

Außergewöhnliche Chancen nutzen

Seit dem 1. Januar 2013 gibt es in Deutschland einen neuen Hochschultyp. An diesem Tag entstand durch die Zusammenführung der altherwürdigen Forschungsanstalt Geisenheim und des Fachbereiches Geisenheim der Hochschule RheinMain, die bereits seit 1980 intensiv kooperiert haben, die „Hochschule Geisenheim University“ (S. 133). Das Konzept integriert die praxisorientierten, berufsqualifizierenden Elemente der klassischen Fachhochschulausbildung und die forschungsbasierten, für den wissenschaftlichen Nachwuchs wichtigen Elemente der Uni-Ausbildung im Master- und Promotionsbereich. Neben der Modernisierung der Forschungsstruktur und der Etablierung neuer Lehr- und Lernmethoden soll auch die Internationalisierung vorangetrieben werden, die den Studierenden neue Möglichkeiten eröffnet.



DIE GLORREICHEN SIEBEN – Mitte Januar fand in Nürnberg die Hoga 2013, die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, statt. Auf der Sonderschau „Biergarten der bayerischen Vielfalt“ präsentierten sich sieben Brauereien aus Bayern mit ihren Spezialitäten aus Fass und

Flasche. Sie stießen auf große Resonanz bei den Messebesuchern und hatten Kontakt zu neuen Kunden. Nur schade, so die Organisatoren, dass bei der hohen Brauereidichte Nordbayerns lediglich sieben Brauereien die außergewöhnliche Chance zur Profilierung nutzten (S. 133).

REALISTISCH BLEIBEN – Die Abnahme einer neuen Getränkeabfüllung ist ein spannender Moment – für die Brauerei wie für den Zulieferer. Zu den vertraglichen Vereinbarungen beider Parteien zählen Garantien von „Technologischen Werten“. Allgemein gültige Empfehlungen, Grenzwerte oder Normen gibt es hierzu jedoch nicht. Aber werden vereinbarte Parameter auch eingehalten? Können sie überhaupt eingehalten werden? Worauf Sie achten müssen, damit geforderte Kennzahlen auch realistisch – und keineswegs „mehr als außergewöhnlich gut“ sind, verrät *H.-P. Schropp*, Forschungszentrum Weihenstephan, ab Seite 140.

IM FOKUS: SUDHAUS – Eine Reihe von Beiträgen rankten sich um unser heutiges Schwerpunkt-Thema: Ab Seite 144 gehen *Dr. R. Michel* und *M. Schreder*, GEA Brewery Systems GmbH, auf die „Bestimmung der Gesamtverdampfung mittels Dichtemessung“ ein. *P. Gattermeyer*, Krones AG, und seine Co-Autoren, beschreiben ihre Umsetzung eines „Maischprozesses ohne Primärenergie“ (S. 150), und ab Seite 160 stellen wir Ihnen das Forschungsprojekt „Virtuelle Maische zur Prozessoptimierung“ am Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik der TUM vor.

CHANCE GENUTZT – Was kann eine mittelständische Brauerei tun, um ihren Rohstoffbedarf zu sichern? *Markus Milkreiter*, 1. Braumeister der Schlossbrauerei Stein in Stein an der Traun, hat einen außergewöhnlichen Weg beschritten. Ab Seite 148 lesen Sie, wie es ihm gelungen ist, mittlerweile über 100 Landwirte von seinem Konzept zu überzeugen.

L. Winklermann