



## MEBAK E.V., FREISING Bier trifft Wein

Die diesjährige Herbsttagung der MEBAK (Mittleuropäische Brautechnische Analysenkommission; [www.mebak.org](http://www.mebak.org)) fand vom 10. bis 12. Oktober 2013 an der Hochschule Geisenheim statt. Die Veranstaltung startete mit den Besprechungen der Arbeitsgruppen „Rohstoffe“ und „Mikrobrauereien“ am Vorabend der Tagung. Für einen ersten Austausch und zum Kennenlernen begrüßte *Dr. Claus-Dieter Patz* die Gäste zum gemeinsamen Abendessen im Wintergarten des Central-Hotels in Rüdesheim. Die 82. Sitzung der Kommission fand dann am Freitag im Goethezimmer der Hochschule Geisenheim statt. Der Vormit-

tag gehörte den Mitteilungen zu den Aktivitäten im Bereich Hopfen-, Treber- und Arsenanalytik. Die mit der Hochschule kooperierende ortsansässige Firma Erbslöh stellte dazu ihre aktuellen Entwicklungen im Bereich Bier vor. Danach wurden die Ausführungen der einzelnen Arbeitsgruppen zu den Methodensammlungen der MEBAK diskutiert. Dabei standen die Themen Sudhauskontrolle, Mikrobrauereien, Filtrationsrichtlinie, In-linemesstechnik, Rohstoffe und Mikrobiologie im Vordergrund. Den Abschluss bildete der Meinungsaustausch über Verbesserungsvorschläge zu verschiedenen Methoden der MEBAK. Gleichzeitig fand



**Die Teilnehmer der diesjährigen Herbsttagung bei der Weinprobe auf dem Weingut Allendorf in Oestrich-Winkel**

für die Begleitpersonen ein geführtes Rahmenprogramm mit *Karin Fischer* zum Thema „Mythos, Mystik und 2000 Jahre Geschichte am Rhein-Nahe-Eck“ statt.

Am Abend war die Gruppe im Geisenheimer Institut für Rebenzüchtung von *Prof. Dr. Rühl* zu einer Kellerführung eingeladen. Hier machten sich die Teilnehmer mit der Züchtung von Reben und den daraus bereiteten Weinen vertraut. Nach einer Stärkung am Buffet im Seminarkeller war es dann soweit: Bei der Weinprobe mit *Prof. Dr. Rühl* warteten elf verschiedene Weine der Hochschule auf die passionierten Biertrinker.

Der Samstag führte die Gäste in das Getränketechnologische Zentrum in Geisenheim. Betriebsleiter *Michael Ludwig* informierte hauptsächlich über die

Herstellung von Fruchtsäften. Die Verkostung verschiedener Säfte rundete seine Ausführungen ab. Weiter ging es zum Weingut Allendorf in Oestrich-Winkel. Hier wurden die Teilnehmer von *Ulrich Allendorf* „hinter Licht“ geführt. Sie konnten ein und denselben Wein unter dem Einfluss verschiedenfarbiger Beleuchtung verkosten und dabei feststellen, wie stark sich Geschmack- und Geruchssinn durch den Sehsinn beeinflussen lassen: Der Wein zeigte je nach Licht einen angenehm fruchtigen (oranges Licht), sauer unreifen (grünes Licht) oder dünnen, wässrigen (blaues Licht) Geschmack. Bei der anschließenden Führung durch seinen Keller brachte Allendorf der Gruppe mit sehr viel Liebe und Engagement das Geheimnis der Weinbereitung näher.

HANS  
CARL