

Wissen und Experten sind vorhanden

Das zeigte sich beim 7. Symposium Informationstechnologie in der Lebensmittelproduktion in Freising bei vielen Beiträgen. Aber, das war auch schnell klar, die Herausforderung besteht darin, bei der Umsetzung neuer Erkenntnisse die Mitarbeiter in den Betrieben mit ins Boot zu nehmen. Und das gilt für IT-Themen, bei der Umsetzung eines Nachhaltigkeitskonzeptes (S. 284) und in vielen anderen Fällen mehr...



DES RÄTSELS LÖSUNG – Die Organisatoren des IT-Symposiums hatten sich zur Aufgabe gemacht, neuste Entwicklungen im IT-Bereich vorzustellen und Anregungen für die Umsetzung in die Praxis zu geben – mit Erfolg (S. 257). Ein ähnliches Ziel nur mit anderem thematischen Fokus verfolgte das 48. Technologische Seminar in Freising. Hier wurde im Bereich Rohstoffe so manches Mysterium aufgegriffen, mit teilweise erstaunlichen Lösungen (S. 258).

GÄRUNG UND LAGERUNG sind die heutigen Schwerpunktthemen der BRAUWELT. Mit beiden Themen hat sich Kiesbye's Bierkulturhaus im österreichischen Obertrum eingehend beschäftigt. Ab Seite 268 berichten wir vom dortigen Seminar „Holzfasslagerung“, bei dem Experten ihres Fachs traditionelles Wissen wieder aufleben ließen. Und ab Seite 272 geht es um die Konstruktion eines offenen, zylindronischen Gärbottichs, der auf Wunsch von Braumeister *Axel Kiesbye* für seinen gläsernen Gärkeller entstanden war, automatische Reinigung und die Abführung der Gärungskohlensäure inklusive.

DIE OPTIMALE HEFEZELLE – High Gravity-Verfahren sind in der Branche nichts Neues. Allerdings fordern sie der Hefe einiges ab. In einem Forschungsvorhaben sollte geklärt werden, wie sich untergärrige Hefen bei einer Stammwürze von 18 Massenprozent verhalten, ob sie genetisch stabil sind und welche Möglichkeiten zur Überprüfung ihrer Homogenität existieren. *Christoph Uhde*, VLB Berlin, hat sich eingehend damit beschäftigt. Ab Seite 264 stellt er seine Ergebnisse vor und zeigt auch, wie man durch Selektion einzelner Hefezellen Stämme mit optimierter Gärleistung heranziehen kann.

SCHWIERIGE THEMEN verständlich zu vermitteln, ist eine Kunst. Erst recht, wenn das Thema „Verfahrenstechnik im Brauwesen“ heißt. *Dr. Hans Scheuren*, Bad Kreuznach, geht im zweiten Teil unserer Reihe auf die mechanische Verfahrenstechnik ein, bevor er im nächsten Teil die thermische Verfahrenstechnik erläutert. Klassische Trennverfahren wie Sedimentieren und Filtrieren werden ab Seite 278 so anschaulich erläutert, dass sogar die so ungeliebte Verfahrenstechnik ihre Schrecken verliert. Garantiert!

L. Winkler