

Querdenken erlaubt

„Dass ein ‚Querdenken‘ bei der Getränkeherstellung auch beim Verbraucher gut ankommt, scheint mehr und mehr verstanden zu werden.“ Nein, diese Erkenntnis ist nicht das Motto unserer Bier-Quer-Denker-Truppe (obwohl



es ebenfalls passen würde), sie beschreibt vielmehr das, was die Besucher der kommenden Brau Bevale 2011 in Nürnberg (9. - 11. November) erwartet. Ob Spezialflasche für Luxusbiere oder branchenübergreifende Kooperationen – alles ist denkbar. Und die Messe wird es uns zeigen (S. 1128).

VORREITER – Apropos branchenübergreifend: Die automatische Datenerfassung bei Getränkeabfüllanlagen erfolgt zunehmend nach den 2005 veröffentlichten „Weihenstephaner Standards“. Ziel war es seinerzeit, eine Anbindungsmöglichkeit für Kontrollgeräte und Maschinen verschiedener Hersteller zu schaffen und eine

gemeinsame Sprache mit diesen Einzelmaschinen zu finden. Der Ansatz war so erfolgreich, dass auf Initiative des VDMA ein Projekt „WS Food“ startete, mit dem die Vorgaben der Weihenstephaner Standards für die Getränkeproduktion auf andere Bereiche der Lebensmittelindustrie übertragen werden sollten. Ab Seite 1134 lesen Sie, wie die „Datenerfassung in der Wurstproduktion nach Weihenstephaner Vorgaben“ erfolgt.

UMDENKEN – Die sauberste Energie ist die, die nicht gebraucht wird. Gemäß der europäischen Ökodesign-Richtlinie müssen Hersteller die Energieeffizienz ihrer Technik über den gesamten Lebenszyklus verbessern. Seit dem 16. Juni 2011 sind daher auch für Pumpen die effizienteren IE2-Antriebe Pflicht. Weitere Verschärfungen folgen im Zwei-Jahres-Rhythmus bis 2017. Die Umsetzung der Richtlinie schafft für Brauereien und andere Getränkehersteller Handlungsbedarf, damit sie ihre Prozesse energieeffizienter gestalten. Einen ersten Überblick gibt Ihnen der Beitrag auf Seite 1142.

MITDENKEN – Der Offenausschank von Bier in der Gastronomie – eigentlich eine Attraktion, die zum Ärgernis bei Gastronom und Kundschaft mutiert, sofern die Druckeinstellung nicht passt und überschäumendes oder aber schales Bier die Folge ist. Dies nahmen unsere Autoren zum Anlass, um in ihrem Beitrag „Die richtige Druckeinstellung im Offenausschank“ (S. 1137) auf die essenziellen Aspekte hinzuweisen. Ein begrüßenswerter Ansatz, denn in der Gastronomie wird – was den Ausschank betrifft – leider viel zu oft verquer gedacht.

L. Wöhlmann