



Pressebericht zur 102. Sitzung der Mittelouropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK) e.V.



Wir blicken auf eine erfolgreiche und arbeitsintensive 102. MEBAK-Sitzung zurück und möchten uns herzlichst bei Labor Veritas AG und dem Schweizer Brauerei-Verband für die Einladung und die großartige Organisation bedanken!

Am Vortag konnten sich die Arbeitsgruppen zu Ihren Themengebieten intern austauschen und neueste Methoden und Aktualisierungen besprechen, bevor zum Begrüßungsabend auch viele Ehrenmitglieder in Bern willkommen geheißen wurden. Bei der Plenarsitzung standen neben Vereinsangelegenheiten und Berichten aus den verschiedenen MEBAK Ressorts auch die Ziele und Aufgaben in der näheren Zukunft auf der Tagesordnung, wie beispielsweise die intensivere Abstimmung mit anderen Analysenkomitees.

Alle Arbeitsgruppen, darunter AG Online, AG Rohstoffe, AG Hopfen, AG WüBiMi, AG Mikrobiologie, AG Wasser, AG GUP, AG Krüger-Anger und AG Sensorik, berichteten über ihre Fortschritte und anstehende Aktualisierungen. Diese werden stetig weiter in den Methoden auf der Website eingepflegt und in einer kurzen Übersicht gelistet.

Aufnahme von Herrn Dipl.-Braumeister Robert Jell

Einstimmig wurde die Aufnahme des neuen Mitgliedes Herrn Dipl.-Braumeister Robert Jell beschlossen. Mit seinem sehr informativen Vortrag zum Thema „Qualifizierung neuer Kronkorken mit geringerer Blechdicke“ ermöglichte er allen Mitgliedern ein tieferes Verständnis in die Qualitätskriterien von Kronkorken und deren Einfluss auf die Bierqualität. Dies konnte anhand von Tests aus der Praxis eindrucksvoll demonstriert werden. Bei den durchgeführten Untersuchungen kamen u. a. moderne Analyseverfahren wie die VLB-Realtime-Methode, der Haffmans c-TPO, die Innendruckfestigkeit, die Seitenschlagempfindlichkeit zum Einsatz. Weiterhin wurde die durchgeführte Sensorik und angestrebte Normwerte vorgestellt. Nach erfolgreich durchgeführten Tests zeigte sich, dass der Einfluss der Dichtungsmassen größer ist als der Einfluss der verwendeten Blechdicken. Die MEBAK freut sich sehr Herrn Jell als Experten mit viel Praxiserfahrung gewonnen zu haben. Er wird u. a. die Gruppe GuP (Getränke- und Verpackungstechnik) verstärken.

Vortrag von Herrn Marcel Kreber (Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes)

Im Vortrag von Herrn Kreber konnten alle Mitglieder viel über den Schweizer Biermarkt erfahren. Mit 3.67 Mio. hl Inlandsproduktion und 1.05 Mio. hl Importbier im Jahr 2022 ergibt sich ein Pro-Kopf Konsum von 53,5 l. Die Brauereidichte der Schweiz ist eine der höchsten weltweit. 53 Brauereien haben einen Ausstoß von > 1000 hl und decken damit den allergrößten Teil des Schweizer Biermarktes ab. Hinzu kommen allerdings mehr als 1100 biersteuerpflichtige Brauereien, die die regionale Biervielfalt enorm prägen.

Auch in der Schweiz ist alkoholfreies Bier auf dem Vormarsch und macht bereits mehr als 6 % am Gesamtmarkt aus. Mit fast 70 % ist das helle Lagerbier der beliebteste Biertyp der Eidgenossen. Die Qualität wächst stetig, was neben einer dreijährigen Brauerausbildung in einem der 40 Lehrbetrieben auch auf pro-aktive Aktionen des Verbandes zurückzuführen ist – beispielsweise die Verteilung des Arbeitspapiers «Gute Verfahrenspraxis» an alle Brauereien – unabhängig von Größe und Mitgliedschaft im Schweizer Brauerei-Verband. Das Ergebnis schmeckt, wie das Swiss Beer Panel – eine Anlaufstelle für objektive Bierbeschreibungen – zu berichten weiß. Ein großer Dank unserer beiden Vorstände Dr. Martin Zarnkow und Dipl.-Ing. Matthias Hansen gilt dem Schweizer Brauerei-Verband und im besonderen Herrn Marcel Kreber für die sehr informativen Einblicke in den Schweizer Biermarkt.

MEBAK | Methoden-Datenbank und Methodenüberarbeitungen

Mit der Methoden-Datenbank bleiben Ihre Methoden immer auf dem neusten Stand. Übrigens – der Überblick ist kostenfrei. Ein Abonnement können Sie [hier](#) bestellen. Die Arbeitsgruppen halten alle Methoden laufend auf den aktuellen Wissensstand. Am Datum der letzten inhaltlichen Überarbeitung einer Analysenmethode (siehe eckige Klammer hinter der Methodenummer) kann die letzte Bearbeitung nachvollzogen werden.

Aktuell beschlossene Aktualisierungen (Auszug):

- Die Bitterstoffbestimmung ist häufig „nur“ ein unspezifisches Summenmerkmal mit unterschiedlicher Aussagekraft, auch in Bezug auf die Sensorik. Weiterhin dienen die Bittereinheiten als Kriterium für die offizielle Einstufung eines Biertyps. In der aktuellen Sitzung wurden erklärende Ergänzungen beschlossen, um auch Bieren mit nicht-reinheitsgebotskonformen Hopfenprodukten oder kaltgehopfte Biere in punkto Aussagekraft der Bittereinheiten besser bewerten zu können.
- Um dem Trend der alkoholfreien Biere gerecht zu werden, werden neue HPLC- und GC-Methoden mit aufgenommen, um diese Biere noch genauer unter die Lupe nehmen zu können.
- Die Überarbeitung der Bandes WüBiBiMi steht kurz vor dem Abschluss und umfasst mit die größte Sammlung aller MEBAK-Methoden. Gleiches gilt für die Mikrobiologie, über deren Veröffentlichung wir gesondert berichten werden.

Die nächste MEBAK-Sitzung findet Anfang November in Freising/Weihenstephan statt.

SC, April 2024