



Kontinuität in Forschung und Entwicklung

Als ein Musterbeispiel für Forschung und Entwicklung kann man zu Recht die Gesellschaft für Hopfenforschung bezeichnen, die es seit nunmehr 80 Jahren gibt (S. 473). Mittlerweile wachsen auf 70 Prozent der deutschen Hopfenanbaufläche Hopfensorten, die in Hüll gezüchtet worden sind. Der jüngste Erfolg heißt „Herkules“. Diese neue Sorte bringt im Vergleich zu der alten Landsorte Hallertauer Mittelfrüh eine Steigerung im Alpha-Ertrag von 5 kg/ha auf 400 kg/ha. Derartige Erfolge lassen sich, so Geschäftsführer Dr. Schmucker, nur durch kontinuierliche Forschungstätigkeit erzielen.

DIE HERVORRAGENDE STELLUNG DES DEUTSCHEN HOPFENS AUF DEM WELTMARKT ist nicht zuletzt der Spitzenforschung am Hopfen zu verdanken, die auch von der Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft unterstützt wird (S. 482). Als Beispiel für angewandte Forschung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft beschreibt Dr. Seefelder gendiagnostische Methoden zur Verbesserung der Mehлтаuresistenz bei Hopfen. Die entwickelten Mehлтаuresistenzmarker erlauben es zukünftig auch in mehлтаurefreien Jahren frühzeitig zwischen anfälligen und resistenten Sämlingen zu unterscheiden. Zudem lässt sich damit die bestehende Qualität des Hopfens mit verbesserter Resistenz kombinieren.

EXZELLENTER EXAMENS- UND FORSCHUNGSARBEITEN werden durch Förderpreise aus der Dr.-Nienaber-Stiftung ausgezeichnet. Die Preise werden traditionsgemäß bei der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung überreicht (S. 473). Diese Preise sind gerade in einer Zeit, wo Forschungstätigkeit als „einsparbar“ angesehen wird, ein Anreiz zum Weiterforschen. Denn nur Forschung sichert die Wettbewerbsfähigkeit auf der internationalen Ebene, aber auch die der kleineren und mittleren Brauereien, so lange sie an Universitäten und Institutionen erfolgt, die diese Ergebnisse der Allgemeinheit zur Verfügung stellen, wie z.B. über Publikationen in der *Brauwelt*.

WISSENSTRANSFER FÜR DIE PRAKTIKER AN DER FRONT brachten die Münchner Brauertage 2006, ein gemeinsames Seminar der Doemens Academy und des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (S. 474). Es ging in erster Linie um praxisnahe Themen vom Würzekochen bis zur Einsparung von Frischwasser oder Instandhaltung von Abfüllanlagen sowie um Controlling zur Bewertung und Optimierung von Prozessen anhand von aussagefähigen Kennzahlen, die zwar in Konzernen vorliegen, von den kleineren und mittleren Brauereien aber nicht selbst ermittelt werden können.

UM ANGEWANDTE FORSCHUNG geht es in dem Beitrag über die Messung der Trübungsstabilität (S. 479). Mit dem hier vorgestellten Messsystem und einer Nassdispergiereinheit ist es möglich eine Qualitätssicherung für trübe Biersorten sehr schnell im Labor oder in der Prozessleitung durchzuführen und zwar ohne den störenden Einfluss der Kohlensäurebläschen.

KONTINUIERLICH MUSS AUCH AN DER MIKROBIOLOGISCHEN SITUATION IN DER BRAUEREI GEARBEITET WERDEN. In dem Beitrag ab S. 484 geht es um mikrobiologische Instandhaltung, also um technische und reinigungsbegleitende Maßnahmen, die der Sicherung der Produkthygiene dienen. Voraussetzung dazu ist eine gemeinsame Planung von Instandhaltung, Produktion und Qualitätssicherung sowie die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter.

KONTINUITÄT IN SACHEN WISSENSTRANSFER BIETET AUCH DIE

BRAUWELT, die seit 1861 regelmäßig ihre Leser aktuell über die neuesten Entwicklungen aus allen Bereichen der Getränkeherstellung informiert, heute schneller denn je. Auch für die Führungskräfte der Branche wird der Wettbewerb immer härter. Nur durch kontinuierliche Weiterbildung – Stichwort: „Lifelong Learning“ – bleibt man fit für den Beruf. Wir von der *Brauwelt* helfen Ihnen dabei gerne.