

„Jedem redlichen Bemühen ...

... sei Beharrlichkeit verliehen!“, wusste schon Goethe. Ob er dabei an das zweifelsfrei notwendige Durchhaltevermögen im Zusammenhang mit der Schankanlagenhygiene dachte, wage ich allerdings zu bezweifeln.

INAKZEPTABLE VERHÄLTNISSE – Durchhaltevermögen ist *Götz*

Steinl, dem Vorsitzenden des Arbeitskreises Getränkeschankanlagen im DBB, wahrlich zu bescheinigen. Seit vielen Jahren ist er in Sachen Schankanlagenhygiene aktiv. Und die Arbeit wird auch in Zukunft nicht ausgehen, wie auf dem 23. Expertentreffen in Freising Anfang Januar zu hören (und zu sehen) war (S. 121). Es ist zu hoffen, dass das Gütesiegel „Premium-Partner der Bierkultur“ (vgl. BRAUWELT Nr. 4, 2012, S. 102) seinen Beitrag zu leisten vermag. Verkehrte Welt: Beim 14. IIR-Bierkongress in Düsseldorf (wir werden in der nächsten Ausgabe berichten) wandte sich ein Gastronom an die Brauer mit der dringenden Bitte, das Thema Hygiene-Schulung zu intensivieren ...



STRUKTURIERT – Amtliche Gutachten haben Gewicht.

Dennoch sind sie Meinung von Einzelpersonen, die durch Gegengutachten angefochten werden können. Im Interesse des Verbraucherschutzes, des Schutzes redlicher Unternehmer und aus Gründen der Rechtssicherheit ist es geboten, einen für amtliche Lebensmittelgutachter verbindlichen Rahmen zum mikrobiologisch-hygienischen Status von Bier zu definieren. In Österreich wurde nun erstmals durch Initiative unseres Autors *Dr. C. Lechner*, Wien, ein solches Beurteilungsschema umgesetzt. Wie das Procedere aussieht, erfahren Sie ab Seite 132.

FORSCHERGEIST – Biologische Würzesäuerungsanlagen fristen in so manchem Sudhaus ein Schattendasein. Einmal eingefahren bleibt die Fermentation unangetastet. Ändern sich Bedingungen wie die wöchentliche Sudzahl, die Rohstoffe oder der Ausstoß, herrscht oft Unkenntnis darüber, wie die Anlage reagiert oder ihre Leistung angepasst werden kann. Hier steckt noch einiges an Potenzial, wie *M. Haid*, Weihenstephan, feststellte. Im Beitrag „Bestimmung der optimalen Bedingungen zur Milchsäureproduktion durch *Lactobacillus amylolyticus*“ (S. 128) erläutert er, welche Auswirkungen Temperatur, Würzekonzentration und Anfangszellzahl auf Laktatproduktion und Zellvermehrung haben.

UP-TO-DATE – Wer nicht ausreichend informiert ist, gilt in unserem „Informationszeitalter“ schnell als „von gestern“. Schon in der Ausbildung sind aktuelle Informationen zum Stand von Forschung und Technik oder zum Marktgeschehen für den beruflichen Erfolg unumgänglich. Da Lehrjahre bekanntlich keine Herrenjahre sind – erst recht nicht in finanzieller Hinsicht – freuten sich vier Weihenstephaner Studentenverbindungen über das Engagement der Krones AG: Das Unternehmen stellte die BRAUWELT, BRAUWELT International und die wissenschaftliche Fachzeitschrift *BrewingScience* in den Verbindungshäusern zur Verfügung. Ab Seite 143 lesen Sie unser Interview mit den Nachwuchsbrauern und dem Sponsor über ihre Erfahrungen des letzten Jahres.

L. Winklermann