

Mit Persönlichkeit und Mut

Der Abschluss der Ausbildung stellt für jeden einen „persönlichen Meilenstein im Leben“ dar, wie Doemens-Präsident *Georg Schneider* es bei der Abschlussfeier der Absolventen Ende Juli in München nannte (S. 949). Neben den Zeugnissen als äußerlichem Nachweis für das Erlernte zähle auch die persönliche Weiterentwicklung. An persönlichem Ehrgeiz, menschlichen Fähigkeiten und sozialen Qualifikationen, die es im beruflichen Alltag ständig unter Beweis zu stellen gelte, werde man letztendlich stärker gemessen als am Zeugnis, gab Schneider den Absolventen mit auf den Berufsweg.



MIT FRISCHEM MUT – Er mahnte zudem, sich nicht von der schon fast charakteristischen Zukunftsangst der Deutschen anstecken zu lassen, sondern mit Mut und Entschlossenheit in die Zukunft zu schauen. Die Chancen in der Getränkebranche stehen nicht schlecht. Schließlich wächst der Welt-Bierausstoß auf allen Kontinenten, wie der Barth Bericht 2011/2012 ausweist (S. 952). Selbst in Europa ist die Bierproduktion um 0,2 Prozent gestiegen, der Bayerische Brauerbund vermeldet dank guter Exportzahlen ein Plus von 0,3 Prozent (S. 951) und auch die Getränkefachgroßhändler

freuen sich über steigende Absatztendenzen (S. 955).

PERSÖNLICHE EIGENHEITEN – Reichen 30 Sekunden für die Pasteurisation? Auf keinen Fall, weiß *Dr. B. Oliver-Daumen*, Lauenau. Zu individuell ist die Hitzeresistenz der Mikroorganismenstämme, erst Recht in Kombination mit verschiedenen Anlagenparametern. Er zeigt, dass die aus der Literatur bekannten Daten zur Hitzeresistenz zu niedrig angesetzt und andere Stressfaktoren nicht genügend berücksichtigt sind. Ab Seite 958 lesen Sie, was zu beachten ist, damit Ihre KZE auch wirklich als „thermische Firewall“ funktioniert. – Bei der Flaschenreinigung geht die Entwicklung in Richtung niedrigerer Laugetemperaturen und spezieller Additive. Bisherige Publikationen beleuchten aber nur einzelne Anlagen. Vergleiche unterschiedlicher Anlagen und Reinigungskonzepte untereinander sind so nicht möglich. *M. Günsel*, Muggensturm, stellt ab Seite 968 eine praktikable Vergleichsmöglichkeit für die Praxis vor.

„ROT“ ODER „RELEVANT ROT“? – Seit Jahrzehnten suchen Forscher beharrlich nach der alles erklärenden Lösung für das äußerst komplexe Gushing-Phänomen. In diesem Jahr scheint die entscheidende Frage „rot oder relevant rot?“ zu lauten. Im zweiten Teil des Beitrages von *Josef Englmann*, Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, ab Seite 964 geht es um Veränderungen im Korninneren durch den Schimmelpilzbefall. Haben Sie Teil 1 verpasst? Sie finden ihn in der Ausgabe BRAUWELT 32, 2012 S. 912, oder – wie alle Fachartikel – unter **www.brauwelt.de**

L. W. W. W.