



Dringend gesucht – nicht nur Rohstoffe

Nicht nur das Thema Malzversorgung bereitet den Einkäufern in diesem Herbst Probleme, auch beim Hopfen stehen ihnen ähnliche Probleme ins Haus, wie die Diskussionen beim 4. Spalter Rohstofftag zeigten (S. 1369). Hopfen ist ein knappes Gut. Die Erntemenge wird auch nicht bei höheren Preisen größer, wie Marktkenner betonten. Empfohlen werden langjährige Verträge zwischen Erzeugern und Handel bzw. Handel und Brauereien mit angemessenen Preisen für alle Marktteilnehmer, um zumindest den Flächenrückgang zu bremsen.

DRINGEND GESUCHT WERDEN BRAUGERSTENSORTEN, die mit der durch den Klimawandel zunehmenden Trockenheit zurechtkommen. Diskutiert wird immer häufiger der Einsatz von Winterbraugerste, sicher nicht immer zum Vorteil der Prozessabläufe und der Bierqualität (siehe auch Stellungnahme von Prof. Dr. L. Narziss in der nächsten Ausgabe der *Brauwelt*). Gefragt ist aber in diesem Jahr auch Brau- bzw. Malzkunst, da zunehmend mit Gerstenpartien gerechnet werden muss, die nicht den gängigen Qualitätsvorstellungen entsprechen.

DEM GESCHMACK VON GETRÄNKEN AUF DER SPUR ist Dr. Andrea Büttner. Sie plädiert u. a. dafür, dass Bier nicht nur beim Marketing vom Wein lernen sollte, sondern auch beim Verkosten und Genießen (S. 1371). Die Tipps, die sie gibt, lassen auch Biere geschmacklich in einem besseren Licht erscheinen. Interessant, dass die Expertin die Technik der Brauer, beim Verkosten auch zu Schlucken, wohl begründet als effektiv verteidigt. Zur Präsentation des Bieres in der Gastronomie s. S. 1400.

GESUCHT WURDE BIERVIELFALT AUF HÖCHSTEM NIVEAU und zwar beim European Beer Star 2006. Die 40 Verkoster aus 40 Ländern testeten sich durch 440 Biere, die in 35 verschiedenen Kategorien angetreten waren (S. 1374). Die Preisverleihung findet am 16. November 2006 um 16:00 Uhr im Rahmen der BRAU Beviale 2006 im Nürnberger Messezentrum, Raum Brüssel, statt. Gezeigt wird die große Bandbreite an Biersorten und Brauereien in Europa als Contrapunkt zur omnipräsenten Werbung weniger Marken.

BRAUKUNST IN MEHREREN FACETTEN IST IN DIESER BRAUWELT-AUSGABE ZU FINDEN. Das geht von moderner Würzebehandlung (S. 1378) bis hin zur Beratung sowie zur Durchführung von Probesuden mittels einer hochflexiblen Pilotbrauerei (S. 1396). Gerade mittelständische Brauereien sind oft auf Beratung und entsprechenden Service angewiesen, damit sie sich auf ihre Kernkompetenz konzentrieren können, die Herstellung und den Absatz erstklassiger Biere.

WER INFORMATIONEN ÜBER DEN GESAMTEN BEREICH DER GETRÄNKE SUCHT, der besucht am besten die BRAU Beviale 2006, die vom 15. bis 17. 11. im Nürnberger Messezentrum stattfindet. Rund 1500 Aussteller präsentieren dort ihre Konzepte. Zur besseren Planung des Besuchs hat die *Brauwelt* in Kooperation mit der NürnbergMesse ein Vorschauheft für ihre Abonnenten herausgegeben, das bei Bedarf noch angefordert werden kann (Tel. 0911/9 52 85-34). Darüber hinaus bietet *Brauwelt* Online (www.brauwelt.de/ „BRAU Beviale 2006“) die Möglichkeit, sich schnell und bequem über die Ausstellung zu informieren.

Noch mehr Wissen über den globalen Getränkebereich bietet der Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, Stand 201/300 in Halle 1, der Treffpunkt der internationalen Brau- und Getränkecommunity.

K. L. Heypa