

## Aufmerksamkeit garantiert



Das Thema Geschmacksstabilität genießt unverändert hohe Aufmerksamkeit. Ob die Gründe im weltweiten Vertrieb großer Markenbiere, in der aktionsgetriebenen Bevorratung im Getränkehandel und in Privathaushalten oder in den langen Exportwegen liegen, sei dahingestellt. Jedenfalls trug auch der EBC-Kongress in Luxemburg der Bedeutung des Themas Rechnung und hatte an jedem der drei Kongresstage eine Vortragsreihe hierzu auf dem Programm. Die wesentlichsten Erkenntnisse sowie eine Antwort auf die Frage, warum nun die Fachliteratur neu geschrieben werden muss, finden Sie auf Seite 705.

**AUFMERKSAMKEIT GEBRAUCHEN** kann wohl noch der aktuelle Entwurf zur Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. DUH-Bundesgeschäftsführer *Jürgen Resch* kritisierte zum Start der Kampagne „Mehrweg ist Klimaschutz“ Ende Mai in Berlin mangelndes Interesse an der Umsetzung seitens der Politik. Auch inhaltlich gibt es Änderungsbedarf – Stichwort

Transparenz und Verständlichkeit für den Verbraucher (S. 710.)

**UNTER KONTROLLE** – Der Vorteil von Standards wie dem International Food Standard (IFS) liegt in der systematischen, regelmäßigen Auseinandersetzung mit der eigenen Unternehmensleistung, inklusive der verschiedenen Prozesssysteme. Im Juli 2012 trat die Version 6 des IFS Food in Kraft. Ab Seite 720 schildern unsere Autoren *D. Grimm* und *R. Bohm*, *Qos*, *Köniz/Schweiz*, ihre Erfahrungen nach einem Jahr IFS V6 anhand vieler Beispiele und stellen fest: Der Standard ist effizienter und praxisnäher als seine Vorgänger.

**GENAU HINGESCHAUT** – *Dr. Klaus Kamhuber*, LfL Wolnzach, hat seine Aufmerksamkeit den niedermolekularen Polyphenolen des Hopfens gewidmet. Er wollte wissen, ob sich diese Substanzen eignen, um Sorten eindeutig unterscheiden zu können, was für die Qualität einzelner Hopfenchargen wichtig ist. Inwieweit und mit welchen Methoden es ihm gelungen ist, lesen Sie als anschauliche Zusammenfassung eines *BrewingScience*-Artikels ab Seite 712.

**WUNSCHGEMÄSS** – Brauereien erreichen mit ihren Inline-Anlagen den höchsten Wirkungsgrad, wenn sie in den Normkasten und auf die Palette produzieren. Gleichzeitig wollen sie sich jedoch mit individuell gestalteten Gebinden unterscheiden und dem Handel Sonderaktionen bieten. Ein Widerspruch in sich? Mitnichten. Die Lösung heißt Offline-Verpackungszentrum und wurde im Frühjahr bei Carlsberg Deutschland in Hamburg in Betrieb genommen. Die Begeisterung dort ist groß, bleibt doch nun Zeit für andere Arbeiten. Auch ein Konzept für mittelständische Größenordnungen gibt es (S. 728).

*L. W. W. W. W.*