

„Gute Praxis fußt auf guter Theorie“

Mit dieser Feststellung entließ *Prof. Thomas Becker* die Teilnehmer des 44. Technologischen Seminars nach drei Tagen, die angefüllt waren mit Wissenstransfer, Erfahrungsaustausch und Diskussion. Ein gewohnt umfangreiches Spektrum von Vorträgen zu allen Bereichen der Brauereitechnologie und -technik stellte die Richtigkeit dieser Äußerung eindrucksvoll unter Beweis. Prof. Becker betonte, dass das Technologische Seminar Weihenstephan eine Innovationsplattform mit Fortbildungs- und Netzwerkcharakter sei, die mit leichten konzeptionellen Änderungen, wie zum Beispiel einer stärkeren internationalen Ausrichtung, so auch zukünftig beibehalten werden solle (S. 273).



GUTES HEFEMANAGEMENT – Oft ist die Bereitstellung einer ausreichenden Menge vitaler Hefe zum richtigen Zeitpunkt in der Praxis nur schwer zu realisieren und fordert einen hohen Planungsaufwand bezüglich der einzelnen Prozessabstimmungen. *Stephan Birle*, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, gibt in seinem Beitrag „Intelligente Verfahren zur Steuerung der

Hefepropagation“ einen Einblick in die Möglichkeiten einer automatisierten Prozessführung der Brauereihefepropagation auf der Grundlage eines fuzzy-basierten Expertensystems und damit in Forschungsergebnisse, die er auch beim Technologischen Seminar präsentierte (S. 280).

MESS- UND REGELTECHNIK-SPECIAL – Auch die BRAUWELT ist eine Informationsplattform mit Fortbildungscharakter. In unserer heutigen Ausgabe beschäftigen wir uns intensiv mit dem Thema Mess- und Regeltechnik. Sechs Fachbeiträge vermitteln einen Eindruck über neue Technik und moderne Verfahren, wenn es um das Messen, Steuern und Regeln geht: Der Beitrag „Kennzahlen, die zählen“ ab Seite 284 behandelt die korrekte Bewertung von Daten aus dem gesamten Produktionsprozess als Basis für treffsichere Entscheidungen. – In „Luft ist Geld“ (S. 287) wird dargestellt, wie eine effiziente Leckage-Ortung die Energiekosten senken und eine Überwachung des Druckluftnetzes den Druckluftverbrauch optimieren kann. – Ein handliches Messsystem zur eingriffsfreien Durchfluss- und Energiemessung mit Clamp-On-Ultraschalltechnik ist das Thema ab Seite 300. – Trübungssensoren stehen im Mittelpunkt des Beitrages „Kostengünstige Prozessüberwachung“ (S. 290). – Optische Messsysteme können heute in vielen Bereichen der Brauerei eingesetzt werden. Bei der Messung von Sauerstoff zeichnen sich dabei einige Vorteile ab, wie ab Seite 304 zu lesen ist. – Vor Inline-Messungen in Maischen schrecken viele Betriebe noch zurück. Die Forschungs- und Lehrbrennerei der Universität Hohenheim hat sie gewagt. Ab Seite 298 lesen Sie, wie ein solches System im Maischbottich eingesetzt wird. Dies half, wissenschaftliche Erkenntnisse zuverlässig aus dem Labor in die Praxis zu transferieren. Ein weiterer Beweis, dass „gute Praxis auf guter Theorie“ fußt ...

L. Wirtelmann