

Right-Sizing ist angesagt

Die Brau Beviale 2011 wirft ihre Schatten voraus. Rund 32 000 Besucher werden für die Messetage vom 9. - 11. November 2011 in Nürnberg erwartet, um sich an den Ständen von etwa 1 300 Ausstellern zu den drängendsten Fragen



der Branche zu informieren. Die europäischen Brauer kämpfen mit großen Ertragsproblemen durch die vorhandenen Überkapazitäten. Down-Sizing beziehungsweise Right-Sizing sind daher die Trends, die die Entwicklungen in der Anlagentechnik dominieren (S. 1083).

WIDER DEN HOPFENBERG – Trotz einiger Hagel- und Welkeschäden steht den deutschen Hopfenbauern eine quantitativ wie qualitativ gute Ernte bevor. Die weltweite Flächenreduzierung wird durch gute Ernten in fast allen Anbaugebieten wieder ausgeglichen. Diese an sich erfreuliche Nachricht darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass dies den Preisdruck erhöht und ein Hopfenberg in Höhe des Bedarfes von zwei Jahren droht. Bei der Hallertauer

Hopfenrundfahrt Anfang September fanden die Redner deutliche Worte über notwendige Gegenmaßnahmen. Die Veranstaltung fand im Schatten des Hundertwasserturms der Brauerei zum Kuchlbauer in Abensberg statt, wo sich Brau-Kunst ganz offensichtlich und sehr erfolgreich aus Kunst beim Bierbrauen und Kunst an der Brauerei zusammensetzt (S. 1079; S. 1081).

UNGENUTZTES POTENZIAL – Nicht nur Züchtungserfolge, auch technische Fortschritte reduzieren den Hopfenbedarf der Brauer. Auf Seite 1092 startet eine gemeinsame Artikelreihe der Firmen Hertel, Salzburg, und Barth, Nürnberg. Gemeinsam haben sie an einem Verfahren geforscht, mit dem die Bitterstoffausbeute im Brauprozess erhöht werden kann. Teil 1 schildert die Ergebnisse bei Verwendung von Ethanolextrakt.

VORWÄRTS ODER RÜCKWÄRTS – Auf die Frage, in welche Richtung die Entwicklung eines Unternehmens gehen sollte, liegt die Antwort auf der Hand. Der mittelständische Zulieferer Esau & Hueber hat seine Wunschvorstellung in die Tat umgesetzt. Wie? – Das lesen Sie im Interview „Wir stellen uns der Zukunft“ von Dr. Ina Verstl mit Christoph Sedlacek und Helmut Kühnl auf Seite 1105.

SYNERGIEEFFEKTE – Einen Überblick über die Anwendung von Mischkulturfermentationen bei der Produktion fermentierter Getränke geben wir Ihnen ab Seite 1098. In dem Beitrag „Co-Kultivierung in der Getränkeherstellung“ gehen die Autoren auf Spontangärungen im Vergleich zu gesteuerten Mischkulturen ein und zeigen das Leistungsspektrum geregelter Co-Kulturen auf. Bei gemischten Mikroorganismenkulturen können die Stoffwechselaktivitäten deutlich höher sein als bei den jeweiligen Einzelkulturen. Nur handhabbar müssen sie sein ...

L. Wörle