

Qualität als höchste Priorität

Konzeption und Umsetzung haben etwas gedauert, aber jetzt ist es vollbracht: Am 12.11.2015 wurde während der BrauBeviale in Nürnberg erstmals der Ludwig-Narziß-Preis für Brauwissenschaft vergeben. Der Namensgeber höchstpersönlich überreichte die Auszeichnung für den BrewingScience-Beitrag des vergangenen Jahres mit der höchsten Praxisrelevanz an *Dr. Adrian Forster* und *Andreas Gahr*. Ab Seite 1473 berichten wir über die Verleihung.

QUALITÄT IM FOKUS – Vor der BrauBeviale lud die VLB Berlin zum 4. MicroBrew Symposium nach Nürnberg ein. Die Veranstaltung hat sich als feste Größe im Terminkalender der nationalen wie auch internationalen Spezialitätenbrauer etabliert. Deren Fokus hat sich gewandelt: Waren es früher vor allem die US-amerikanischen Craft Biere unter dem Motto: „Hauptsache wild“, so hat heute die gleichbleibende Qualität der Biere höchste Priorität – da waren sich die Redner *Stewart Bowman*, BrewDog, Schottland, und *Mitch Steele*, Stone Brewing Co. USA, einig. Bierqualität und Qualitätssicherung waren neben dem Dauerbrenner Hopfen und Praxisbeispielen aus internationalen Brauereien die Themen beim Symposium (S.1474).



VORBEUGEN LOHNT SICH – Unter dem Motto „Vorbeugende Qualitätssicherung – vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt“ stand das 10. Weihenstephaner Praxisseminar, wozu das Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität dieses Jahr nach Rosenheim geladen hatte. Bei Vorträgen, die aus der Forschung wie auch aus der Praxis kamen, war für jeden der 150 Teilnehmer aus der Brauereipraxis etwas dabei – spätestens als

Dr. Klaus Litzenburger in unnachahmlicher Art auf Nachlässigkeiten und Fehler hinwies, wie sie im Brauereialltag entstehen können, aber lesen Sie selbst ... (S.1475).

UNERWARTET ÜBERDURCHSCHNITTlich – Nur die besten Zutaten bilden die Basis für hochwertige Biere. Insofern wird die Qualitätsbeurteilung nach der Gerstenernte mit Spannung erwartet. Die Beiträge von *Dr. Markus Herz*, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, und *Dr. Martina Gastl*, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan (BGT), fassen ihre Erkenntnisse zu den Qualitäten der bayrischen Sommerbraugersten 2015 (S. 1481) sowie zum Mälzungsverhalten zusammen (S. 1487). Beide sind sich einig: Die Qualitäten sind überraschend gut.

GROSSES POTENTIAL – Biertreber wird bislang häufig verfüttert, wofür er fast zu schade ist. Seit langem gibt es Versuche, ihn besser zu verwerten. Nun haben *Julia Steiner*, BGT, und ihre Co-Autoren einen Weg entdeckt, alkoholfreie Getränke auf Basis von Biertrebern herzustellen. Treber werden durch hydrothermale Spaltung hydrolysiert und ausgewählte Ballaststoffe wie eigentlich unlösliche Glucane angereichert. Mit diesen wertgebenden Inhaltsstoffen ist vor allem im Marktsegment alkoholfreier Getränke großes Potenzial für qualitativ hochwertige Getränke auszumachen (S. 1491).

L. Wittenmann