Auf der Suche nach vielversprechenden Kandidaten

Dass das Erntejahr 2015 in Deutschland schwierig war, ist hinlänglich bekannt. Braugersten- wie Hopfenanbauer klagen gleichermaßen über zu trockene Bedingungen für gute Erträge. Zumindest in Sachen Braugerste lohnt sich ein Blick zu den europäischen Nachbarn. Wo das Wetter passte, stellte sich auch eine vielversprechende Ernte ein, so dass die Versorgung mit Braugerste in Europa doch gesichert zu sein scheint (S. 1177).

VIELVERSPRECHENDER JAHRGANG – Die ersten Absolventen sind fertig! Mitte September feierte der erste Jahrgang des neuen Studiengangs zum Bachelor of Engineering für Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf das Ausbildungsende. Mit einem Augenzwinkern blickten die Professoren *Martin Krottenthaler* und *Winfried Ruß* bei ihrer Festrede auf ihren „vollkommenen Experimentalsud" (S. 1177). Der muss sich nun in der Praxis beweisen, man ist aber zuversichtlich, auch diese Prüfung zu meistern …

DIE RICHTIGEN KANDIDATEN – Hopfen ist das Brauer-Thema der letzten Jahre. Immer neue Sorten sollen neue Geschmackserlebnisse bieten. Das erfordert auch von der Züchtungsforschung neue Maßnahmen: letztes Jahr wurde ein Hopfenberatungsgremium etabliert (siehe auch BRAUWELT Nr. 3/2015, S. 57), das den Entscheidungsprozess für die Sortenselektion noch transparenter gestalten und die Frage nach den vielversprechendsten Kandidaten in den Hüller Zuchtgärten klären soll. Ab Seite 1186 erläutert *Dr. Florian Schüll*, HVG Wolnzach, wie nun den „Zuchtstämmen auf den Zahn gefühlt" wird.

AHNENFORSCHUNG – Die untergärige Hefe *Saccharomyces pastorianus var. carlsbergensis* ist ein Hybrid aus der obergärigen *Saccharomyces cerevisiae* und einer bis 2011 unbekannten zweiten Hefe. *Susann Fischer* vom Weihenstephaner Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie stellt in ihrem Beitrag die nun bekannten Verwandtschaftsverhältnisse dar und beantwortet die Frage, inwieweit der zweite Elter *Saccharomyces eubayanus* mit seinen besonderen Eigenschaften für die Fermentation von Würze geeignet ist (S. 1192).

MASSGESCHNEIDERT – Keine Brauerei ist wie die andere. Größe, Sortenspektrum, bauliche Bedingungen – die Suche nach der richtigen Anlage oder dem geeignetsten System für den eigenen Betrieb ist stets eine Herausforderung. Ab S. 1190 lesen Sie, wie die US-amerikanische Tröegs Brewing Company ihren Filtrationsengpass löste, ab Seite 1195 stellen wir die Arcobräu in Moos mit ihrer neuen Flaschenabfüllung vor, die kleine Brauerei Prösslbräu in Adlersberg hat eine maßgeschneiderte Etikettiermaschine bekommen (S. 1198) und ab Seite 1202 besuchen wir die Bucher Bräu in Grafenau, die eine möglichst einfach zu bedienende Steuerung für die gesamte Brauerei gesucht und gefunden hat.

L. Wurdinger