



Am Aschermittwoch...

... ist alles vorbei, besingt ein altes Karnevalslied, zumindest der schier überschäumende Frohsinn. Denn am Aschermittwoch beginnen die Fastentage, die symbolisieren, dass Jesus vierzig Tage fastend in der Wüste verbracht hat. Sicherlich wird er im Sand und Staub der Wüste gedürstet haben. Wir laufen nun Gefahr, dass selbst im wasserreichen Europa wir es ihm schneller nachempfinden können als uns lieb sein kann.

„WASSER WIRD ZUM KONFLIKTPOTENZIAL“, prophezeit Prof. Dr. Reller, Universität Augsburg, bei der Tagung des Bundesverbandes des Deutschen Getränkefachgroßhandels in Düsseldorf (S. 193). Angesichts des rasant zunehmenden Bedarfes weltweit und des – sagen wir mal – „recht sorglosen Umganges“ mit dem kostbaren Gut Wasser sollte es nicht wundern. Wer ist sich zudem bewusst, dass für die Produktion eines Computers bis zu 30 000 Liter verbraucht werden?

NEUE DENKANSÄTZE SIND NOTWENDIG! Erste Vorlagen gab es beim 40. Technologischen Seminar in Weihenstephan, wo neue Forschungsansätze und Verfahren (z. B. zum Thema Reinigung) erstaunliche Potenziale eröffneten (S. 194). Sicherlich hilft auch der neu gegründete Competence Pool Weihenstephan. Das cpw soll ein umfassendes Netzwerk schaffen, mit dem Ziel, den Wissenstransfer zwischen Industrie, Handel und Dienstleistung, Universitäten und Forschungseinrichtungen, Laboratorien, Behörden sowie Industrie- und Handelskammern zu optimieren (S. 198).

EINE BIER-FREIE FASTENZEIT IST JEDENFALLS NICHT ZU BEFÜRCHTEN. Auch wenn der Braugersten-Gau eingetreten ist, wie Klaus Niemsch, Gräfelfing, in seinem Artikel „Quo vadis, Bierstabilität?“ beschreibt (S. 210). Der Einsatz diverser Malzmischungen unter Verwendung zwei- oder sechszeiliger Winter(brau)gerste hat recht deutliche Auswirkungen auf die Maischzeiten und Sudzahlen/Tag. Es kann auch zu Gärungs- und Filtrationsproblemen, zu Veränderungen im Geschmack, der Geschmacksstabilität und der Bierstabilität kommen. Da ist Know-how und Erfahrung gefragt, um eine gleich bleibend hohe Bierqualität über das Jahr hinweg gewährleisten zu können. Wie viel einfacher wäre es, mit der ausreichenden Menge bester Rohstoffe das Problem erst gar nicht aufkommen zu lassen? Es geht doch:

WASSERMANGEL UND SINTFLUTARTIGE REGENFÄLLE haben im vergangenen Jahr kräftig dazu beigetragen, dass Braugerste Mangelware wurde. Warum jedoch die Dänen selbst 2006 Braugerste exportieren konnten, schildert Franz Beutl, IG Pflanzenzucht GmbH, München, in seinem Beitrag (S. 203). Eines sei verraten: Der Draht zu Petrus ist jedoch nicht der Schlüssel zum Erfolg – eher der gute Draht untereinander...

Nehmen wir uns doch ein Beispiel daran – dann ist die Aschermittwoch-Stimmung auch beim Thema Braugerste bald vorbei.