

## Den Dialog in der Brauwirtschaft fördern

Der Winter ist vorbei und die Natur erwacht – außergewöhnlich früh – zu neuem Leben. Das scheint sich auf die Brauwirtschaft zu übertragen, denn im Frühjahr finden stets sehr viele Seminare statt, momentan vor allem zum Thema Rohstoffe.

**MITEINANDER REDEN** – Beim 11. Rohstoffseminar in Weihenstephan standen Forschungsthemen des Lehrstuhls für Brau- und Getränketechnologie und ihre Bedeutung für die Praxis im Mittelpunkt. Praxisrelevanz war dann auch das Stichwort für *Dr. M. Farack* vom Thüringer Braugerstenverein, der beim Seminar in Frage stellte, ob die aus Sicht der Landwirtschaft engen Rohproteingrenzwerte für Braugerste zwingend notwendig seien. Er stieß damit eine rege Diskussion unter den Teilnehmern an, die eines deutlich zeigte: Man muss einfach miteinander reden (S. 305).



**REGIONALITÄTSGEDANKEN FÖRDERN** – Den Dialog zwischen Erzeugern, Verbänden und Politik fördern und eine Plattform etablieren, auf der die Beteiligten Erfahrungen austauschen und Netzwerke bilden – das war das erklärte Ziel beim 1. Rohstofftag im Weissen Bräuhaus Schneider & Sohn in Kelheim. Im Fokus standen Regionalkonzepte, unter anderem weil der Anteil der so genannten Qualitätsverbraucher, die mehr zu den Lebensmitteln wissen möchten, zu steigen scheint (S. 308).

**KOMPETENZEN BÜNDELN** – Eine weitere Premiere

gab es in Berlin. Dort fand das erste Institutskolloquium des Institutes für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin statt. Zu diesem Institut hatte das unter der Leitung von *Prof. Frank-Jürgen Methner* stehende Fachgebiet Brauwesen und Getränketechnologie gewechselt. Mit dem Zusammenschluss sollen Kompetenzen gebündelt, mit dem Kolloquium ein Treffpunkt für Fachvertreter aus Wirtschaft und Forschung geschaffen werden (S. 306).

**PROZESSE VERSTEHEN** – Die Austreibung von DMS im Sudhaus ist ein Dauerthema. Ob kochen oder heißhalten, und vor allem für wie lange – darüber ist bereits viel geschrieben worden. In einem dreiteiligen Beitrag beschreibt *Dr. Hans Scheuren*, Regensburg, die Grundlagen und erläutert Forschungsergebnisse, die das Verständnis für den Ausdampfungsprozess von DMS vertiefen sollen. Ziel ist letztendlich, den Gehalt von DMS und seinem Precursor zum Ende der Würzebereitung auf einfache Weise berechnen zu können (S. 313).

**RECHTSVORSCHRIFTEN VERSTEHEN** – Über die neue Lebensmittelinformationsverordnung hingegen wird wohl noch viel geschrieben werden müssen. Die neue Regelung ist ebenso umfassend wie kompliziert. In einer sechsteiligen Reihe sorgen *Prof. Fritz Jacob* und *Dario Cotterchio*, Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, für mehr Überblick und erläutern die wichtigsten Aspekte des Regelwerks. Im heutigen Beitrag geht es um das Lebensmittelrecht (S. 328).

*L. Winkler*