

Das Brauhandwerk ist wieder gefragt

Es war ein feierlicher Akt: In der Brauerei Aldersbach wurden für die Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ und in Würdigung des 500-jährigen Reinheitsgebots-Jubiläums mit einem Konvent- und einem Pfortenbiere zwei spezielle Sude eingebracht. Da hatten sich die Verantwortlichen etwas ganz Besonderes ausgedacht.



BISHER EINMALIG ist das Gemeinschaftswerk von zwölf bayerischen Klosterbrauereien, die ihr Brauwasser zur Verfügung stellten, um in Aldersbach diese Biere zu brauen. Mit der Vorgabe, den Bieren des 16. Jahrhunderts möglichst nah zu kommen, waren die Sude eine handwerkliche Herausforderung. Das Ergebnis des aufwändigen Brauvorganges unter wissenschaftlicher Begleitung kann man zur Eröffnung der Landesausstellung vor Ort verkosten (S. 165).

WORTGEWALTIG – Viele Begriffe aus der Brauwirtschaft finden sich in unseren Sprichwörtern wieder – man denke nur an den ausgeschlagenen Fassboden. Dieses Glück haben nicht alle Ausdrücke, die die Brauer früherer Generationen von der Lehrzeit bis ins Grab begleiteten. *Hermann Bienen*, Marzling, erinnert in einem zweiteiligen Beitrag „Brauwesen zwischen Tradition und Moderne“ an längst vergessene Wörter wie „Kaps“, die „Dicke Berta“, an die „Sau“ und die „Vorsau“ oder auch an das „widdern“ und „gamsen“. Alles klar? Wenn nicht: Auf Seite 186 starten wir mit den Begriffen aus Sudhaus und Gärkeller.

ANSCHAULICH – Aber wir schwelgen in dieser BRAUWELT-Ausgabe nicht nur in der Vergangenheit. Dass das Brauwesen höchst modern aufgestellt ist, zeigen wir in einem Beitrag zur Studienlandschaft für Brauwesen und Getränketechnologie. Im Fokus des Artikels „Das Brauwesen am Standort Weihenstephan“ ab S. 177 steht die Ausbildung an der TU München Weihenstephan. Beleuchtet werden die Stellung des Wissenschaftszentrums Weihenstephan innerhalb der TU und die Bedeutung des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, der Forschungsbrauerei sowie der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan.

ERSTMALIG – Berlin gilt als das Mekka der deutschen Craft Bier-Bewegung. Überall in der Stadt entstehen Craft Bier-Pubs, -Shops und -Events. Mit der ersten BRAUWELT Start-Up-Tour besuchen wir einige dieser aufstrebenden Jungunternehmen. Begleiten Sie *Michael Schmitt*, der an der Konzeptionierung beteiligt war und im März mit auf Tour geht! Einen Vorgeschmack auf das Programm geben wir ab Seite 190. Eines ist für ihn aber jetzt schon klar: „Durch die Craft Brewers wird das Brauhandwerk unserer regionalen mittelständischen Brauereien in der Öffentlichkeit diskutiert und damit auch die Innovationskraft und Freude an kreativen Produkten gefördert“.

L. Wörlmann