

Das Motto heißt: immer besser werden!

Es ist der größte Verkostungswettbewerb für Bier weltweit, mit fast 6600 Bieren von 1907 Brauereien aus 55 Nationen. Was vor 20 Jahren mit 27 Juroren beim 1. World Beer Cup begann, hat eine unglaubliche Erfolgsgeschichte hinter sich. Nach den USA ist Deutschland das zweitstärkste Land bei den Einsendungen. Wer Preisträger wurde, aber nicht den weiten Weg in die USA antreten wollte, war zur europäischen Preisverleihung Ende Mai in München eingeladen (S. 629).



VON DEN BESTEN LERNEN – Das Konzept der Masterclass, das vor allem im Kunstsektor herausragende Studenten fördert, greift jetzt auch in der Brauwirtschaft: Im iGWZ in Weihenstephan versammelten sich Mitte Mai 60 Teilnehmer, um u.a. mit den Grandseigneurs der Brauereiforschung Prof. Ludwig Narziß, Prof. Graham Stewart und Prof. Guido Aerts Themen rund um die Bierqualität zu diskutieren (S. 630).

WEITERLERNEN AN DERTUM – Flexibilisierung und Individualisierung der Studienstruktur – das sind die Schlüsselworte für das Projekt „TUM Individual“. Es gehört zu einem Konzept, das die Unis für neue Zielgruppen öffnen soll. Eine interessante

Möglichkeit für Wiedereinsteiger, Quereinsteiger, „Nebenbei-Studierende“ und internationale Studenten, sich im Bereich Brautechnologie weiterzubilden (S. 653).

DER REALITÄT NÄHER – Die Überprüfung der Reinigungslauge gehört zu den wichtigen Analysen aus dem Brauereialltag, die in der MEBAK aufgeführt sind. Bei hohen Schmutzfrachten der Lauge wird das Ergebnis aber verfälscht, weiß Dr. Max Rainer, Tensid-Chemie. Er hat sich gefragt, wie sich die Methode anpassen lässt, ohne alles zu sehr zu verkomplizieren. Ab Seite 637 lesen Sie, welche Rolle hier der Leim und welchen Streich Ihnen das Laugenadditiv spielen kann. Dr. Rainer stellt eine Anpassung vor, die der Realität deutlich näher kommen kann.

TIEF INS MALZKORN GESCHAUT – Es gibt Proteingruppen im Malz, die erwünscht oder gar notwendig sind (Stichwort Hefeernährung und Schaum), während andere abgeschieden werden müssen. In der Molkereibranche ist es schon Stand der Forschung, die Proteinkomponenten über den Produktionsweg hinweg genau zu betrachten. Die Braubranche hat dagegen hier noch Wissenslücken. Der Beitrag von Dr. Martina Gastl, TUM, ab Seite 640 beschreibt Forschungsarbeiten, die diese Lücke schließen wollen. Ziel ist es, technologische Optionen zu erarbeiten, um Funktionen von Proteinen besser nutzen zu können.

L. Wulfschlaeger