

Die MEBAK – eine Hilfe für die gesamte Branche

SAMMELN ALS UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE | Seit 2. Oktober 2020 ist Dr. Martin Zarnkow vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität neuer Vorsitzender der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission, kurz MEBAK. Er löst Prof. Frank-Jürgen Methner von der TU Berlin ab, der die MEBAK von 2016 bis 2020 geleitet hat. Die MEBAK ist aktuell in einer Umbauphase. Grund für die BRAUWELT, den neuen Vorsitzenden zu besuchen.

Herr Dr. Zarnkow, Sie sind nach 17 Jahren in der MEBAK nun der neue Vorsitzende. Wie kamen Sie zur MEBAK?

Dr. Martin Zarnkow: Ich bin 2003 zusammen mit Dr. Stefan Kreis, Dr. Christoph Tenge und Prof. Fritz Jacob vorgeschlagen worden, um ausscheidende Mitglieder zu ersetzen. Es ist so, dass man als zukünftiges Mitglied vorgeschlagen und von der MEBAK zu der nächsten der halbjährlichen Plenarsitzungen eingeladen wird, einen Vortrag zu halten. Hier gilt es zu zeigen, dass man sich in der Analytik auskennt. Die Mitglieder der MEBAK entscheiden dann, ob man als Mitglied aufgenommen wird. Es gibt keine Garantie, dass man angenommen wird. Ich persönlich habe allerdings erst ein einziges Mal erlebt, dass jemand abgelehnt wurde.

Von 2004 an bis jetzt war ich Schriftführer. Das habe ich als großen Vorteil empfunden, da man so bei allen Themen auf dem Laufenden bleibt.

Die Mitglieder haben also wortwörtlich entscheidende Aufgaben. Wer sind die Mitglieder?

Dr. Zarnkow: Entsprechend ihrer Historie als Nachfolge-Organisation der DBAK, der Deutschen Brautechnischen Analysenkommission, ist sie auf den deutschsprachigen Raum ausgerichtet, so dass die Mitglieder mehrheitlich aus Deutschland, Österreich und der Schweiz stammen. Hinzugekommen sind in der Zwischenzeit

Mitglieder aus anderen Ländern wie z. B. Tschechien und Italien, wobei unsere Arbeitssprache Deutsch geblieben ist. Die Mitglieder kommen hauptsächlich aus Hochschulen, Brauereien und anderen in der Brauerei-Analytik tätigen Unternehmen. Vor einigen Jahren haben wir beschlossen, den Fokus nicht mehr auf die Teilnahme eines Unternehmens oder einer Institution, sondern auf die Expertise des Einzelnen zu legen. Daher kann es also durchaus sein, dass von einer Institution mehr als eine Person dabei ist. So wie es bei mir damals ja auch schon war ...

Insgesamt sind wir 21 Mitglieder aus fünf Nationen, die sich auf zehn verschiedene Arbeitsgruppen aufteilen, sowie drei Ehrenvorsitzende und 17 Ehrenmitglieder.



Die BRAUWELT besuchte den neuen MEBAK-Vorsitzenden Dr. Martin Zarnkow in seinem Büro in der Alten Akademie in Freising-Weihenstephan

Aktuell planen wir, drei weitere Mitglieder aufzunehmen.

Wie haben Sie die MEBAK in der Zeit erlebt, die Sie jetzt schon dabei sind? Was hat sich verändert?

Dr. Zarnkow: In den letzten 17 Jahren ist so einiges neu hinzugekommen. Man denke nur an den Band Sensorik, an die bevorstehende Mikrobiologie als Extra-Band oder auch an den Band Wasser. Der Fokus der MEBAK hat sich auf die gesamte Getränke-wirtschaft erweitert, also neben Bier auch auf alkoholfreie Getränke wie Wasser, Erfrischungsgetränke oder Saft. Mit dem Kompendium Mikrobauereien ist außerdem ein ganz eigener Band entstanden. Er ist speziell auf die Bedürfnisse der Kleinen und ganz Kleinen in unserer Branche ausgerichtet und beinhaltet – im Gegensatz zu allen anderen Bänden – auch rechtliche oder sogar architektonische Aspekte. Hier schauen wir also aus einem ganz anderen Blickwinkel auf den Betrieb.

