

Licht und Schatten

Der Weltbierausstoß ist 2011 um mehr als 60 Millionen Hektoliter auf ein neues Rekordhoch gestiegen. Zu diesem Ergebnis kommt der aktuelle Barth-Bericht 2011/2012. Im Gegensatz dazu wurde niemals zuvor so wenig Hopfen pro Hektoliter Bier verwendet, wie *Stephan Barth*, Geschäftsführer der Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG, betonte. Um die Überproduktion zu beenden, empfahl Barth

allen Hopfenpflanzern auf das Abernten nicht vertraglich gebundener Hopfenflächen zu verzichten (S. 905). Wie groß die Bereitschaft ist, einen Teil des grünen Goldes für die Stabilisierung der Hopfenpreise zu opfern, wird sich zeigen.

SPIELWIESE – Während sich der traditionelle Hopfenmarkt mit Überkapazitäten herumschlägt, finden die vergleichsweise jungen Züchtungen der so genannten Flavour Hops reißenden Absatz. Dies hilft

nicht nur, den wirtschaftlichen Ertrag im Hopfenanbau zu steigern und das Bier beim Verbraucher wieder interessanter zu machen, sondern eröffnet den Brauern eine in Teilen noch unentdeckte Spielwiese, auf der sich interessante Wechselwirkungen zwischen verschiedenen Aromen ergeben. *Dr. Kiyoshi Takoi* geht in seinem Beitrag den Geheimnissen der blumigen und fruchtigen Geruchs- und Geschmackseindrücke von Bieren auf den Grund, die mit neuen Aromahopfsorten gebraut wurden (S. 916). Den Einfluss von Hopfenölgehalt und Esterkonzentration auf die Wahrnehmung von Fehleraromen untersuchten *Dr. Stefan Hanke* et al. Im zweiten Teil seines Fachartikels geht Hanke sowohl auf maskierende als auch intensivierende Effekte ein und liefert Anregungen für die betriebliche Praxis (S. 922).

UNGEWÖHNLICH – Die Anzahl Gushing-relevanter roter Körner der Ernte 2011 liegt im Mittel nicht höher als in den vergangenen gushingfreien Jahren. Umso verwunderlicher ist es, dass Gushing 2012 vermehrt auch bei untergärigen Bieren auftritt, wobei eine deutliche Temperaturabhängigkeit des Effektes beim Öffnen der Flasche zu beobachten ist. Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität liefert einen Überblick über Gushing-dämpfende beziehungsweise -verstärkende Parameter im Brauprozess, die seit 2001 über eine Umfrage in Brauereien ermittelt wurden (S. 912).

UNTERSCHÄTZT – Es ist schon erstaunlich, dass in der heutigen Zeit, in der moderne Messtechnik inzwischen zur Standardausrüstung einer jeden Brauerei geworden ist, nach wie vor tödliche Unfälle durch Kohlendioxidvergiftungen zu beklagen sind. Mehr über Unachtsamkeiten im täglichen Umgang mit der unsichtbaren Gefahr, über Binsenweisheiten und einfach umzusetzende Sicherheitsmaßnahmen erfahren Sie im Fachartikel „Kohlendioxid: der Tod im Tank“ ab Seite 928.

