜGLICH WAR DER GERSTENJAHRGANG

2006. Dipl.-Ing. Marcus Jentsch gab beim 10. Bad Kissinger Brauertag Tipps für die Verarbeitung der Malze aus der Gerstenernte 2006 für die Praxis (S. 348).

Seiner Meinung nach wird der Braugerstenanbau in den nächsten Jahren für die Landwirte an Attraktivität verlieren, die verstärkt auf den Anbau von Energiepflanzen setzen werden, auch wenn die bayerische Staatsregierung sich dafür einsetzen will, dass Bayern als Standort für die Erzeugung von Rohstoffen für die Lebensmittelherstellung erhalten bleibt. Denn auch dem Landwirt ist wichtig, „was hinten rauskommt“.

IN PUNCTO GUSHING DÜRFTE SICH DER GERSTENJAHRGANG 2006 NEUTRAL VERHALTEN.

Dennoch ist und bleibt Gushing ein wichtiges Thema in der brauwissenschaftlichen Forschung. Näher an des Rätsels Lösung könnten die Ergebnisse einer Forschungsarbeit führen, die bei der Tagung der Wissenschaftlichen Station für Brauerei in München vorgestellt wurde (S. 345). Gerade anhand dieses so komplexen Themas mit seiner enormen Bedeutung für die Bierqualität wird deutlich, wie wichtig eine vernetzte und von möglichst vielen finanziell getragene Forschungsarbeit ist, deren Ergebnisse dann auch allen in der Branche zugute kommen.

BRAUTECHNISCHES GESPÜR UND INNOVATIONSKRAFT

sind lt. Peter Hahn, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes, die Voraussetzungen dafür, dass auch 20 Jahre nach dem Urteil von Luxemburg in Deutschland mehr als 5000 unterschiedliche Biere streng nach dem Reinheitsgebot gebraut werden. Brautechnisches Gespür fällt aber nicht vom Himmel. Dazu braucht man gut ausgebildete Brauer vor Ort, die sich zum einen immer wieder weiterbilden, zum anderen aber auch den Zugang zu den entsprechenden Informationen erhalten müssen. Das lässt sich nur über Gemeinschaftsforschung erreichen sowie über einen effektiven Know-how-Transfer z. B. über Fachzeitschriften wie die *Brauwelt*, die mit ihrem Mix aus Print, Online und Brauwelt-Archiv ihre Abonnenten stets aktuell und kompetent auf dem Laufenden hält.