



Frühlingsgefühle

Auch wenn es in diesen Tagen kaum mehr vorstellbar ist: Das Wetter der vergangenen Woche lockte vor die Tür, endlich wieder blauer Himmel, strahlender Sonnenschein, erträgliche Temperaturen,...

SICHERLICH HAT ABER NICHT NUR DAS WETTER die Teilnehmer der 94. Brau- und maschinentechnischen Arbeitstagung der VLB ins frühlingshafte Bad Kreuznach dirigiert. Über zwei Tage hinweg blieb keine Zeit, die Reize des Kurortes zu genießen – das VLB-Programm hatte seinen eigenen Reiz. In Vorträgen zu wissenschaftlichen wie auch praxisbezogenen Themen der Getränkeabfüllung wurde deutlich, dass die Abfüllung ein anspruchsvolles Thema ist. Die neuen Anlagen, die zukünftigen Ansprüchen genügen sollen, fordern auch ihren Betreibern mehr ab als früher (S. 301). Die Ansprüche des Verbrauchers an die hergestellten Produkte werden sich dabei weiter polarisieren, prophezeite *Prof. Claudius Schmitz*, Fachhochschule Gelsenkirchen, beim diesjährigen Zukunfts- und Trendtag Glas (S. 305): „Die Kunden werden künftig mehr denn je Wert auf den Preis legen oder aber Lifestyle mit Service verlangen.“ Apropos Service:

INWIEWEIT DAS WETTER IN AFRIKA FRÜHLINGSGEFÜHLE auslöst, lesen Sie in dem Artikel von *Dr. Ina Verstl*, Germering. Sie schildert in „Mein wunderbares Zweitbüro“ den Biermarkt Kameruns. Der drittgrößte Biermarkt auf dem Boden Afrikas hat seine eigenen Gesetze und vermag Allianzen der besonderen Art hervorzubringen. Was dies mit Frühlingsgefühlen zu tun hat? Seite 307!

EINEN GROSSEN ANREIZ BOT DAS 1. TECHNISCH-TECHNOLOGISCHE SEMINAR IN JAPAN, eine gemeinsame Veranstaltung Weihenstephans und der *Brauwelt*. Vor den Führungskräften aller vier großen japanischen Brauereien wurden die neusten Entwicklungen und der Stand der Technik/Technologie vom Sudhaus bis hin zur Qualitätssicherung präsentiert. Dabei kam auch die desaströse Braugerstenernte zur Sprache. Bei der Problemlösung geht Sapporo Breweries Ltd. vorbildhaft vor (S. 328).

NEIN, AUCH WENN ES UM DAS THEMA HOPFEN GEHT – mit hormonellen Schwankungen haben die beiden folgenden Artikel nichts zu tun: „Die „Alphaklausel“ für europäische Aromahopfen“, die von *Joachim Gehde*, Mainburg, *Thomas Raiser*, Nürnberg, sowie *Josef Grauvogel*, Pfaffenhofen, vorgestellt wird, ist ein eher ernstes Thema – geht es doch um die Existenzsicherung der Hopfenbauern und die Rohstoffsicherung für die Brauwirtschaft. Ungeachtet der vielen kritischen Stimmen bei ihrer Einführung hat sich die Alphaklausel 2006 bestens bewährt (S. 322). Den „Einfluss verschiedener Kochsysteme auf das Verhalten von Bitter- und Aromastoffen“ betrachten *Willi Mitter* und *Dr. Dietmar Kaltner*, Mainburg. In diesem Artikel werden die Auswirkungen der Energiesparmaßnahmen im Sudhaus auf die Ausbeute von Hopfeninhaltsstoffen beschrieben. Erfreulich für die Brauer: Moderne, energiesparende Maßnahmen gehen nicht zu Lasten der Bitter- und Aromastoffausbeute (S. 316).

DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT BEI DER BIERRÜCKGEWINNUNG steht im Fokus des Beitrages von *Christian Pecher*, Vilsbiburg. Er stellt ab S. 313 eine neu entwickelte Hochleistungszentrifuge zur Bierrückgewinnung aus Überschusshefe vor. Im Vergleich mit den bisher bekannten Systemen Dekanter, Separator und Cross Flow Filtration scheint sich hier eine reizvolle Alternative in wirtschaftlicher und qualitativer Hinsicht aufzutun.

Dann warten wir mal ab, was das Frühjahr so mit sich bringt!