

## Auf dem Prüfstand

Wenn Althergebrachtes vermeintlich ausgedient hat, muss geprüft werden, ob es einer Modernisierung bedarf. Dies geschah beim Deutschen Brauer-Bund e.V. im Hinblick auf die bestehenden Verbandsstrukturen. Auf dem Deutschen Brauertag am 9. und 10. Juni 2010 in Berlin bekannten sich die Mitglieder des Deutschen Brauer-Bundes nun einstimmig zu den bestehenden Verbandsstrukturen. Die im letzten Jahr beschlossene Satzung hat damit Bestand.



Die Einladung von *Wolfgang Burgard*, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, erging daher an alle Brauereien: „Der Brauer-Bund steht jeder Brauerei offen. Zur solidarischen Mitarbeit sind alle herzlich eingeladen.“ Erste Früchte sind bereits sichtbar: Nach Aussage des Brauer-Bundes mache InBev Deutschland aktuell als erste Brauereigruppe Gebrauch von der Möglichkeit, neben der Mitgliedschaft in einem Landesverband auch die Direktmitgliedschaft im Bundesverband zu erwerben und damit unmittelbare Führungsverantwortung in ihrer Branchenvertretung zu übernehmen (S. 707 und S. 713).

**BIERMISCHGETRÄNKE** – Die Einen lieben sie, die Anderen sehen darin nur einen vorübergehenden Trend. Tatsache ist, dass der Absatz bei Biermischgetränken 2009 einen Rückgang um offiziell 3,1 Prozent zu verzeichnen hatte. Unser Autor *Dr. Kai Kelch* bezifferte das Minus sogar auf 3,7 Prozent. Dabei gibt es verschiedene Gründe, die zu diesem Rückgang beitragen. Lesen Sie mehr darüber in dem Beitrag „Biermischgetränke auf dem Prüfstand“ (S. 714).

Auch die Brauerei Veltins greift das Thema Biermix auf. Nach einer Erhebung der Brauerei sei der Markt 2009 in der ersten Hälfte zwar etwas eingebrochen, erholte sich aber in der zweiten Jahreshälfte schon wieder recht gut. Laut Veltins sprächen Biermixgetränke außerdem längst nicht mehr nur junge Verbraucher an. Auch ältere Generationen ließen sich mehr und mehr für die sommerlichen Brause-Biere begeistern (S. 708).

**ZUSTANDSKONTROLLE** – Wer im Biermixmarkt auch qualitativ oben mitmischen möchte, muss seine Qualitätskriterien überprüfen und gegebenenfalls an seine Produkte anpassen. Biermischgetränke und AfG erfordern eine Umorientierung in der mikrobiologischen Betriebskontrolle. Vor allem Getränke mit niedrigem pH-Wert stellen stets eine große Herausforderung dar. *Diana Wolfstädter* gibt auf Seite 716 einen Überblick zu ausgewählten Möglichkeiten der Qualitätskontrolle.

Seit 1962 leistete ein Dreizugkessel mit 2,4 Tonnen Dampf pro Stunde der Brauerei Lahnstein hervorragende Dienste. Trotzdem war es für Brauerei-Inhaber *Markus Fohr* an der Zeit, über eine Modernisierung nachzudenken. Um effizienter und flexibler in der Dampfversorgung zu werden, entschied er sich für den Einbau einer neuen Dampfversorgung – und ist mit dem Ergebnis mehr als zufrieden (S. 718).

*Mr. Schindl*