

## Neue Herausforderungen und die passenden Antworten

Der Biermarkt verändert sich und mit ihm die gesamte Branche mit den sich anschließenden Gewerken. Auch auf der 3. Einkäufer-, Techniker- und Braumeistertagung der Freien Brauer war dies zu spüren. War es vor nicht allzu langer Zeit noch möglich, mit einer auffälligen Flaschenausstattung und dem richtigen Gespür für Marketing den geneigten Biertrinker für sein Produkt zu begeistern, so sind inzwischen wieder kreative Brauerhände gefragt, um im vom Preiskampf getriebenen Biermarkt durch die Schaffung



von Mehrwerten das Kaufinteresse zu wecken. Die Distelhäuser Brauerei begegnet dieser Herausforderung mit einer eigenen Brauwerkstatt, in der Brauer und Braumeister wieder Platz zum „Spielen“ finden und die den Besuchern Gelegenheit gibt, das Brauen wieder hautnah zu erleben – ein erfreulicher Beitrag zu mehr Wertschätzung (S. 1497).

**DIE RICHTIGEN IMPULSE** – Dass sich in Sachen Bier und Wertigkeit ein allmähliches Umdenken einstellt, zeigte auch das 11. Brauring-Sensorik-Seminar, bei dem sich alles um Bier, Genuss und Speisen drehte (S. 1500). Noch vor wenigen Jahren wäre der Inhalt einer Sensorikschulung mit

dem Auffinden von Fehlparfums in Kürze zu erklären gewesen. Bei der Suche nach neuen Rezeptideen kann der Rat befreundeter Fachkollegen durchaus hilfreich sein. Der gemeinsam eingebrachte Sud von Weyermann-Braumeister *Dominik Maldoner* und dem Braumeister der Londoner Meantime Brewery zeigt, dass sich unterschiedliche Ideen dennoch gut ergänzen können (S. 1501). Um die Wertigkeit des Bieres in der öffentlichen Wahrnehmung jedoch zu steigern, braucht es Vordenker – solche wie *Dr. Wolfgang Stempffl*, der, um dies zu unterstreichen, anlässlich der Brau Bevale 2012 den Bayerischen Bierorden erhielt (S. 1503).

**DIE RICHTIGEN SCHLÜSSE** – Über Jahrzehnte bewährt hatte sich das Kongressmaisverfahren unter anderem in der Braugerstensortenevaluierung. Jedoch führten die heute übliche sehr weit fortgeschrittene Proteolyse und Zytolyse des Malzes dazu, dass sich die ermittelten Werte immer weniger mit der Betriebspraxis in Einklang bringen ließen. Nun verhilft die Umstellung auf das isotherme 65 °C-Maischverfahren der Laborarbeit wieder zu mehr Praxisrelevanz (S. 1502).

**DIE OPTIMALE LÖSUNG** – Sollte filtriert werden, stand bisher nur ab dem mittleren Leistungsbereich eine große Auswahl an Anlagentechnik zur Verfügung. Dass beim „Schrumpfen“ etablierter Verfahren auch pfiffige Ideen freigesetzt werden, von denen letztlich selbst die großen Brauer profitieren, lesen Sie in unserem Nachbericht zur Filtrationstechnik auf der Brau Bevale 2012 ab Seite 1510.

Wie lassen sich die Verweilzeiten der LKWs in der Ladestraße reduzieren? Carlsberg Deutschland und der Fahrzeugbauer Orten optimierten nicht nur den Staplerverkehr, sondern auch den LKW und fanden für diese alltägliche Herausforderung eine verblüffend einfache Lösung (S. 1516). – Dies zeigt wieder einmal, welch' kreativer Geist in den Brauereien ruht, der nur darauf wartet, freigelassen zu werden.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alexandra...' followed by a stylized flourish.