

# Was tut sich Neues bei ...?

Oft schon bin ich gefragt worden, ob es bei dem schon Jahrtausende alten Produkt Bier wirklich immer so viel Neues gibt, um damit wöchentlich eine Fachzeitschrift zu füllen. Gerne zitiere ich dann *Prof. Ludwig Narziß*, der zuletzt beim 4. Young Scientists-Treffen in Gent darlegte, dass auch zukünftig die Themen für die Praxis und Forschung nicht ausgehen werden.



**NEU ERFORSCHT** – Prof. Narziß muss es wissen, verfolgt und gestaltet er doch seit mehr sechs Jahrzehnten die nationale und internationale Brauwissenschaft. In seinem Überblick über den Stand der Forschung beim Young Scientists Treffen, das sich zur hervorragenden Plattform für angehende Forscher der Brauwissenschaft entwickelt hat, zeigte er Wissensfülle und Wissenslücken auf. Einige Ansätze zur Schließung so mancher Lücke waren in den folgenden Tagen gut erkennbar. Selbst „Forschungs-Dauerbrenner“ wie Gushing sorgten für gespannte Aufmerksamkeit (S. 67).

**GUT VERPACKT** – Was sich bei PET und Dose tut, zeigte der zweite Tag des 21. Flaschenkellerseminars in Freising. Auch brau- und getränke-relevante Forschungsprojekte vom Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik und vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung wurden vorgestellt. Man darf gespannt sein, was aus den einzelnen Projekten in den nächsten Jahren entstehen wird (S. 45).

**TEMPERATURGEREGELT** – Auch in Sachen Geschmack gibt es Neues. Ab Seite 60 befassen sich *H. Schneiderbanger* und *Prof. E. Jacob*, TU München-Weihenstephan, mit dem Einfluss der Temperatur auf das Aromaprofil von Weizenbier. Ziel der Arbeit war zu untersuchen, inwieweit bzw. wie schnell die sensorischen Eigenschaften von Weizenbieren bei unterschiedlichen Lagertemperaturen, auch durch Abbau maskierender Substanzen, beeinträchtigt werden.

**EMPFINDLICHE REAKTION** – Für die Erfassung von Alterungskomponenten im Bier sind empfindliche Analyseverfahren notwendig. Die etablierte SPME-GC/MS hat aber methodenbedingte Grenzen. *S. Pahlisch* und ihre Co-Autoren von der VLB Berlin haben ein neues Verfahren entwickelt, das mithilfe der so genannten Thermodesorption alterungsrelevante Verbindungen in geringer Konzentration bereits im frischen Bier erfasst und vielleicht in Zukunft sogar eine Vorhersage erlaubt (S. 54).

**EIN BEISPIEL GENOMMEN** – Das Berliner Programm der Braugerstengemeinschaft zur Beurteilung neuer Gerstensorten hat sich bestens bewährt. Das dachten sich auch die Hopfenzüchter, deren Arbeit nicht nur Zeit, Wissen und Sorgfalt, sondern auch ein gehöriges Maß hellseherischer Fähigkeiten über des Brauers Wünsche in ferner Zukunft erfordert. Um die Hopfenzüchtung schneller und effizienter zu machen, haben sie sich ein Beispiel am Berliner Programm genommen und es auf die Hopfenzüchtung übertragen. Was an Neuerungen dabei herausgekommen ist, lesen Sie ab Seite 57.

*L. Winklermann*