

## Qualität statt Quantität

Die drinktec, Weltmesse für Getränke- und Liquid-Food-Technologie, ist vorüber. Rund 60 000 Besucher reisten in den sechs Messtagen nach München, um sich über Neuheiten zu informieren und Investitionen zu tätigen. Rund 55 Prozent der Besucher kamen dabei aus dem Ausland – ein klares Bekenntnis zur weltweiten Bedeutung der Messe. Nahezu alle waren sich einig darin, dass die Messe der Branche einen kräftigen Schub verliehen hat oder, wie es *Volker Kronseder* in seiner Funktion als Präsident des Fachbeirats der drinktec 2009 ausdrückte: „Die Schockstarre hat sich gelöst, es kommt wieder Leben in die Branche“ – wenn auch noch etwas verhalten.



**MESSESTIMMEN** – Durchweg vernahm man die Überzeugung der Aussteller: Wichtig auf Messen ist weniger die Quantität, sondern vor allem die Qualität der Besucher! Und diese stimmte. Laut Aussteller- und Besucherbefragung seitens der drinktec bezeichneten sich rund 81 Prozent als Entscheider, entsprechend erfolgreich verliefen für viele damit auch die Fachgespräche. Die BRAUWELT hat sich umgehört und die Stimmung auf der Messe eingefangen. Lesen Sie auf Seite 1206 selbst, welches Fazit die Aussteller zur Messe ziehen!

Für all diejenigen, die nicht selbst nach München kommen konnten, aber trotzdem bestens informiert sein möchten, haben wir noch ein besonderes Schmankerl. Unter **www.**

**brauwelt.de** \_ „Service/Downloads“ gibt es unsere deutschsprachige Messezeitung mit allen News rund um das Messegesehen nun auch zum Download. Klicken Sie rein!

**EFFEKTIV SIEDEN** – In seinem Beitrag „Nachhaltigkeit ist gefragt“ gibt *Dr. Markus Fohr* einen Überblick über neue bzw. optimierte Sudhaustechnik, die auf der drinktec 2009 präsentiert wurde. Auch im Sudhausbau sind die zentralen Themen der schonende Umgang mit Ressourcen, die Nutzung regenerativer Energiequellen sowie Energieeinsparungen bei der Würzekochung. In welcher Form die Sudhausspezialisten das Thema Nachhaltigkeit in ihre Systeme integriert haben, lesen Sie ab Seite 1212.

**OPTIMIERT** – Gleich drei Beiträge in unserer heutigen Ausgabe haben das Thema Optimierung zum Inhalt: *Dr. Renate Kilpper* und *Prof. Uwe Bälz* betrachten den Mälzungsprozess mit Bodenkühlung und zeigen die Vorteile bei der Verwendung einer Strahlpumpe gegenüber einer Umwälzpumpe in puncto Energieverbrauch und CO<sub>2</sub>-Ausstoß (S. 1210). Optimierungspotenzial hat Krones in vollautomatisierten Kelleranlagen entdeckt und stellt ab Seite 1219 das neue Konzept TwinPro vor, das helfen soll, Medien einzusparen, Medienverluste zu reduzieren und die Stromkosten zu senken. Die Qualitätssicherung ist in der Brauerei von hoher Bedeutung. Meist ist der mikrobiologische Nachweis jedoch mit einem erheblichen zeitlichen Aufwand verbunden. Wie mittels real-time PCR der Arbeits- und Zeitaufwand optimiert werden kann und eine höhere Nachweissicherheit erreicht wird, lesen Sie ab S. 1216.

*M. Schütz*