

Impulse via Internet

Doemens Impulse 2021 liefern innovative Ideen für Getränke mit neuen und alten Mikroorganismen

Auch in diesem Jahr lud die Doemens Akademie am 4. Februar erneut zu ihrer Vortragsreihe im Rahmen der Doemens Impulse. Aufgrund der aktuellen Situation fand das Leitseminar der Doemens Akademie, an dem rund 70 Gäste teilnahmen, online statt. Das Thema konzentrierte sich dabei auf sich wandelnde Verbrauchertrends in der Bier- und Getränkebranche. Die einzelnen Vorträge stellten Aspekte, Ideen und Beispiele vor, wie neue Getränketypen mit „alten“ Technologien entwickelt und produziert werden können.

Bei ihrer Begrüßung beschrieben Dr. Werner Gloßner und Dr. Gerrit Blümelhuber, beide Doemens, kurz die derzeitigen Trends in der Getränkebranche. Unabhängig der aktuellen Situation entwickeln sich diese weltweit und sprechen vor allem die jüngeren, experimentierfreudigeren Verbraucher an. Diese Getränkekategorien bieten Potenzial und können sich zu einem weiteren Standbein für viele Betriebe entwickeln. Die Herausforderung liege dabei in der Entwicklung neuer Getränke und wie diese produziert werden könnten. Trends wie Hard Seltzer, Kombucha oder Cider wurden im Rahmen der Doemens Impulse 2021 ebenso betrachtet wie neu ausgerichtete Ansätze für Brauereien. Mittels diverser Verkostungsproben wurden dabei die unterschiedlichen Ansätze einer Aroma- und Geschmacksbildung erläutert.

Susanne Gerstmair, Symrise, eröffnete die Vortragsrunde. Sie erläuterte das Konzept der Firma, den Markt und die Wünsche der Konsumenten anhand von Studien, Befragungen und persönlichen Gesprächen zu erfassen. Es zeige sich ein wachsender Trend hin zu steigender Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und gesundheitsbewusstem Lifestyle der Verbraucher. Für viele spiele ein niedriger Kalorien- oder Alkoholgehalt und das vermittelte Lebensgefühl eine wichtige Rolle. Dennoch seien alkoholische Mischgetränke ebenso beliebt. Dabei treten immer vielfältigere Inhaltsstoffe in den Vordergrund. Bekannte Aromen wie Zitrus, Gemüse und Kaffee bieten ebenso eine Grundlage wie exotische Früchte, Gewürze, Kräuter oder Kakteen aus aller Welt, so Gerstmair. Entscheidend seien neben dem Produkt selbst die Vermarktung,



Dr. Gerrit Blümelhuber (l.) und Dr. Werner Gloßner begrüßten die Teilnehmer über das Internet.

das Design sowie eine praktische Verpackung. So könne neben dem gesundheitsbewussten Trendsucher auch der klassische Brauereikunde teilweise gewonnen werden. Beispiele lieferten die Verkostungsproben: Bier versetzt mit Wasser, Kohlensäure und Aromen aus Hopfen, Eichenholz, Zitrone, Kalamansi, Dalandan und Himbeeren.

Aromen und Rohstoffe für mehr Vielfalt

Einen Ansatz zur Herstellung malzbasierter Getränke zeigte Björn Bleier, Doemens. Fassbrause und Malzlimonaden sind bekannt, fermentierte aber alkoholfreie Malzgetränke eine weitere Möglichkeit zur Akquirierung neuer Kunden. Meist sind die dafür nötige Technik und das Knowhow bereits im

Betrieb vorhanden. Wichtige Kriterien für die Herstellung sind die Auswahl der Rohstoffe, des Maischverfahrens und die Technologie der Säuerung des Getränks. Die Rohstoffauswahl geschieht nach Parametern wie Farbe, Vollmundigkeit, Geschmack und Aromaprofil. Anhand des verwendeten Maischverfahrens wird grundlegend die Würzezusammensetzung und somit der Geschmack festgelegt, etwa die Intensität der Süße oder der Vollmundigkeit. Bleier erläuterte die Bedeutung der Säuerung der Würze, um eine angenehme Ratio zu erhalten. Neben der Zugabe von Genuss säuren erreiche man dies ebenfalls durch eine Milchsäuregärung im Heißbereich bis zum gewünschten Säuregrad, um das mikrobiologische Risiko zu minimieren. Zusätzlich sei eine Pasteurisation nötig. Zwei Malzgetränke als Verkostungspro-



Dr. Moritz Krahl erläuterte die Entwicklung und Markteinführung eines alkoholfreies Weizenbieres.

ben zeigten den Unterschied zwischen der Säuerung mit Genusssäuren und der Milchsäurefermentation. Beiden wurde Mango- und Maracujasaft zugefügt, um deutliche Fruchtnoten hinzugeben.

