

Brauer können alles

Also, zumindest fast alles. Skifahren zum Beispiel. Das wurde Ende Januar in Rettenberg beim 14. Brauer-Ski-Cup bewiesen. Oder „die geilste Brauerschule der Welt“ bauen – das wollen die Doemensianer in Gräfelfing bis 2020 unter Beweis stellen, beides nachzulesen auf Seite 129. Was die Brauer bisher noch nicht konnten, war, einen mindestens gleichwertigen Ersatz für Läuterbottich oder Maischefilter zu finden. Oder, zumindest eingeschränkt, Bier auch ohne eigene Brauanlage zu brauen.



FABELBRAUEREI – Es ist eine der wenigen, letzten großen Aufgaben der Prozesstechnik und -entwicklung: Eine mindestens gleichwertige Lösung zu Läuterbottich und Maischefilter finden. Einen neuen Anlauf unternimmt man bei Ziemann Holvrieka: Mit großem Tamtam schon auf der BrauBeviale 2016 präsentiert, zeigen die Ziemänner ab dieser Ausgabe der BRAUWELT in einer ausführlichen Artikelserie, was sich alles hinter dem neu konzipierten Läuterapparat Nessie verbirgt. Zum Auftakt beschreiben ab Seite 139 *Tobias Becher, Konstantin Ziller, Klaus Wasmuth* und *Klaus Gehring* die Entwicklungsziele, das eigentliche Verfahren und den apparativen Aufbau von Nessie.

MIETBRAUEREI – Das eigene Sudhaus für andere Brauer bzw. Brauereien öffnen, vielleicht sogar für die Konkurrenz? Undenkbar! Zumindest bis vor kurzem, dann schwappte mit der Craft Bier-Welle auch der Gipsy Brauer-Trend nach Deutschland und zahlreiche Brauwillige aber Sudhauslose hatten ein Problem. Ein Problem, dem sich unter anderem die Camba Bavaria, bzw. BrauKon GmbH, angenommen hat und mit der Camba Old Factory in Gundelfingen eine Anlaufstelle für heimatlose Brauer bietet. Wir waren vor Ort und stellen das Konzept „Rent a brewery“ ab Seite 152 ausführlich vor.

MIKROBRAUEREI – Sobald die begeisterten Gipsy Brauer dann doch der Wunsch nach einer eigenen Brauerei umtreibt, stellt sich die Frage: Was darfs denn sein? Das Start-Angebot an Gasthaus-, Klein- oder Mikrobrauanlagen ist groß. Teilweise werden die in Großbrauereien bewährten Systeme auf einen kleineren Maßstab heruntergebrochen (Variante 1) oder aber es werden andere, an die kleinen Sudhausgrößen angepasste Konzepte umgesetzt (Variante 2). Beiden Varianten finden sich in der aktuellen BRAUWELT: Variante 1 und die Anlagen der Labu Buchrucker GmbH ab Seite 149, und Variante 2, genannt FlexiBrew, ab Seite 146.

FORSCHUNGSBRAUEREI – Eine Mikrobrauerei im 2-hl-Format nutzt auch die Forschungsbrauerei der Hopfenveredelung St. Johann, Train-St. Johann, um den Einfluss der verschiedenen Hopfensorten auf die damit eingebrauten Biere zu testen. Im Artikel von *Dr. Adrian Forster* ab Seite 135 ist nachzulesen, wie sich die, dank hoher α -Säurewerte auch zum Bitterhopfen taugliche, Sorte Polaris im Vergleich zum Platzhirsch Herkules schlägt. Ohne zu viel vorweg zu nehmen: Das Ergebnis fällt recht knapp aus, brautechnologisch hat Polaris wohl sogar leicht die Nase vorne. Der „Special Flavour Hopfen“ taugt also auch zum Bitterhopfen.

Tja, wenn das so weitergeht, können Hopfen und Brauer bald wirklich alles.