

## Energie und Bierqualität beschäftigen die Forscher

Aus möglichst wenig möglichst viel machen! Dieser heere Wunsch, unter möglichst geringem Einsatz an Rohstoffen und Energie ein möglichst hochwertiges Endprodukt zu erzeugen, bestimmt unser Handeln:

**INFORMATIONSOURCE** – Zum 5. Symposium für Informationstechnologie in Weihenstephan konnte Prof. Horst-Christian Langowski deshalb auch etwa 100 interes-

sierte Teilnehmer begrüßen, die sich zwei Tage lang aus dem Blickwinkel der Informationstechnologie heraus eingehend zu Themen wie Energiemanagement oder Qualitätssicherung informieren ließen (S. 136).

**MANGELWARE** – Wer Qualität produzieren möchte, erleichtert sich die Arbeit erheblich durch den Einsatz hochwertiger Rohstoffe. Gar nicht so leicht, wenn man bayerische Qualitätsbrauergerste verwenden möchte. Zu einem historischen Tiefstand

in der Anbaufläche kamen Witterungsprobleme hinzu. Hohe Rohproteingehalte und Probleme mit Auswuchs lassen 2010 den Anteil von Qualitätsbrauergerste in Bayern auf nur 41 Prozent schmelzen. Dr. Markus Herz, Bayerische LfL, nennt Ihnen ab Seite 148 die Details.

**STRESSKICK** – Die Vitalität der Hefe ist ein wichtiger Parameter zur Erzeugung einer gleichbleibenden Bierqualität. Im Beitrag von Dr. Marcus Hertel, Salzburg, wird ein neues Verfahren, die „Elektrische Poration“, vorgestellt, bei der mittels gepulster elektrischer Energie ein Stresskick auf die Hefen ausgeübt und die Hefevitalität schnell und effizient erhöht werden soll. Erste Versuche liefern vielversprechende Ergebnisse, die in puncto Prozesstechnik und Energie Vorteile bringen könnten (S. 154).

**GLANZFEIN** – Ein weiteres wichtiges Qualitätsmerkmal ist und bleibt die Glanzfeinheit von filtriertem Bier. Bei trübem Bier ist die Identifizierung der einzelnen Trübungsbestandteile notwendig, um auf die genaue Ursache im Brauprozess rückschließen zu können. Das Thema ist daher schon seit Jahren einer der Forschungsschwerpunkte am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan. Im heutigen ersten Teil des Artikels „Die Identifizierung von Trübungen in Bier“ beschreibt Elisabeth Steiner, Weihenstephan, die wichtigsten trübungsverursachenden Substanzen im Bier und ihre Bildungsmechanismen (S. 161).

*L. Witzelmann*

