

Der kurze Weg zum Kunden

Zum Start des „BrauBeviale-Triples“ nach der einjährigen drinktec-Abstinenz herrschte positive Stimmung bei den Organisatoren. Mit neuer Konzeption ging die diesjährige BrauBeviale in Nürnberg Mitte November an den Start. Und von Anfang an sah es gut aus. Auf fast 43 000 Quadratmetern stellten über 1 100 Aussteller aus 47 Ländern ihre Neuheiten aus. Das bedeutete einen neuen Flächenrekord für diese Messe. Aber dessen nicht genug, mit 37 000 Besuchern übertraf die BrauBeviale auch hier die Erwartungen deutlich. „Es ist eine Messe der kurzen Wege“, wie *Rolf Keller*, Mitglied der Geschäftsführung der NürnbergMesse, betonte. Und trotzdem reichte die Zeit kaum, um sich einen Überblick über alle interessanten Novitäten zu verschaffen ... (S. 1469).



EINEN WEITEN WEG hatte der ein oder andere neue Bierordensträger hinter sich. Die Bierorden werden zur Messe vom Verband Privater Brauereien in Bayern an verdiente Persönlichkeiten der Branche verliehen. Neben *Dr. Bernhard Sauer* von der Handwerkskammer Oberfranken und *Hans-Konrad Winkler*, der seine Brauerei in Lengenfeld zum absoluten Vorzeigebetrieb gemacht hat, wurde mit *Jim Koch*, The Bosten Beer Company, erstmals ein amerikanischer Brauer ausgezeichnet. Er hat maßgeblich dazu beigetragen, dass mit der Craft Beer-Bewegung – auch deutsches – Bier wieder näher ins Interesse des Biertrinkers gerückt ist (S. 1470).

BIERTRINKERS LIEBLING – Sie können sich rühmen, es auf kürzestem Weg in die Herzen der Messebesucher geschafft zu haben: Aus den Reihen der European Beer Star-Preisträger wird in Nürnberg vom Messepublikum der „Consumers‘ Favourite“ gekürt. Biere aus den USA, Italien und Deutschland machten die Plätze unter sich aus – und so abermals deutlich, dass der European Beer Star mit seinem jährlich neuen Teilnahmerecord ein internationaler Wettbewerb ersten Ranges geworden ist (S. 1470).

VOR-ORT-BERATUNG – Wo kann in unserer energieintensiven Branche noch Energie gespart werden? Diese Frage ist nicht neu, aber weiter relevant. „Mit dem Energiebedarf für die deutsche Bierproduktion 2013 könnten 34 Millionen Kühlschränke mit Energieeffizienz A+++ ein Jahr betrieben werden“, rechnen unsere Autoren im Beitrag „Unter der Energielupe“ (S. 1490) vor (wobei es dann schade um das nicht produzierte Bier wäre, das hier gekühlt ...). Die Autoren zeigen am Beispiel dreier so genannter Impulsberatungen vor Ort auf, wo Einsparpotenzial in den Betrieben schlummert, und wurden schnell fündig. Wer hätte gedacht, dass noch vor branchenspezifischen Themen wie Kraft-Wärme-Kopplung und Wärmerückgewinnung die Beleuchtung ein wesentlicher Aspekt ist (S. 1490)? Bei soviel Einsparung stünde dann auch sicher wiederum genügend Energie für Kühlschrank und Bier zur Verfügung ...

L. Winkler