

Wissen und Top-Arbeitskräfte für die Brauereipraxis

Die unbürokratische Bereitstellung von Forschungsgeldern – die lobte *Prof. Narziß* bei der 131. Mitgliederversammlung der Wissenschaftlichen Station für Brauerei in München. Auch wenn die Mittel brauereinaher Forschungseinrichtungen wie der Station oder auch der Wifö leider immer geringer werden, trägt die von ihnen unterstützte Forschung doch maßgeblich dazu bei, praxisrelevante Forschungsergebnisse zu erzielen – zum Wohle der gesamten Branche.



WISSENSCHAFTLICH WERTVOLL – Die Wissenschaftliche Station unterstützt gerade zwei interessante Forschungsarbeiten zu den Themen „Qualitätsbrauweizen“ sowie „Hopfenviroide“. Diese Projekte wie auch die angekündigten Forschungsanträge machen deutlich, dass das Thema Rohstoffe nach wie vor Forschungsbedarf hat, soll dem Brauer die Arbeit erleichtert werden (S. 825).

PRAXISRELEVANT – Ähnliches beim Studienfakultätstag der TUM in Weihenstephan: Bei der Verabschiedung der Absolventen betonte *Prof. Kulozik* die Bedeutung der Grundlagenforschung für die Weiterentwicklung von Technologien in den Unternehmen. Zusätzlich böten sich gut ausgebildeten Absolventen ausgezeichnete Chancen am Arbeitsmarkt, wie auch das Engagement einiger Firmen beim Studienfakultätstag deutlich macht (S. 826).

GEWUSST WIE – Unerwünschte Aromen im Bier können mitunter im Markt zu erheblichen Imageproblemen führen. Mit positiven Aromen lassen sich Fehleraromen teilweise maskieren. Im ersten Teil seines Beitrages zur Beeinflussung von Fehleraromen (S. 832) gibt *Dr. Stefan Hanke*, Bitburg, einen Überblick über den aktuellen Stand des Wissens, bevor er in einem zweiten Teil die Erkenntnisse zum Maskierungspotential von Linalool und verschiedenen Estern präsentieren wird.

GEWISSHEIT – Styrol gehört neben weiteren natürlichen Aromastoffen zu den charakteristischen Inhaltsstoffen im Weizenbier (und anderen Lebensmitteln), sollte aber nicht in zu hohen Mengen vorkommen. *Anita Aberl*, Forschungszentrum Weihenstephan, hat den Styrolgehalt in verschiedenen Weißbieren untersucht und eine Einordnung hinsichtlich der gesundheitlichen Unbedenklichkeit vorgenommen, die Biertrinkern beruhigende Gewissheit gibt (S. 836).

LÖSUNGSVORSCHLAG – Welches Sortierkonzept ist für meinen Betrieb das geeignetste? Im zweiten Teil seines Beitrages „Im Visier: Leergut-Sortierkonzepte“ gibt *Prof. K. Spiegelmacher*, Zweibrücken, Orientierungshilfen zur Beantwortung dieser Frage (S. 840).

L. Winkler