

## Kleine, feine Projekte



Natürlich wäre es schöner, könnte man finanziell aus dem Vollen schöpfen. Gerade in der Forschungsförderung wachsen die Bäume aber nun wirklich nicht in den Himmel. Da ist es schon aller Ehren wert, wenn es gelingt, die wichtigsten praxisrelevanten Themen zu bearbeiten oder Anschubfinanzierungen zu bewilligen, bis die Ergebnisse potentere Geldgeber interessieren.

**GEZIELTE AUSWAHL** – Die Wissenschaftliche Station für Brauerei in München ist ein solches Beispiel. Seit über 130 Jahren gelingt es ihr, mit den zur Verfügung stehenden Mitteln kleine, feine Forschungsprojekte zu unterstützen, die entweder „typisch bayerisch“ sind wie das Brauweizenprojekt (zumindest als es startete) oder einen größeren Interessentenkreis erreichen wie die Evaluierung von Hopfeninhaltsstoffen als potenzielle Phytoarzneimittel. Jährlich berichtet „die Station“ über ihre Aktivitäten, und man spürt, dass die strenge Zuteilung der Mittel zu den wenigen Forschungsprojekten schwer fällt (S. 793).

**EXTREME BEDINGUNGEN** – Während der Bierkonsum in Deutschland bestenfalls stagniert, steigt er im Ausland. Wollen deutsche Brauer daran teilhaben, müssen sie exportieren – auf die Gefahr hin, dass das Bier auf dem Weg stark leidet. Inwieweit es während seiner Reise geschüttelt und gerüttelt oder auch je nach Standort „zwangspasteurisiert“ wird, untersuchte die VLB Berlin in einem eigenen Forschungsprojekt.

Ein Sensorsystem begleitete einen Container mit Bier auf seinem Weg nach Thailand. Ab Seite 800 können Sie die Reise vom Antwerpener Hafen durchs Mittelmeer, den Indischen Ozean und durchs Südchinesische Meer bis zum Hafen in Taiwan exakt verfolgen – was das Ziel des Projektes war.

**FLÜSSIGES BEVORZUGT** – Über die Ringleitung zur Bierversorgung von Festzelten beim Münchner Oktoberfest haben wir schon vor einiger Zeit berichtet (BW 15-16/2011, S. 482 ff.). Die für die Wies'n-Zeit charakteristischen Verbrauchsspitzen an den Schänken schlagen natürlich auch auf die Versorgung mit Schankgasen durch. Ab Seite 815 stellen wir Ihnen das 2012 erstmals zum Einsatz gekommene Konzept der Versorgung mit flüssiger Kohlensäure über Minitanks und in Kombination mit energieautarken Luftverdampfern vor.

**AUSGEFEILT** – Ausdampfung im Sudhaus: Was genau passiert dort? Wie stark soll sie sein, und welche neuen technischen Möglichkeiten gibt es? Sowohl Krones als auch Ziemann International präsentieren heute die Ergebnisse ihrer Untersuchungen in Theorie und Praxis: Ab Seite 806 erläutert *Dr. R. Feilner* die Thermodynamik des Ausdampfverhaltens und die praktischen Versuche im Rahmen seiner Promotion, während in der Artikelserie zum neuen Sudhaus der Karmeliten-Brauerei in Straubing ab Seite 812 ein neues Conti-Kühlschiff vorgestellt wird, das ganz nach individuellen „Ausdampf-Erfordernissen“ hinzugezogen werden kann.

*L. Winkler*