



2007: Jahr der Fort- und Weiterbildung?

Glaubt man den Prognosen, dann wird das Jahr 2007 trotz höherer Belastungen der Konsumenten wirtschaftlich durchaus positiv verlaufen. Das könnte sich auch positiv auf den Absatz von Getränken auswirken. Denn die Nachfrage nach Getränken wird, wie Günter Birnbaum beim Bayerischen Brauertag 2006 in München ausführte, bestimmt durch die Stimmung der Verbraucher, aber auch durch Demographie, Verfügbarkeit, Legislative und durch das Produkt selbst. Ohne Renovation und Innovation ist laut Birnbaum kein wertorientiertes Wachstum zu erzielen (S. 7).

STÄNDIGE FORT- UND WEITERBILDUNG sind Voraussetzungen, wenn es um die Schaffung von echten Innovationen geht, gerade im Braugewerbe, bei den Maschinenherstellern genauso wie bei den Brauern. So dokumentierte die traditionelle Jahresrunde der Krones AG – Werk Steinecker Konstanz in der Qualität der Produkte, aber auch Konstanz in der Forschung, trotz steigender Kosten, sowie konstantes Einbringen von Know-how bei der Suche nach neuen Lösungen, resultierend in Innovationen für den gesamten Bereich der Brautechnik (S. 5).

KNOW-HOW-TRANSFER ALS GRUNDLAGE DER FORT- UND WEITERBILDUNG wird nicht nur von den Zulieferfirmen betrieben (s. o.), sondern auch von den einschlägigen Institutionen. So haben z. B. acht Referenten des Forschungsdepartments für Ingenieurwissenschaften für Lebensmittel und biogene Rohstoffe sowie des Forschungszentrums für Brau- und Lebensmittelqualität für knapp 80 Teilnehmer in El Salvador ein Seminar mit den neuesten Ergebnissen der Weihenstephaner Forschung abgehalten. Der Initiator, Rolando Caro, ist nach seinem Studium in Weihenstephan immer mit der TU München in Kontakt geblieben, um sich über die neusten Erkenntnisse zu informieren und mit den Experten fachliche Diskussionen zu führen. Um auch seinen Berufskollegen aus Lateinamerika eine entsprechende Fort- und Weiterbildung zu ermöglichen, hat Rolando Caro nicht nur Seminare organisiert, sondern vor Jahren auch die Herausgabe der *Brauwelt* in Spanisch initiiert.

NEUESTE ERKENNTNISSE IN BRAUEREITECHNOLOGIE UND -TECHNIK werden durch die internationalen Ausgaben der *Brauwelt* in alle Welt transportiert. Mit dem 1. Januar 2007 wurde dieser Wissenstransfer deutlich beschleunigt. Alle Leser der internationalen Ausgaben in Englisch, Spanisch, Chinesisch und Russisch erhalten monatlich einen E-Mail-Letter mit den wichtigsten Nachrichten aus der internationalen Brau- und Getränkebranche. Außerdem haben sie Zugang zu *Brauwelt International-Online* sowie zum *Brauwelt International-Archiv* in Englisch. Die jeweiligen Printausgaben konzentrieren sich auf die übersetzten Fachartikel aus der *Brauwelt* sowie auf Beiträge von den jeweiligen Kooperationspartnern. Damit gibt der Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, allen Brauereifachleuten weltweit ein hochmodernes Instrumentarium für die Fort- und Weiterbildung an die Hand. Dieses Info-Paket aus E-Mail, Print und Online hat sich übrigens im Jahr 2006 bei den deutschen Abonnenten bestens bewährt. Abgerundet wird dieses Angebot noch durch das umfangreiche Angebot an Fachliteratur, das die Fachbuchhandlung Hans Carl führt.

EINE „NEUE KULTUR DER WEITERBILDUNG“ soll in Deutschland gefördert werden, wie die Süddeutsche Zeitung am 3. Januar 2007 als Thema des Tages berichtete. Es werden sogar Forderungen nach einem Recht auf Fortbildung laut. Diese Forderungen nehmen auf, was einst selbstverständlich war: Fortbildung, um im Job mithalten oder einen neuen Job meistern zu können.

Wir von der Redaktion der *Brauwelt* werden uns auch 2007 bemühen die Fort- und Weiterbildung dem Leser so kompetent und umfangreich wie bisher, aber durch den Einsatz neuer Medien noch aktueller und leichter recherchierbar, anzubieten.

Wir wünschen uns, dass möglichst viele dies nutzen und dass Sie einen möglichst großen Nutzen davon haben.