



## Hohe Erwartungen an die Rohstoffe

Bei der diesjährigen unterfränkischen Braugerstenrundfahrt in Würzburg kamen die Zahlen klar zur Sprache. Allein in Unter- und Mittelfranken liegt der Rückgang der Anbaufläche bei etwa 30 Prozent. Die zu erwartenden qualitativ und quantitativ guten Ernten lassen aber hoffen, dass sich der dramatische Flächenrückgang in diesem Jahr nicht zu drastisch auswirken wird („Hohe Erwartungen an Braugerste“, S. 890). – Sorgenvolle Mienen auch am Hopfenmarkt: Dem katastrophalen Erntejahr 2007 folgte eine Superernte 2008. „Für Hopfenpflanzer, Handel und Brauer eigentlich eine segensreiche Situation“, stellte *Stephan Barth* bei der Vorstellung des „Barth-Berichts Hopfen 2008/2009“ fest. Gerade die ganz großen Abnehmer haben aber durchaus eigene Erwartungen an den Handel! In der Folge lassen sich die Empfehlungen zur Flächenausweitung vom Juli 2008 nicht mehr halten, so Barth (S. 892).

Eine Empfehlung meinerseits: Vorkontrakte haben eine durchaus entspannende Wirkung bei der Diskussion, wie viel Braugersten- oder Hopfenfläche für eine sichere Versorgung sinnvoll sein mag.

**HOPFEN HEUTE** – Die Hopfenzüchtung schreitet mit großen Schritten voran. Neue Sorten sind am Markt und werden mit den klassischen Sorten in Ertrag und Krankheitsanfälligkeit verglichen. Zu Unrecht stehen vorrangig die Bittersorten im Fokus, findet *Dr. Adrian Forster*, und hat sich mit dem Einfluss von neuen Aromasorten auf die Bierqualität beschäftigt. Er hat im Rahmen der Craft Brewers Conference 2009 in Boston/USA die wichtigsten Kriterien für die Bewertung von Hopfen zusammengefasst (S. 901). Erstmals wurden Brauversuche mit nur einer Hopfensorte durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass Aromahopfen und gerade auch die neuen Sorten die Bierqualität verbessern können. Ob sich der höhere Aufwand rechnet, ist sicher eine Preis- und Geschmacksfrage. Den Besuchern aus der Hopfenbaunation USA haben die Ideen und Anregungen der deutschen Hopfenvertreter auf jeden Fall gefallen.

**STRATEGISCHE ÜBERLEGUNGEN** – Nicht nur Braugerste und Hopfen, auch Hefe und Wasser stehen im Mittelpunkt unseres heutigen Schwerpunktthemas „Rohstoffe“. Ab S. 896 stellen wir Ihnen die Etablierung der Durchflusszytometrie in der Weihenstephaner Hefeforschung vor. Ein wichtiges Thema – ist die Optimierung des Hefemanagements doch noch immer als „Achillesferse“ zu sehen, wie die Autoren schreiben. Neben den bisher eingeführten Anwendungsgebieten zeichnen sich durch neue Fluoreszenzfarbstoffe weitere Einsatzmöglichkeiten ab.

**ENERGIE UND WASSER** haben bei den strategischen Überlegungen zu einer nachhaltigen Entwicklung bei SABMiller oberste Priorität. 30 Prozent weniger Wasser, 22 Prozent weniger Strom und 23 Prozent weniger Wärme sind die Zielvorgaben für die Brauerei Grolsch in Enschede, Niederlande. Einen großen Bereich nahmen die Themen Energiesparen durch Wassersparen und die Wiederverwertung von Abwasser als Betriebswasser ein. Die Brauerei hat sich einiges vorgenommen, um den hohen Erwartungen der Konzernleitung nachzukommen. Ab S. 905 lesen Sie, wie dies bewerkstelligt werden soll.

*L. Würthmann*