

## Deutsches Bier auf hohem Niveau

Eine breite Mehrheit der Deutschen unterstützt den Antrag der deutschen Brauer, das Reinheitsgebot für Bier zum Weltkulturerbe zu erklären. Basis dafür ist eine aktuelle Umfrage des Vereins „die Lebensmittelwirtschaft“, wonach 79 Prozent der Deutschen das nach Reinheitsgebot gebraute Bier für besonders schützenswert und wertvoll halten (S. 265). Aus dieser Wertschätzung des Verbrauchers sollte sich doch mehr machen lassen, zumal auch die DLG bei 800 getesteten Bieren analytisch und sensorisch das hohe Qualitätsniveau bestätigt (S. 265).



**HOHE TRANSFERRATE** – Die deutschen Brauer tun viel dafür, dass Qualität und sensorischer Eindruck ihres Produktes stimmen. Für den Wissenstransfer in die Praxis sorgt unter anderem das Technologische Seminar in Weihenstephan, das dieses Jahr mit einigen Neuerungen aufwarten konnte. Einen ersten Eindruck können Sie sich ab Seite 261 verschaffen. Die ausführliche Berichterstattung folgt in den nächsten BRAUWELT-Ausgaben.

**VERÄNDERTER EINBLICK** – Einen ersten Überblick über die Qualität von Braugerste und -weizen der letzten Ernte gibt das Frühvermälzungsprogramm, das am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan durchgeführt wird. Die Untersuchungen basierten jahrzehntelang auf dem Kongressmaisverfahren. Mit der Ernte 2012 erfolgte die schrittweise Umstellung auf das sogenannte isotherme 65 °C-Maischverfahren. Die Umstellung soll eine praxismähere Beurteilung neuer Züchtungen gewährleisten. Wie die Neubewertung der Qualitätsmerkmale im Detail aussieht, lesen Sie ab Seite 274.

**GESICHERTE ROHSTOFFBESCHAFFUNG** – Als Naturprodukt sind Menge und Qualität von Braugetreide mitunter großen Schwankungen unterworfen. Die Rohstoffsicherung ist daher eines der zentralen Themen in der Brauerei. Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, Berlin, hat sich mit dem Rohstoffmanagement der Ernährungsindustrie, inklusive der Brauereien, im Rahmen einer großen Studie beschäftigt. Ab Seite 278 beleuchtet *T. Andres* die Rohstoffbeschaffung hinsichtlich der Strategie wie auch der Kosten und zieht einen Vergleich zwischen den Branchen – mit einem für mich durchaus überraschenden Ergebnis.

**NICHT NACHLASSEN** – Allen in Brauereien üblichen Hygienemaßnahmen zum Trotz gibt es verschiedene mikrobiologische Gefahrenquellen. Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität analysiert jährlich bis zu 1700 Praxisproben auf bierschädliche Bakterien. Ab Seite 288 finden Sie eine statistische Auswertung der Ergebnisse von *Jennifer Koob*, TUM-Weihenstephan, die das zahlenmäßige Vorkommen von *Lactobacillus brevis* und seiner Kollegen verdeutlicht. Ebenso wird deutlich, dass die Brauereikeimflora sich ständig an Veränderungen im Brauprozess oder neue Biersorten anpasst und der Brauer also nicht nachlassen darf, um die hohe Qualität seines Produktes aufrechtzuerhalten.

*L. Winklermann*