Aus Bänden werden Online-Kapitel

Wo sehen Sie aktuelle Herausforderungen?

Dr. Zarnkow: Eine der großen aktuellen Herausforderungen ist die Umstellung der gedruckten MEBAK-Bände auf Online-Publikationen. Im Gegensatz zu Richtlinien wie z. B. Sudhauskontrolle oder Filtration, die erstmal als Bücher bestehen bleiben, werden die MEBAK-Bände ausschließlich online verfügbar sein. Dazu werden wir alle Analysen komplett überarbeiten, sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch, was u. a. aus Layout-Gründen notwendig ist. Und das ist eine Mammutaufgabe, die uns nicht nur jetzt, sondern längerfristig beschäftigen wird, da die beständige Pflege eines Online-Auftritts ein anderes Arbeiten erfordert als ein gedrucktes Buch. Wir starten mit unseren wichtigsten Bänden Rohstoffe, Würze-Bier-Biermischgetränke und Wasser, die dann als Kapitel erscheinen werden.



Die Mitglieder der MEBAK bei ihrer letzten Tagung im November 2019 in Darmstadt

Wie das Online-Angebot konkret aussieht, prüfen wir gerade. Vermutlich wird es ein Jahres-Abonnement geben, in denen die früheren Bände als einzelne Kapitel verfügbar sind. Ob auch einzelne Analysen angeboten werden können, ist noch offen. Sicherlich wird man bis zu einem gewissen Grad recherchieren können, bevor man zu einer Bezahlschranke gelangt. Hier spielt ein wichtiger Aspekt mit hinein: Wir sehen die MEBAK-Bände auch als Lehrbuch innerhalb der Brauer-Ausbildung. Daher werden Schulen sicher einen vergünstigten Zugang erhalten, und es wird auch Schnupper-Abos geben. Wie das im Detail aussieht, müssen wir jedoch noch klären.

Der neue Online-Auftritt der MEBAK soll voraussichtlich, sollte alles gut funktionieren, Mitte 2021 erscheinen. Es hängt natürlich auch von der schon angesprochenen inhaltlichen und Format-mäßigen Überarbeitung der Analysen ab. Wir arbeiten alle ehrenamtlich und können daher nur um Mitarbeit bitten. Da gilt es, viele Arbeitsgruppen zu motivieren und zu koordinieren. Zunächst wird sich mein Vorstands- und Institutskollege Dr. Gerold Reil um das Kapitel Würze-Bier-Biermischgetränke kümmern. Der 2. Vorsitzende im Vorstand der MEBAK, Matthias Hansen von der Fa. Ireks in Kulmbach, ist für die Umsetzung und Betreuung des Online-Auftritts zuständig. Unser großes Ziel ist es, auf Basis unseres Online-Auftritts besser gesehen zu werden. Schließlich wollen wir eine Hilfe für die Branche sein!

■ „Wir sammeln, was da ist“

Es gibt neben der MEBAK auch andere Analysenwerke wie z. B. die EBC Analytica oder das der ASBC. Wie sehen Sie die MEBAK im Vergleich dazu?

Dr. Zarnkow: Nun, es gibt inhaltliche und strukturelle Unterschiede. Die MEBAK ist in erster Linie eine Methodensammlung. Unser vorrangiges Ziel ist definitiv nicht die

