

Raus aus dem Informationsloch

Kaum sind Getreide- und Hopfenernte eingebracht, schon mehren sich die Fragen nach der Menge und vor allem der Qualität der Rohstoffe, mit denen die Brauer demnächst brauen sollen. Dementsprechend gut besucht sind im Herbst dann auch Veranstaltungen wie das Braugersten-Seminar der VLB-Oktobertragung (S. 1290) oder der Spalter Rohstofftag (S. 1291), bei denen die Teilnehmer das Neuste zur Rohstoffversorgung und vieles mehr aus erster Hand erfahren können.



VON WEGEN FUNKSTILLE – Der Fremdfaschenanteil im Leergut ist für viele ein Ärgernis. Erst recht für Betriebe mit Lohnabfüllung ist es schwierig, den Überblick über vorhandenes, fremdes und im Umlauf befindliches Leergut zu behalten. Die Brauerei Rittmayer, Hallerndorf, hat ein Projekt gestartet, in dem mittels RFID-Technologie nicht nur der Ist-Zustand

im Leergut erfasst, sondern auch eine schnelle Reaktion bei drohenden Engpässen und so eine Erhöhung der Anlageneffizienz möglich wird. Wir haben die Brauerei besucht und stellen Ihnen im Beitrag „Raus aus dem Funk- und Informationsloch“ das Projekt vor (S. 1308).

AUF DEM PRÜFSTAND – Viele Anstiche pro Fläche steigern die Effizienz von Läuterbottichen, so (in etwa) die gängige Lehrmeinung. Mehr Anstiche heißt aber auch: mehr Material-, Wartungs- und Reinigungsaufwand. Im Beitrag ab Seite 1315 werden Versuche vorgestellt, bei denen weniger Anstiche pro Fläche per Simulation und in der Praxis getestet wurden – mit ziemlich überraschendem Ergebnis ... – Aber nicht nur Läuterbottiche werden jetzt „smarter“ gebaut, auch in der Abfüllung gibt es „smarte“ Ansätze zur Optimierung. Wo es auf den Bändern wie eng zugeht, registriert eine mit Sensoren gespickte Dose. Mit diesem Wissen lässt sich Glasbruch und Scuffing wirkungsvoll verhindern, versprechen die Autoren. Ab Seite 1319 zeigen sie, wie es funktioniert.

FREIWILLIGE KENNZEICHNUNG – Wann genau ist Bier alkoholfrei? Und wann wird der Verbraucher getäuscht? Die Diskussionen der letzten Monate sind unerfreulich, wenn es um dieses Thema geht. Um die deutsche Brauwirtschaft aus der Verteidigungsposition herauszuholen, hat der Deutsche Brauer-Bund eine freiwillige Kennzeichnung geringer Restalkoholmengen in Bier empfohlen. Losgehen soll es zum Jahreswechsel 2014/2015. Dieser „nüchterne Kompromiss“ findet bereits breite Zustimmung. Ab Seite 1327 erfahren Sie, wie der Kompromissvorschlag aussieht.

S. Wörlmann