

Überraschend gute Qualitäten

„Die Versorgungslage scheint gesichert, die Qualität ist gut!“ Dies ist nicht nur der Titel, sondern auch gleich das Fazit der Untersuchungen zur Frühvermälzung der Ernte 2013 (S. 137). *Dr. Martina Gastl* vom Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München-Weihenstephan fasst in ihrem Beitrag die Ergebnisse zusammen, die – wenn man an den kuriosen Witterungsverlauf des letzten Jahres denkt – so mit Sicherheit kaum jemand erwartet hätte.



EWIGES VORURTEIL – Dr. Gastl verweist in ihren Ausführungen auch auf die Bedeutung von Winterbraugerste als zweites Standbein bei der Rohstoffsicherung. Im zweiten Teil unserer Serie „Winterbraugerste – das ewige Vorurteil“ greift *Dr. Bertram Sacher*, ebenfalls vom BGT der TU München Weihenstephan, den von *Prof. Narziß* in der letzten BRAUWELT-Ausgabe gesponnenen Faden auf: Er beleuchtet die weitere Entwicklung und diskutiert technologische Aspekte beim Einsatz von Winterbraugerstenmalz (S. 148).

EFFEKTE AUF DIE MALZQUALITÄT – Schon 1950 gab es erste Untersuchungen zur Wirkung künstlich erzeugter ionisierter Luft auf Mikroorganismen.

Der große Durchbruch blieb aber aus und erst seit den 2000er-Jahren erwächst neues Interesse. Die VLB Berlin beschäftigt sich im Rahmen eines Forschungsvorhabens mit der Möglichkeit, ionisierte Luft in der Mälzerei einzusetzen. Ziel des Projektes ist es, die mikrobiologische Flora zu beeinflussen und die Effekte auf die Malzqualität zu untersuchen. Sogar der Einfluss auf Gushing, die Mykotoxinbildung oder auch auf die vorzeitige Hefeflokkulation (PYF) scheinen nicht ausgeschlossen (S. 130). Das wäre wahrlich überraschend gut!

VON ERFOLG GEKRÖNT – Qualitätssteuerung und Qualitätssicherung bedeutet die ständige Überwachung von Prozessen und Produkten. Sie sollte alle Bereiche der Produktion abdecken und darüber hinaus bis hin zum Verbraucher reichen. Eine gewaltige Aufgabe! *P. Diniz* und seine Co-Autoren von der VLB Berlin stellen ab Seite 134 die wichtigsten Aspekte zur Konzeptionierung solcher Systeme vor, die als Richtlinien für die Einführung eines erfolgreichen Qualitätsmanagementsystems in Brauereien betrachtet werden dürfen.

KLEINES JUBILÄUM – Zum 25. Getränkeschankanlagentreffen hatten die Lehrstühle für Verfahrenstechnik disperser Systeme und für Brau- und Getränketechnologie nach Weihenstephan eingeladen. Das Treffen stößt schon fast traditionell auf gute Resonanz, da das Programm neue Vorschriften und Regelungen beim Betrieb von Schankanlagen ebenso berücksichtigt wie die Aktivitäten der Verbände und Arbeitskreise oder die Forschung der Lehrstühle. Auch hier steht das Thema Qualität immer an erster Stelle (S. 125).

L. Winklermann