

## ... für die besten Biere der Welt

Die Europäische Craft-Brewer-Szene kommt in Schwung. Das war auf der Brau Bevale in Nürnberg wie auch bereits im Vorfeld, beim 1. European MicroBrew Symposium, das von der NürnbergMesse und der VLB Berlin in Kooperation durchgeführt wurde, zu merken. Auch wenn der amerikanischen Craft-Brewer-Szene die Urheberschaft an der Aufbruchstimmung nicht abzuspüren ist, so ist die europäische Braukultur geschichtsträchtig und vielschichtig genug, um es selbstbewusst mit der US-amerikanischen Brauereikultur aufzunehmen, wie *Burghard Hagen Meyer*, VLB Berlin, in seiner enthusiastischen Eröffnungsrede zum Symposium betonte (S. 1453).



**MIT SCHWUNG** – Die Pressekonferenz der Hopfen- und Brauereiverbände zur Messe ist nach Abschluss der Erntesaison auf der Nordhalbkugel eine willkommene Gelegenheit, die aktuelle Situation bei den Rohstoffen und auf dem Biermarkt zu beleuchten (S. 1454). Die Abkehr vom Bitterhopfen, die Zuwendung zu neuen Aromahopfenarten – die Hopfenzüchter weltweit sind sehr aktiv. Gut, dass die Hopfenverbände in der Hallertau mit einem neuen Imagefilm „Hopfen aus der Hallertau – für die besten Biere der Welt“ diesen Schwung aufnehmen und die Botschaft bester Rohstoffqualität aus Deutschland in die Welt transportieren.

**HOPFEN UND ENERGIE** – Hopfen spielte bei der Messe in viele Bereiche hinein. Auch wenn das Thema Energieeffizienz bei den Anlagenbauern ganz oben stand, wie unser Autor *Dr. Martin Fohr* bei seinem Messerundgang zur Sudhaustechnik feststellte (S. 1467), so gab es z.B. auch Innovationen zur Handhabung größerer Mengen Naturhopfens im Sudhaus. Wer hätte das vor Jahren gedacht ...?

**DIE GUTEN INS TÖPFCHEN?** – Und wie sieht es bei der Gerste aus? Im Rahmen unseres heutigen Rohstoffschwerpunktes beleuchtet zunächst *Dr. Martina Gastl*, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Weihenstephan, die Mälzungs- und Malzqualitätsdaten der Frühvermälzung 2012 (S. 1460), bevor *Dr. Markus Herz*, LfL Bayern, auf den Ertrag und die Qualität der bayerischen Sommerbraugerste (S. 1466), eingeht. Ihr Fazit: Eine unerwartet große Erntemenge steht bei guter Qualität zur Verfügung. Eine spannende Frage bleibt noch offen: Ereilt uns trotzdem mal wieder ein Gushing-Jahr?

**KOMPENSATIONSGESCHÄFT** – Die aktuell große Braugerstenmenge verdanken wir den Auswinterungsschäden im Winter 2011/2012 und dem überraschend hohen Anteil braufähiger Ware von genau diesen Flächen. Eine verlässliche Größe zur Rohstoffsicherung sieht anders aus. *Walter König*, Bayerischer Brauerbund, erläutert in seinem Beitrag „Konzepte zur Rohstoffsicherung für die deutsche Malz- und Brauwirtschaft“, welche Möglichkeiten sich kleinen wie großen Brauereien bieten, um hier auf der sicheren Seite zu sein. Denn eines ist klar: die Basis für beste Biere sind beste Rohstoffe – in ausreichender Menge!

*L. W. W. W. W.*