

„Mit einer gehörigen Portion Standfestigkeit“

Dieses Jahr scheint das Jahr der Jubiläen zu sein: Viele Unternehmen feierten oder feiern eine Reihe runder Jubiläen. Unser Haus gehört mit seinen nun 150 Jahren ebenso dazu wie die



Brauerstengemeinschaft (60), die Brau Bevale (50), der Thüringer Brauersterverein (20, siehe nächste Ausgabe) oder das Internationale Brauersten-Seminar, das im Rahmen der VLB-Oktobertagung zum 40. Mal abgehalten wurde.

DURCHHALTEVERMÖGEN –

Nicht ganz einfach war die Anfangsphase des Seminars. Vom Nutzen einer Veranstaltung überzeugt, die als Gesprächs- und Informationsplattform für alle am Brauerstenanbau

Beteiligten dienen sollte, brachte *Prof. Reinhold Schildbach*, Berlin, „mit einer gehörigen Portion Standfestigkeit“ das Seminar auf den Weg, wie er im Festvortrag berichtete. Nach 40 Jahren ist das Seminar schlichtweg ein Muss im Terminplan der Rohstoff-Experten (S. 1355). – Wie wichtig solche Gespräche heute sind, zeigt auch der Beitrag „Zur Qualität der Gersten der Ernte 2011“ von *Dr. Martina Gastl*, Weihenstephan (S. 1364). Aufgrund der heterogenen Gerstenqualitäten 2011 sind heterogene Malzqualitäten zu befürchten. Da sind schnelles Handeln, angepasste Verarbeitung und Kompromissbereitschaft bei den Beteiligten gefordert.

ZWEITER FRÜHLING – 1903 wurden Arbeiten zur Abtötung von Tuberkulose-Erregern mittels UV-Strahlung mit dem Nobelpreis für Medizin ausgezeichnet. Auch in der Getränkewirtschaft fanden UV-Lampen seinerzeit schnell Eingang, insbesondere bei der Entkeimung von Frischwasser. Seit circa zwei Jahren zeigt sich ein neuer „Run“ auf die UV-Entkeimung von Wasser. Warum das so ist und welche technischen Fortschritte dabei gemacht wurden, verrät *Dr. Gerrit Blümelhuber*, Gräfelfing, in „Alte Technik in neuen Kleidern“ ab Seite 1371.

ALTE FRAGE MIT NEUER ANTWORT – Die Trübungsmessung dient Getränkeherstellern zur Überwachung des Produktionsprozesses und der Produktqualität. Frühere Methoden waren zu ungenau, Ergebnisse subjektiv und nur schwer reproduzierbar. Nur logisch war daher die Entwicklung neuer Messmethoden, die sich einer Reihe von Herausforderungen stellen müssen. Ab Seite 1380 stellen *Karin Biebernik* und *Peter Brugger*, Graz, eine neue Technik und ein modulares Konzept vor. Sehen wir uns auf der Jubiläums-Brau Bevale? Sie finden uns – wie immer – in Halle 1, Stand 201/300.

L. Winkler