

Im Mittelpunkt der Brauwissenschaft



Gerade ist der 34. EBC-Kongress in Luxemburg zu Ende gegangen. 550 Delegierte hatten vier Tage Gelegenheit, sich über den Stand der Forschung auszutauschen, Ideen zu diskutieren und Kontakte zu pflegen. Der positive Eindruck des rundherum wohl organisierten, interessanten Kongresses wurde nur durch die schwindenden Teilnehmerzahlen getrübt. Da schien das Thema des Einführungsvortrages von *Katherine Smart*, SABMiller, schon symptomatisch: Wie schaffen wir es, die jungen Talente für die Brauwissenschaft zu begeistern? Hierzu bot der „derzeitige Mittelpunkt der globalen Brauwissenschaft“, so EBC-Präsident *Dr. Stefan Lustig*, eigentlich schon die besten Voraussetzungen. Einen ersten Überblick finden Sie ab Seite 661.

MIT „BRAUVUR“ und sehr viel Begeisterung absolvierten die Kandidaten für die Südbayerische und Münchner Brauer-Meisterschaft im Mai die ihnen gestellten Aufgaben. Die elf Besten mussten zum Schluss einen hellen Bock einbrauen, die „man alle, so wie sie sind, vermarkten könne“, so die Resonanz der Verkoster. „Es gibt nichts Herrlicheres als ein wunderbar eingebrantes Bier aus den reinen Zutaten“, kommentierte *Andreas Steinfatt*, Paulaner Brauerei, die Ergebnisse des Wettbrauens. Wer die Meisterschaft gewonnen hat, erfahren Sie ab Seite 661.

PER KNOPFDRUCK – „Der OEE-Wizard ist ein Softwaretool, das durch einfache Parametrierung automatisch eine funktionsfähige Kennzahlenapplikation erzeugt“, heißt es in der Einleitung zum Artikel. Klingt simpel – und soll es für den Anwender auch sein. Welche Schwierigkeiten jedoch gelöst werden mussten und wie viel Know-how in dem IT-Konzept steckt, das für die Leistungsanalyse von Getränkeabfüllanlagen entwickelt wurde, zeigt *Stefan Flad* vom Freisinger Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik (S. 668).

MIT PRAXISNUTZEN – Die Brauwissenschaft – das wird von manchen gefeiert, von anderen belächelt – hat sich stets durch ihre Nähe zur Praxis ausgezeichnet. Wir zeigen hier an vier neuen Anlagen, wo sich Forschung und Entwicklung im Brauereialltag niederschlagen: Die Schloßbrauerei Kaltenberg hat eine neue Brauwasseraufbereitung mit Umkehrosmose installiert (S. 672). Die Straubinger Karmeliten Brauerei hat ein neues Sudhauskonzept umgesetzt (S. 678). Die Schlossbrauerei Fuchsberg beweist, dass ein offener Gärkeller höchst modern sein kann (S. 681). Und die fränkische Brauerei Fässla zeigt, dass auch Platzmangel zur intellektuellen Herausforderung bei der Abfüllung und Verpackung werden kann (S. 684).

L. Winklermann