Entwicklung von Methoden, was manchmal auch geschieht – keine Frage. Unser Ziel ist aber die Methodensammlung und ausführliche Beschreibung, was unsere Bände auch sehr umfangreich macht. Ich hatte unsere Bände als Lehrmaterial für die Ausbildung ja schon angesprochen. Im Gegensatz zur ASBC und EBC, die weitestgehend Analysen nur nach aufwändigen Ringanalysen in ihre Analysensammlung aufnehmen, erscheinen in unserer Sammlung auch solche Methoden, die z. B. nur von einem einzigen Labor durchgeführt werden. Hier können keine Ringanalysen durchgeführt werden. Wir kennzeichnen solche Methoden entsprechend, wollen aber nicht auf sie verzichten, solange die Methoden sinnvoll sind und einen Erkenntnisgewinn versprechen. Uns geht es darum, die Möglichkeiten aufzuzeigen. Wir sammeln alles, was da ist, denn eines ist ganz klar: Über die Anwendung einer Methode entscheidet der Anwender in der Brauerei oder Getränkebetrieb. Nehmen wir das Beispiel der isothermen 65 °C-Maische: Wir nehmen alle Daten auf, aber am Ende entscheidet der Brauer selber, ob er beim Kongressmaisverfahren bleibt oder zum neuen Verfahren wechselt.

Natürlich arbeiten wir mit den Kollegen von ASBC und EBC zusammen. Wir beteiligen uns auch regelmäßig an den Ringanalysen. Wir kommen aber aus der Selbstständigkeit und wollen auch selbstständig bleiben. Ein struktureller Unterschied zwischen uns besteht z. B. in der Arbeitsweise: Dadurch, dass wir in kleineren Experten-Gruppen arbeiten, sehr offen miteinander – und den Ergebnissen – umgehen, kurze Wege haben und uns alle in unserer Muttersprache verständigen, also nicht auf Englisch als kleinstem gemeinsamen Nenner, sind wir schlichtweg viel schneller in der Aktualisierung der Methodensammlung. Das empfinde ich als großen Vorteil, den wir uns erhalten möchten. Perfekt ist auch die Kombination von erfahrenen und

jungem Experten in kleinen Arbeitsgruppen.

Was möchten Sie verändern?

Dr. Zarnkow: Ich kann mir sehr gut vorstellen, neue Themen herauszubringen. Aktuell denken wir über weitere Getränke nach. Cider ist hierfür ein gutes Beispiel. Auch das Thema Mikroanalytik wird für uns immer wichtiger, weil schlichtweg die Analysemethoden genauer werden. Da ist es für die gesamte Branche gut, wenn die MEBAK frühzeitig sinnvolle Methoden kennt. Es gibt ja bereits einige unschöne Beispiele, was passiert, wenn branchenfremde Labore im Bier vermeintliche Kontaminanten nachweisen. Oft genug übersehen diese selbsternannten Umwelt- oder Verbraucherschützer, dass viele Methoden in Wasser sehr gut, in Würze und Bier aber überhaupt nicht funktionieren. Die Matrix Bier mit ihren tausenden von bekannten und unbekanntem Inhaltsstoffen erfordert besondere, nämlich an die Matrix angepasste Methoden.

Auch stehen uns große Aufgaben bevor, die im Klimawandel (Stichwort Rohstoffe) oder in den sich ändernden gesetzlichen Vorgaben begründet sind. Ich bin jedoch überzeugt, dass wir diese Aufgaben trotz der ehrenamtlichen Tätigkeit, aber eben wegen der kleinen Gruppen, gemeinsamen Sprache und kurzen Wege gut und schnell meistern können. Natürlich möchten wir uns noch intensiver mit Institutionen wie der EBC austauschen, auch, um so besser Parallel-Arbeit zu verhindern. Meine Vision ist, die Zusammenarbeit auf weit größere Füße zu stellen, was letztendlich allen zugutekommt.

Zum Schluss noch eine ganz andere Frage: Im November 2021 wird die MEBAK 50 Jahre alt – haben Sie dafür schon Pläne?

Dr. Zarnkow: Die Planung solcher Jubiläumsfeiern ist im Moment natürlich schwierig. Wir können aktuell nichts Konkretes planen. Glücklicherweise haben wir bis November noch etwas Zeit. Vielleicht werden wir zur drinktec im Oktober etwas vorbereiten, aber das ist bisher nur eine Idee.

Herr Dr. Zarnkow, Ihnen herzlichen Dank für das Gespräch und alles Gute für die kommenden Aufgaben!

Das Gespräch führte BRAUWELT-Chefredakteurin Dr. Lydia Junkersfeld.