

## Bier überwindet Grenzen

Grenzen, ganz im Wortsinn, überwindet Bier beim Export. Oder eher ideologische Grenzen, so geschehen vor kurzem in München: Dort hat die VLB Berlin sich in das ureigene Territorium der TU München-Weihenstephan gewagt. Der Grund? 300 Mio EUR. Genauer gesagt die 300 Mio EUR, die die Paulaner Brauerei Gruppe in den Neubau in München-Langwied gesteckt hat. Die VLB Berlin hat die 104. Frühjahrstagung zum Anlass genommen und das Tagungsprogramm fast gänzlich auf den spektakulären Neubau zugeschnitten, mehr dazu ab Seite 297. Die Grenzüberschreitung der VLB verlief übrigens äußerst friedlich.



**AUSFUHR** – Besonders bayerisches Bier überwindet also Grenzen. Das stellt auch der Bayerische Brauerbund fest. In den letzten zehn Jahren stieg demnach der Bierexport aus Bayern um satte 56 Prozent. Dass dieser Erfolg kein Selbstläufer ist und welche Punkte beim Aufbau eines erfolgreichen Exportgeschäfts beachtet werden sollten, das erklärt ab Seite 304 *Manfred Newrzella*. Dabei will er auch die Frage beantworten, ob sich der Aufwand für den Mittelstand lohnt.

**EINFLUSS** – Bier für den Export muss unter anderem eine Eigenschaft ganz besonders besitzen: Es muss am Zielort noch schmecken. Nicht nur aus mikrobiologischer Sicht kommt dabei dem Hopfen eine wesentliche Bedeutung zu. In einem zweiteiligen Artikel beschreiben ab dieser Ausgabe *Prof. Werner Back* und *Dr. Martin Biendl*, wie die sogenannte hopfenbasierte Hemmkraft zur Einschätzung des antimikrobiellen Potentials von Bier ermittelt werden kann. Teil 1 des Artikels lesen Sie ab Seite 310. Ein weiterer Artikel zum Thema Hopfen beschäftigt sich mit der Frage, ob es aus Sicht des Aromas einen Unterschied macht, bei der Kalthopfung normale oder angereicherte Pellets zu verwenden. Die Erkenntnisse von *Dr. Christina Schönberger*, *Eric Beck*, *Andreas Gahr* und *Dr. Nils Rettberg* finden sich ab Seite 306.

**TRANSPORT** – Stadtgrenzen überwindet seit September 2016 das Bier der belgischen Brauerei De Halve Maan. Um das im Stadtzentrum Brügges gebraute Bier zum Abfüllbetrieb außerhalb der Stadt zu transportieren, verlegte man kurzerhand eine Pipeline unter die Altstadt. Wir haben mit dem Brauereichef in 6. Generation, *Xavier Vanneste*, über die Herausforderungen des Projekts gesprochen, nachzulesen ab Seite 314.

**AUSTAUSCH** – Nicht nur Bier, auch Brauer überwinden Grenzen, und das sogar schon während der Ausbildung. Möglich macht das die Erasmus+ Initiative der Europäischen Union, bzw. das daraus hervorgegangene YEAST Project. Gefördert wird darin ein zweiwöchiges Auslandspraktikum bei Brauereien in beispielsweise Schweden oder Schottland. Mehr zum Projekt und wie es den vier Azubis *Frauke Flemming*, *Laura Gaul*, *Julian Horn* und *Nico Leffler* bei deren Auslandsaufenthalt ergangen ist, fassen wir ab Seite 317 zusammen. Und dabei wird dann auch deutlich: eigentlich müssen gar keine Grenzen überwunden werden, oder wie Nico Leffler sagt: „Wenn man über das Brauen spricht, dann versteht man sich!“