Bekannte Produktrends aus der Praxis

Die Aufnahme eines alkoholfreies Bieres in das eigene Produktportfolio erläuterte Dr. Moritz Krahl, Hochdorfer Kronenbrauerei. Um eine hohe Produktidentifikation und eine zufriedenstel-

lende Qualität zu erreichen, entschied man sich dazu, alkoholfreies Bier selbst zu produzieren. In der Hochdorfer Kronenbrauerei wurde die gestoppte Gärung zur Herstellung des alkoholfreies Bieres gewählt. Krahl erläuterte die Wichtigkeit der Hefe für dieses Verfahren. Da frisch propagierte Weißbierhefe alleine zu viel Diacetyl liefere, bediene man sich eines zweiten Hefestammes, *Torulaspora delbrueckii*. Dieser kann Maltose und Maltotriose nicht vergären und liefert auch bei niedrigen Temperaturen ein estrig-fruchtiges Aromaprofil. Zusätzlich müsse im Sudhaus der pH-Wert eingestellt werden, um den fehlenden pH-Sturz auszugleichen. Das Ergebnis präsentierte Krahl in Form einer Verkostung des „Hochdorfer Sportweizens“.

Ein weiteres innovatives Getränk stellte Martin Urban, Doemens, vor. Obwohl schon seit Jahrhunderten bekannt, liefere Cider doch einen Ansatz zur Erweiterung der Produktvielfalt für Brauereien, als alkoholphaltiger „Hard Cider“ oder alkoholfreier „Sweet Cider“. Auch hier spielt die Ratio eine größere Rolle als der Zucker- oder Säuregehalt allein. Die unterschiedlichen Herstellungsprozesse erlauben ebenfalls eine Variation des Getränks, so Urban. Über das Aromaprofil entscheide maßgeblich die Wahl des Hefestammes. Während Bierhefen im Gärverlauf ähnliche Aromen wie in Bier liefern, entwickeln



Die verschiedenen Arten und Produktionsvarianten des Cider waren Thema von Michael Urban.

traditionelle Cider-Hefen ein typisches Flavour, sollten aber in der Brauerei als Wild- beziehungsweise Fremdhefe behandelt werden. Nach einer Hauptgärung wird der Cider in Flaschen oder Tanks bis zum gewünschten CO₂-Gehalt nachvergoren. Schon nach ein bis zwei Wochen könne filtriert, abgefüllt und pasteurisiert werden, so Urban. Zusätzlich bieten sich Möglichkeiten für eine weiterführende Aromabildung an. Urban stellte u.a. eine längere Lagerung auf der Hefe für ein trockenes Profil und eine Reifung im Holzfass vor, was zusätzliche Noten wie Sherry, Gewürze, Nelken oder Rauch liefere.

#EineSorgeWeniger

Mit Pretsch von Lerchenhorst - Die Flascheneinsteller.





VON LERCHENHORST GMBH

Ihr Partner für die Getränke- und Lebensmittelindustrie

- Neukasten-, Neuglas und Gebrauchsglasbeschaffung
- Einstellen von Flaschen in Kästen
- Ankauf von Fremdfaschen
- Ankauf von Altkästen
- Planung der kompletten Logistik

Land-Au 102 · 94469 Deggendorf · Tel.: 0991/29040-0 · kontakt@prettsch.de · www.prettsch.de

Kreative Ideen als Beispiele

Dr. Michael Zepf, Doemens, betrachtete den Einfluss der Hefe als Rohstoff bei der Getränkeherstellung. Sowohl der Stamm als auch die Art der Reifung bzw. Lagerung liefern unterschiedliche Aromaprofile und können als Marketingstrategie genutzt werden. Als Beispiel diene die Flaschengärung. Durch die Variation des Hefestammes lässt sich, bei geringem mikrobiologischem Risiko, das Sortiment zusätzlich erweitern. Daneben ist die Flaschengärung auch bei klassischen untergärigen Bierstilen wie Pils oder Lager durchaus denkbar. Mittels Flaschengärung produzierte alkoholfreie Getränke seien ein zusätzlicher Ansatz, so Zepf. Durch die Verwendung von Würze oder Zucker ließen sich so Aromen und Kohlensäure in ein Getränk bringen, wobei es besonderes Augenmerk auf den maximal zugelassenen Alkoholgehalt zu legen gilt. Als Beispiele dienten zwei flaschenvergorene Proben auf Teebasis mit unterschiedlichen Hefen und ungehopfter Würze als Speise.



Den Einfluss der Hefe auf das Aromaprofil stellte Dr. Michael Zepf vor.



Frank Peifer ging näher auf die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Hopfenprodukten ein.

