Geschichten über Malz, Hopfen, Wasser und Hefe

Keine Angst – wenn Sie befürchten, dass wir Ihnen in der heutigen BRAUWELT Märchen erzählen wollen, kann ich Sie beruhigen. Nichts liegt uns ferner. Wir haben vielmehr Beiträge, die zeigen, wie sehr Bier begeistern kann – und dabei helfen Geschichten über Malz, Hopfen und Co durchaus…

EINE NEUE BIERKULTUR – Die Bierwelt ist im Umbruch. Biere erreichen mitunter eine Komplexität, die an Geschmacksprofile von Wein erinnert. Wem da die Worte fehlen, dem kann geholfen werden. Im vergangenen Herbst hatte die BRAUWELT einen Platz im Zertifikatslehrgang zum „Bierbotschafter IHK" verlost. Braumeister *Franz Mast* aus dem Sauerland hat das große Los gezogen und den Lehrgang absolviert. Über den Lehrgang, Masts Erfahrungen und einige Zukunftspläne berichten wir ab Seite 981.

EINE NEUE ERZÄHLKULTUR – Wie interessiert man Konsumenten für das eigene Bier? Welche neuen Geschichten soll man denn bitte über Malz, Hopfen, Wasser und Hefe erzählen? Auf der ersten Global Craft Beer Conference in Berlin galt es, diese und viele weitere Fragen zu klären. Ein Grundsatz lautete: „Don't talk it down", also bloß nichts absichtlich schlecht reden! Es gibt genügend interessante Geschichten über Bier zu erzählen. Die gab es auch über die Konferenz selbst, wie unser Bericht ab Seite 1009 zeigt. Sogar einen englischen Craft Brewer, der bewusst auf die Wunderwaffe Hopfenstopfen verzichtet, da sie ihm zu aufwändig ist. Er kannte wohl die neusten Entwicklungen noch nicht.

KEINE HALBEN SACHEN – Effiziente Aromaextraktion und reproduzierbare Aromatisierung beim Hopfenstopfen – diese nicht gerade trivialen Anforderungen waren die Basis für die Entwicklung einer so genannte HopGun: einer Hopfenlösestation, die im Rahmen einer Diplomarbeit in Weihenstephan mit dem klassischen Verfahren des Vorlegens von Pellets im ZKG verglichen wurde. Wie das funktioniert und wie auch Sie mit halber Kraft den vollen Effekt haben können, lesen Sie ab Seite 998.

KEINE RÄTSELHAFTEN TRANSFERRATEN – Analysen zum Verhalten von Hopfeninhaltsstoffen beim Hopfenstopfen brachten für Geraniol ein geradezu „irritierendes Verhalten" an den Tag. Die Transferraten schwankten völlig unlogisch von 40 bis über 200 Prozent. *Dr. Adrian Forster* und *Andreas Gahr* haben sich an das Rätsel gewagt und klären ab Seite 1001 die Geschichte auf.

KEINE MÄRCHEN – Sie sehen, dass wir Ihnen keine Märchen erzählen, sondern Wissenswertes, z. B. heute über Hopfen. Um Sie bei der Suche nach dem, was Sie im Beruf wissen müssen, zu unterstützen, starten wir mit dieser BRAUWELT-Ausgabe einen neuen Service: Unter „Mehr Wissen …" finden Sie weiterführende Literatur zu den im entsprechenden Artikel behandelten Themengebieten. Ich denke, das ist eine gute Geschichte!

L. Wurlitzmann