



Rohstoffe als Basis für die Produktqualität

Dass die Rohstoffe den entscheidenden Beitrag zur Qualität des Endproduktes leisten, ist eigentlich eine Binsenweisheit. Jeder Koch weiß, dass das Essen nur dann bestens schmeckt, wenn die Zutaten entsprechend ausgewählt und gezielt eingesetzt werden. In Zeiten, in denen der Einkauf von Rohstoffen bereits über Internet-Börsen abläuft, scheint es doch angebracht, ab und zu auf die neuesten Ergebnisse aus der Rohstoff-Forschung und -Analytik hinzuweisen.

DIE ANREICHERUNG FUNKTIONELLER KOMPONENTEN ist eines der aktuellen Forschungsziele am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I (S. 553). Darüber hinaus geht es u. a. um neue Gerstensorten, Brau-Weizen, die diesen Namen auch verdienen, und um Pseudogetreide. Ein großer Erfolg der Züchtungsarbeiten bei Braugerste ist, dass die neu zugelassenen Sorten sowohl im agronomischen Ertrag als auch in ihren brautechnologischen Eigenschaften überzeugen. Bei der Gerstenzüchtung helfen moderne Verfahren, die Selektionsarbeit zu verkürzen. Im Bereich funktioneller Substanzen beschäftigt man sich mit den Phenolcarbonsäuren, mit denen man gezielt Einfluss auf den Geschmack nehmen kann. Die Eigenschaften von Brau-Weizen werden hinsichtlich der Trübungsstabilität untersucht, aber auch in Abhängigkeit von der jeweiligen Gerstenmalz-Schüttung.

OBERFLÄCHENAKTIVE PROTEINE sind an der Blasen- und Schaumbildung im Bier beteiligt. Über deren Modifikation im Brauprozess konnte in einem von der Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft geförderten Forschungsprojekt neue Erkenntnisse gewonnen werden. Daraus entwickelten die Wissenschaftler neue Theorien über den Mechanismus der Gushing-Entstehung (S. 570).

TRINKWASSER IST EIN SEHR GUT UNTERSUCHTES UND SOMIT SICHERES LEBENSMITTEL. Mit den gesetzlichen Anforderungen setzt sich der zweite Beitrag aus der Artikelreihe „Stoff Wasser“ auseinander. Die gesetzlichen Grundlagen werden detailliert vorgestellt bis hin zum Procedere bei Nichteinhaltung der Grenzwerte inklusive der Freisetzen (S. 574).

ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH BEKANNTERMASSEN NICHT STREITEN. Unter einem guten Pils versteht jeder etwas anderes. Dies zeigt eine Studie über die sensorische Beurteilung von Pils und Mild durch die Konsumenten (S. 554). Oft stört beim Pils, wie eine Studie zeigt, die metallische Note, die einige Pils-Biere aufweisen. Jeder Dritte bevorzugt eine deutlich malzige Note. Für jeden Sechsten ist es wichtig, dass das Bier keinen lang anhaltenden Nachgeschmack aufweist. Geteilt sind die Meinungen der Biertrinker bei Aromen nach geröstetem Getreide und Hopfen. Die Studie zeigt auch, dass der heutige Markt ein differenziertes, individuelles Produktangebot fordert und dass für Konsumenten deutlich erkennbar sein sollte, welches Produkt auf ihre jeweiligen Erwartungen am besten zugeschnitten ist. Derartige Studien können bei der Entwicklung neuer Biere von großem Nutzen sein.

EINE NEUARTIGE KREATION AUS TRAUBENMOST UND GERSTENMALZ bietet ein neues Geschmackserlebnis. Ob dieses Produkt – es entsteht durch die gemeinsame Vergärung der Rohstoffe – mit seinem entspannenden Bier-Charakter und der stimulierenden Wirkung der moussierenden Weinvergärung den Geschmack breiterer Konsumentenschichten trifft, bleibt abzuwarten (S. 558). So allmählich verwischen sich auch bei den alkoholischen Getränken die Grenzen. Im Vordergrund der Entwicklung dieses Getränkes stand wohl die Nutzung einheimischer Rohstoff-Ressourcen. Dem Verfechter der reinen Bierlehre fällt da nur die Bemerkung „unmöglich“ ein. Vielleicht wurde deswegen das Getränk auch „Impossible“ genannt.