

Die zwischenmenschliche Komponente



Wissen und Erfahrung haben etwas gemeinsam. Beide Begriffe gründen sich auf Fakten, die für die Praxis von entscheidender Relevanz sind. Um den Transfer von fundiertem Fachwissen in die Praxis zu verbessern, werden am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München (BGT) derzeit

vielfältige Anstrengungen unternommen, die von der Entwicklung neuer Ausbildungskonzepte über infrastrukturelle Veränderungen bis hin zu den zahlreichen Forschungsprojekten reichen. Welche das sind und was sich sonst noch so am Freisinger Campus tut, erfuhren die Teilnehmer des 46. Technologischen Seminars vom 19. bis 21. Februar in Freising.

Von der Zusammenlegung auf nur einen Termin profitierten nicht nur die Organisatoren und Referenten. Für alle 170 Seminarteilnehmer bot sich so erstmals die Gelegenheit, auch mit den Fachkollegen ins Gespräch zu kommen, die sonst traditionell nur beim zweiten Termin anzutreffen waren (S. 257).

DIE RICHTIGE KOMMUNIKATION – In gesättigten und aufstrebenden Gesellschaften steht inzwischen die Suche nach einer lebenswerten Zukunft ganz oben auf der thematischen Hitliste. Passend dazu hat das Bundeskabinett im Februar einen Verordnungsentwurf zur Kennzeichnung von Einweg- und Mehrweg-Getränkeverpackungen zugestimmt, der sich jedoch nur auf bepfandete Getränkeverpackungen bezieht. Die Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg) mahnt zu Recht vor neuerlichen Kurzschluss-handlungen beim ohnehin undurchsichtigen deutschen Kennzeichnungsrecht, das ausreichend verständliche Logos bereithält, die nur vernünftig kommuniziert und angewendet werden müssten (S. 261).

DAS RICHTIGE MASS – Aufmerksamkeitsgewinn ist an sich eine begrüßenswerte Erscheinung – weniger jedoch, wenn die Debatte auf unsachlicher Ebene geführt wird. Mit Blick auf das von Staatswegen initiierte Plus an Verbraucherinformation sprachen sich sowohl Prof. Dr. Thomas Becker, TU München, (S. 257) als auch Gerhard Ilgenfritz, Präsident der Privaten Brauereien Bayern e.V., für mehr Faktenbezug aus (S. 262). Da kann es durchaus sinnvoll sein, den direkten Dialog mit den politischen Entscheidungsträgern zu suchen, z.B. bei der Grünen Woche in Berlin (S. 259).

DER RICHTIGE SCHLIFF – Über mangelnde Beliebtheit können Weizenbiere nicht klagen. Ob fruchtig-estrig oder eher neutral, es gilt die Vorlieben des Konsumenten zu treffen. Wie die Intensität der charakteristischen Weizenbieraromen durch den Hefestamm bzw. ein Variieren der Maischparameter verändert werden kann, verraten Ihnen unsere Autoren ab Seite 267 bzw. 274. Da sich insbesondere bei den Hefestämmen je nach Brauerei ein abweichendes Verhalten einstellen kann, empfiehlt sich nicht nur der vergleichende Blick in die jüngst erstellten Hefedatenblätter, sondern im Zweifelsfalle auch der Anruf in einem der Brauereiinstitute – getreu dem Motto: Forschung für die Praxis.