

Die Vielseitigkeit des Weltgetränks Bier vermitteln

Am ersten Juli-Wochenende trafen sich die Importeure von Schneider Weisse zu einem Erfahrungsaustausch in München. Die Idee, alle Importeure einzuladen und gemeinsam über Probleme und Lösungsansätze in den verschiedenen Ländern zu sprechen, einzelne Biermärkte vorzustellen sowie die bayerische Bierkultur vor Ort zu erleben, traf auf eine überwältigende Resonanz. Das



Interesse im Ausland an deutschem Bier ist groß, aber: „Wir laufen in Deutschland Gefahr, unsere Bierkultur zu verlieren“, befürchtete Gastgeber *Georg VI Schneider*. Pionierarbeit durch deutsche Brauer sei vonnöten, um dies zu verhindern – und die Importeure seien dabei eine unverzichtbare Unterstützung (S. 875).

DEUTSCHES BRAUHANDWERK – Die Bewahrung von Tradition und Brauchtum im Brauhandwerk und die Nachwuchsförderung sind einige der Ziele des Berliner Brauer Zunft e.V., der am 6. Juli 2011 im Zunfthaus auf dem Gelände der VLB Berlin gegründet wurde. „Der Brauerberuf hat sich in den vergangenen Jahrzehnten

stark gewandelt und ist zunehmend technischer und industrieller geworden“, sagte *Burghard Hagen Meyer*, frisch gewählter 1. Obermeister der Zunft. Viele alte Traditionen seien in Vergessenheit geraten. Die Zunft möchte sie bewahren und an die Brauer von morgen weitergeben (S. 880).

DAVID GEGEN GOLIATH – Die Craft Beer Bewegung hat in den letzten Jahren den amerikanischen Biermarkt mit ihren unkonventionellen Biertypen jenseits des Mainstreams gründlich aufgemischt – und findet Nachahmer: In Mexiko kämpft ein Kreis von 16 unerschrockenen Brauern gegen die scheinbar übermächtigen Biergiganten – im Versuch, den bierdurstigen Mexikanern die Vielseitigkeit des Weltgetränks Bier zu vermitteln. Mit Erfolg! Die BRAUWELT sprach mit zwei mexikanischen Brauern, die neben den eigenen Brauereien in Mexiko-Stadt gemeinsam eine Bier-Bar betreiben (S. 898).

EFFIZIENZ IN DER BIERBEREITUNG – Die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Bieres beruht auf beständiger Forschungstätigkeit. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen zwei weitere Beispiele vor, in denen Forschungsaktivitäten nun Eingang in die Praxis finden. Ab Seite 886 geht es im zweiten Teil des Beitrages „Praktische Umsetzung der Desorptionskinetik ...“ um konstruktive und verfahrenstechnische Umsetzungen im Bereich Würzestripping. – Im Artikel „Umsetzung der temperaturreduzierten Flaschenreinigung“ (S. 891) beschreibt der Autor einen Praxistest, dessen Ziel es war, die Mindestlaugentemperatur bei ansonsten gleichbleibenden Parametern ohne Beeinträchtigungen des Reinigungsergebnisses auszuloten.

L. W. W. W. W.