



Erfahrungsaustausch wird immer noch groß geschrieben

Weidlich genutzt wurde die Möglichkeit zum intensiven Erfahrungsaustausch auf der VLB-Oktobertagung, die am 9. und 10. Oktober in Berlin stattfand. Die Reduzierung des Programms auf zwei Tage wurde sehr positiv aufgenommen.

DER ERFAHRUNGSAUSTAUSCH IN SACHEN SUDHAUS SOWIE

FILTRATION UND STABILISATION brachte Erkenntnisse über die neuen Techniken und Technologien in diesen Bereichen direkt aus der Praxis für die Praktiker. Es ging zum einen um das neue Whirlpoolsystem „Calypso“, das die in ihn gesetzten Erwartungen bisher voll erfüllte, zum anderen um Optimierungspotenziale bei der Würzekochung mittels Vakuumverdampfung, die, wie Pilot- und großtechnische Versuche gezeigt haben, höchste Würzequalitäten bei hoher technologischer Variabilität liefert.

Das PROFI-System hat sich in einer neuen Brauerei in Kopenhagen bestens bewährt. Allein der Bierverlust konnte um zwei Drittel gesenkt werden. Praxiserfahrungen aus der australischen Lion Nathan Brewery zeigten, dass das neue Combined Stabilization System mit anderen Verfahren durchaus vergleichbare Werte liefert (S. 1258).

REIZ IST GEIL, NICHT GEIZ, so die Botschaft von Klaus-Dieter Koch,

Nürnberg, bei dem 9. VLB-Forum: Markt, Marketing, Vertrieb, auf dem seit Jahren Erfahrungsaustausch in diesen Bereichen erfolgreich betrieben wird. Die Komplexität der modernen Welt erfordert eine Markenführung, die ins Auge springt sowie eine Kommunikation, die die eigenen Leistungen herausstellt und die nötige Fokussierung auf die Marke bringt (S. 1259).

BRAUGERSTE DRINGEND GESUCHT. So lautete der Hilferuf beim

Brauerstenseminar in Berlin. Eine in der Konstellation noch nie da gewesene Lage lässt aufhorchen. Die Aussicht für Mälzer und Brauer eventuell ohne den Rohstoff Gerste bzw. Malz dazustehen, scheint gar nicht so unrealistisch, auch wenn die Erfahrung der letzten Jahrzehnte lehrt, dass es bis jetzt immer wieder gut gegangen ist (S. 1261).

Die Lage beim Hopfen aus der Ernte 2006 bezüglich der Alpha-Säurewerte liegt jetzt auch für die späten Sorten vor. Diese Werte stellen die Grundlage für etwaige Vertragsanpassungen bei Lieferverträgen mit Alphaklausel dar (S. 1264).

„GESUNDHEIT: MEGATREND DER ZUKUNFT“ lautete das Motto des

Internationalen Heidelberger Fachseminars 2006. Seit Jahren gehört das Heidelberger Fachseminar zu den absoluten Höhepunkten im Erfahrungsaustausch in Sachen alkoholfreie Getränke sowie Mischgetränke mit Bier bzw. Alkohol (S. 1287). Da die Konsumenten verstärkt auf Wohlbefinden und Gesundheit setzen, sollte sich die Getränkebranche, so der Grundtenor dieser Tagung, zunehmend zu einem medizinischen Service entwickeln. Dass Bier, in Maßen getrunken, gesund ist, dass haben die meisten Brauer mittlerweile schon mehrfach gehört, bzw. auch des Öfteren in der *Brauwelt* lesen können. Ob der Konsument das immer so genau erfährt, steht auf einem anderen Blatt. Wie in den Nürnberger Nachrichten vom 21./22. Oktober 2006 zu lesen war, beantwortet das britische Wissenschaftsmagazin „New Scientist“ Leserfragen zu allen möglichen Themenbereichen, jetzt auch zur Frage: „Wie lange kann ein Mensch überleben, wenn er ausschließlich Bier zu sich nimmt?“ Eine Frage, die wir gerne an unsere Leser weiterleiten. Die Antworten werden wir in einer der nächsten Ausgaben publizieren.

DIE BRAU BEVIALE 2006, EIN MEGAEVENT IN SACHEN

ERFAHRUNGSAUSTAUSCH steht vor der Tür mit einer Vielzahl von Neuentwicklungen aus allen Bereichen der Getränkeherstellung. Dieser Ausgabe liegt das Sonderheft der *Brauwelt* bei, die „BRAU Beviale Vorschau“. Mit den Berichten der Aussteller und den Hallenplänen ermöglicht diese Ausgabe, herausgegeben in Kooperation mit der NürnbergMesse, eine optimale Planung des Messebesuchs, damit der Erfahrungsaustausch, auch mit uns vom Fachverlag Hans Carl am Stand 201/300 in Halle 1, möglichst effizient abläuft.

Bis dahin

K. L. Heysen