

Bewegung auf dem Rohstoffsektor

Der Sommer neigt sich dem Ende. Die Hopfenernte beginnt, wenn auch – den Wetterkapriolen seit dem Frühjahr geschuldet – in diesem Jahr verspätet. Kapriolen schlägt aber nicht nur das Wetter, sondern auch die Preisentwicklung auf den Rohstoffmärkten. Einem heißen Sommer scheint ein heißer Herbst zu folgen. Darauf deutet die Vielzahl der brandaktuellen Rohstoffthemen in dieser Ausgabe hin.

SCHLECHTE GETREIDEJAHRE SIND GUTE HOPFENJAHRE – so



lautet eine alte Weisheit in der Hopfenbranche. Trotz des erneuten Hagelschadens im Mai wurden die Ergebnisse der vorläufigen Hopfenschätzung nach oben korrigiert. Davon konnten sich die Teilnehmer des 21. „Informationstag Hopfen“ in Niederlauterbach persönlich überzeugen. Ein großes Rätsel bleibt allerdings die langfristige Entwicklung des Welthopfenmarktes, so *Dr. J. Pichlmaier* (S. 1071). Wer sich neben der Quantität auch für Qualität interessiert, dem sei der Beitrag zum Einfluss verschiedener Hopfungsparameter auf die Bierqualität empfohlen (S. 1097).

SOMMER- ODER WINTERTYPUS? – Wechselhaftes Wetter im Frühjahr, tropische Bedingungen im Sommer, Land unter zur Ernte und dann noch spekulatives Kapital und differierende Prognosen am

Getreidemarkt – Sommergerstenanbau birgt zahlreiche Risiken (S. 1072). Spätestens jetzt nutzen die Protagonisten von Winterbraugerste ihre Chance und deuten mit Nachdruck auf die Vorteile des Wintertyps. Eine Alternative? Die neuen Sorten lassen nicht nur agronomisch, sondern auch in puncto Verarbeitbarkeit in der Mälzerei und Brauerei aufhorchen, wie jüngste Untersuchungen zeigen (S.1084).

„IHR FAZIT BITTE, ...“ ist eine neue Serie, bei der wir ausgewiesene Experten ihres Faches zu brandaktuellen Themen befragen. Den Anfang macht *Dr. Martin Farack*, Referatsleiter Pflanzenbau in der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft in Jena und Geschäftsführer des Thüringer Braugerstenvereins e.V., zur aktuellen Situation – Sie werden es erraten – auf dem Braugerstenmarkt 2010.

LAST, BUT NOT LEAST ... – Natürlich wollen wir die Hefe nicht vergessen. Obwohl sie auch in der Praxis zu häufig eine Nebenrolle spielt. Dies ist nicht nur eine Nachlässigkeit, sondern ein sträflicher Fehler! Sie trägt maßgeblich zum Gelingen eines qualitativ hochwertigen Bieres bei. Die Qualitätssicherung sollte schon bei der Hefeanzucht beginnen. Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität hat eine umfassende Qualitätssicherung der Kulturhefeanzucht etabliert, die höchste Ansprüche erfüllt. Ab Seite 1080 stellen wir sie Ihnen vor.

L. Winkler