Sauberes Arbeiten ist das A und O

Eine der ersten Zusammenkünfte im Brauerjahr ist das Getränkeschankanlagen-Treffen in Weihenstephan, das 2015 nun schon zum 26. Mal abgehalten wurde. Thematischer Mittelpunkt war dabei ganz klar die Hygiene im Getränkeausschank.

BIERGENUSS IN SZENE SETZEN – Angesichts der sorgfältig ausgearbeiteten Gesetzeslage und der zahlreichen Vorschriften, Normen und Leitfäden ist es verwunderlich, dass dieses Thema nach wie vor so brisant ist. Hygiene wird zu oft auf die leicht Schulter genommen, ist aber das A und O, so das einhellige Fazit der Experten. Einen Überblick über die Diskussionen und den Stand der Forschung geben wir ab Seite 89. – Hierzu passt bestens unser Rückblick auf die Ausschank- und Logistik-Innovationen bei der BrauBeviale: Die Lust der Verbraucher auf ungewöhnliche Biere handwerklicher Brauart weckt bei den Brauereien das Verlangen, maßvollen Biergenuss zu einem besonderen Ereignis zu machen und ihn entsprechend in Szene zu setzen. Das konnte man in Nürnberg sehen. Aber auch hierbei galt: Die Hygiene nicht vergessen (S. 111)!

ENTWICKLUNG BEOBACHTET – Biermischgetränke gehören zu den großen Gewinnern der letzten Jahre. Dies zeigt sich – unter anderem – im faszinierenden Überblick von *Dr. Kai Kelch* über die gravierenden Veränderungen in der deutschen Brauereilandschaft der letzten 30 Jahre. Neben der Branchenstruktur, Brauereien und Biermarken beleuchtet er eben auch die Sorten (S. 95). Biermischgetränke sind aber aus mikrobiologischer Sicht nicht ganz einfach. Im Beitrag „Produktschädlichkeitstest mal anders“ von *J. Koob*, Forschungszentrum Weihenstephan, wird eine Studie vorgestellt, die am Beispiel von Biermix-Getränken die Anwendbarkeit eines Risikobewertungssystems zur Beurteilung einer mikrobiologischen Stabilisierungsmaßnahme prüft (S. 100).

KONSEQUENT KONTROLLIEREN – Durch seinen hohen Gehalt an Bitterstoffen und Polyphenolen entzieht sich der Hopfen einer klassischen Rückstandsanalyse auf Pflanzenschutzmittel. Gängige Methoden müssen modifiziert und an das Untersuchungsobjekt Hopfen angepasst werden. Eine aufwändige Arbeit, wie *Dr. Martin Biendl*, Hopsteiner HHV, Mainburg, in seinem Artikel ab Seite 104 beschreibt. Aber am Ende zeigt sich, dass die Methoden funktionieren und keine Auffälligkeiten bei den Pflanzenschutzmittelrückständen zu entdecken waren.

MIT BLICK AUF DIE HINTERTÜREN – Im Februar 2015 will das Bundeskabinett einen neuen Gesetzesentwurf zum Thema Fracking beschließen. Viele Punkte, die der Deutsche Brauer-Bund und seine Partner im „Bund zum Schutz von Wasser“ gefordert haben, sind dort berücksichtigt. Aber der Entwurf lässt Raum für Hintertüren, die es zu schließen gilt, sagt *Holger Eichele*, Hauptgeschäftsführer des DBB. Ab Seite 108 erläutert er uns den Stand der Dinge.