Praktische Aspekte bei der Entwicklung einer Rezeptur für Kombucha lieferte Phillip Götz, Familienbrauerei M. Ketterer. Bei dessen Herstellung kommen symbiotisch lebende Bakterien und Hefen zum Einsatz, der sogenannte Scoby, durch den die typische Mischgärung erreicht wird. Erste Versuche in geringen Mengen lieferten ein Basisrezept für das vergorene, gesüßte Teegetränk, wobei die Teesorte, die Zuckerdosage und die Zugabe von Fruchtsäften für eine zweite Fermentation in Verkostungen bewertet wurden. Im nächsten Schritt stellte Götz einen Kombucha in der Doemens-Versuchsbrauerei her. Neben der klassischen Variante sei der Scoby auch auf würzebasierte Getränke anwendbar, so Götz. Diese präsentierte er in einer Verkostungsprobe, im Vergleich dazu einen Kombucha aus Tee und Fruchtsaft.

Frank Peifer, Hopsteiner, erläuterte die Anwendung von Hopfenprodukten jenseits des Bieres. Sowohl die antimikrobielle Wirkung als auch die gesundheitsfördernde Wirkung einzelner Inhaltsstoffe finden funktionelle Anwendung bei der Herstellung von Lebens- und Futtermitteln sowie der pharmazeutischen Industrie. Daneben ist der Einsatz diverser Hopfenprodukte Kern bei der Getränkeherstellung. Auch außerhalb des Biersektors könne man diese umfangreich nutzen, so Peifer. Neben Hopfenaromen und Bitterstoffen dienen die unterschiedlichen Produkte als natürliches Konservierungsmittel, beispielsweise die antioxidative Wirkung der Prenylflavonoide oder die antimikrobielle Wirkung der Weich- und Hartharze. Mikrobiologie, Lichtsensibilität, Geschmacksstabilität oder Schaumeigenschaften können so positiv beeinflusst werden. Besonders die Hopfenöle finden für alkoholfreie Getränke Verwendung. Limonaden, Kombucha, Säfte und alle Arten von Malzgetränken und Seltzer seien als potenzielle Einsatzmöglichkeiten denkbar. Nicht zuletzt seien bereits allerlei hopfenaromatische, innovative Getränke auf dem Markt.

Hard Seltzer, ein wachsender Trend

Hard Seltzer, ein alkoholphaltiges Mischgetränk mit Wassercharakter, kaum Süße und Kalorien, prickelnd mit Fruchtroma, möglichst ohne Gärungsaromen, ist in den USA weit verbreitet und stellt auch in Deutschland und Europa ein wachsendes Segment dar. Die verschiedenen Ansätze zur Herstellung,



Dr. Gerrit Blümelhuber referierte über die Herstellung von Hard Seltzer mit Hinblick auf die Steuerthematik.

vor allem der Zugabe des Alkohols, erläuterte Dr. Gerrit Blümelhuber. Die technologisch einfachste Möglichkeit bietet die Mischung mit Neutralalkohol. Darüber hinaus ist es möglich, Wein als Alkoholbasis beizugeben, wodurch es allerdings zu teils unerwünschten Gär- und Weinaromen kommen kann. Eine weitere Möglichkeit bietet die Fermentation einer Zuckerlösung bis zum angestrebten Alkoholgehalt, wobei aufgrund des Nährstoffmangels Hefenährsalze zugegeben werden sollten. Diese Art der Produktion sei auch die schwierigste, so Blümelhuber. Um Gäraromen zu vermeiden, seien eine untergärige, kalte Fermentation, eine Klärfiltration, eine Diacetylreifung und eine Pasteurisation vorteilhaft. Ebenfalls denkbar wäre die Fermentation einer Malzbasis. Grundsätzlich gilt es bei allen möglichen Herstellungsprozessen, die Steuerthematik zu beachten, so Blümelhuber.

Fazit

Aufgrund der aktuellen Situation war leider kein direktes Zusammenkommen der Teilnehmer möglich. Dennoch gelang es den Veranstaltern, die Doemens Impulse 2021 auch online als inhaltsge-ladenes Branchenseminar durchzuführen. Dass das Impulse-Thema „Innovative Getränke mit neuen/alten Mikroorganismen“ aktueller denn je ist, zeigten auch die vielen Fragen und Diskussionen zu den umfangreichen Vorträgen. So konnten Referenten neue Ansätze für Produkte mit neuen Geschmacksrichtungen vorstellen und diese bei gemeinsamen Live-Verkostungen näher erläutern. Die Teilnehmer erhielten auf diesem Wege wertvolle Anregungen, Hilfestellungen und wichtige Hintergrundinformationen für die Entwicklung neuer Getränke. (mh) □