Der Biermarkt in Bewegung

Auf dem Biermarkt tut sich was. Auch wenn keiner weiß, in welche Absatzregionen sich die nationale und internationale Craft Bier-Szene in den nächsten Jahren aufschwingen wird, ob ihr ein langes Leben beschieden ist oder ihr Stern irgendwann dann doch wieder sinken sollte – in einem Punkt werden Sie mir sicher Recht geben: Dieser Trend tut den deutschen Brauern – ganz gleich, ob groß oder klein – sehr gut. Selbst Konsumenten sprechen wieder über Bier – über Hopfensorten und Geschmackseindrücke, über die passenden Speisen und neue Biersorten. Und auch die Brauer beschäftigen sich mit neuen Themen.

UNGETRÜBTE FREUDE – Hopfenstopfen liegt voll im Trend. Aber ganz so einfach ist die Sache nicht. Durch das Mehr an Hopfeninhaltsstoffen können Trübungs- und Alterungsstabilität der Biere abnehmen. Das Ergebnis der Arbeiten von *S. Dangel* und *Dr. F. Schüll*, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan, das ab Seite 1212 auszugsweise vorgestellt wird, zeigt, worauf man achten muss, damit die Freude am Kaltgehopften ungetrübt bleibt.

KEIN HOLZWEG – Was Winzer und Brenner umgehend zum Schwärmen bringt, haben selbst international erst einige Brauer für sich entdeckt. Dass hier großes Potenzial schlummert, davon sind *Markus* und *Nicolas Eder* überzeugt. Sie betreiben das in Deutschland selten gewordene Handwerk des Fassbauers. Wir haben uns dort schon einmal umgesehen und eine neue Welt entdeckt (S. 1215).

ALKOHOLFREIES BOOMT – Alkoholfreie Biere boomen, vor allem, weil sie eher als isotonisches Sportgetränk denn als alkoholfreie Biervariante wahrgenommen werden. Ihre Herstellung ist nicht trivial, gehen doch mit dem Alkohol auch viele Aromen verloren. Welches der verschiedenen Entalkoholisierungsverfahren in welchem Fall von Vorteil ist, erläutert *M. Jentsch*, Oberthulba, ab Seite 1205.

FLEXIBEL BLEIBEN – Bei automatischen Dosiersystemen von Lebendhefe in den Gärtank, deren exakte Arbeitsweise für die Produktqualität entscheidend ist, handelt es sich meist um statische Anlagen. Bei expandierenden Mikrobrauereien können aber Gär- und Vorratstanks auf dem gesamten Gelände verteilt sein. Für diese Fälle wäre ein transportables Hefedosagegestell hilfreich. Ab Seite 1208 stellen wir Ihnen ein solches System vor, das in der Meantime Brewing Company in London im Test war.

AKTIV BLEIBEN – Auch in Sachen Veranstaltungen ist im Herbst einiges los. In Bochum findet die 1. Finest Spirits & Beer Convention statt, während in Gräfelfing die Mälzereitechnische Arbeitstagung ihr 50. Jubiläum feiert. Auf den Seiten 1224 bzw. 1225 erhalten Sie schon einmal einen Vorgeschmack.

L. Wirthmann