

# MEBAK: Bierforschung seit 40 Jahren

Am 19. November 1971 fand in der Alten Bibliothek der VLB Berlin die erste Sitzung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission, kurz MEBAK, statt. Diese aus der Deutschen Brautechnischen Analysenkommission (DBAK) hervorgegangene Institution besteht damit seit 40 Jahren.

Teilnehmende Institutionen waren damals neben der VLB Berlin, die Wissenschaftliche Station für Brauerei, München, die Versuchsanstalt für Bierbrauerei der Bayerischen Landesgewerbeanstalt, Nürnberg, die Staatliche Brautechnische Prüf- und Versuchsanstalt, Freising-Weiherstephan, die Landesanstalt für landwirtschaftliches Gewerbe an der Universität Hohenheim, die Versuchs- und Untersuchungsstation für die Gärungsindustrie, Mühlheim, der Lehrstuhl für Chemisch-Technische Analyse, Freising-Weiherstephan, die Versuchsanstalt Schweiz, Schweizerische Brauereien, und die Versuchsanstalt für das Gärungsgewerbe, Wien, sowie als Vertreter der deutschen Brauindustrie das Zentrallaboratorium der Schultheiss Brauerei, Berlin, und die Stuttgarter Hofbräu.

Im Gründungsjahr der MEBAK wurde Prof. Dr. F. Drawert, der schon zuvor die DBAK geführt hatte, zum 1. Vorsitzenden gewählt. Sein Stellvertreter wurde Dr. H. J. Wellhoner. Unter diesem Vorsitz wurde die MEBAK 1981 in einen eingetragenen Verein mit Sitz in Freising überführt. Deren Nachfolger wurden 1990 Dr. H. Pfenninger vom heutigen Labor Veritas, Zürich, und Prof. E. Geiger aus Weiherstephan. Im Jahre 2000 folgten Prof. Dr. H. Miedaner vom heutigen Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität Weiherstephan der TU München und Dr. Heinz-Michael Anger, VLB Berlin. Anlässlich der 63. Sitzung im April 2004 wurden Dr. Anger und Dr. A. Gresser von der Brauerei Forst in Meran gewählt. Seit April 2010 wird die MEBAK von Dr. Fritz Jacob vom Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität Weiherstephan der TU München und Dr. Gerd Bender von der Karlsberg Brauerei in Homburg geführt. Der Name MEBAK wurde gewählt, um Mitglieder aus dem mitteleuropäischen Raum aufzunehmen, wo gleiche oder ähnlich gelagerte analytische

und technologische Belange gegeben sind. Die Aufgaben der MEBAK, die sich seit ihrer Gründung auch den analytischen Möglichkeiten mittlerer und kleinerer Brauereien verpflichtet fühlt, haben in den Zeiten der Globalisierung nichts von ihrer Bedeutung verloren.

## Förderung der Forschung

Eine der wesentlichen Ziele der MEBAK ist es, die Forschung zur Analytik und Technologie der Rohstoffe und Getränke zu fördern, um bekannte wie neue Methoden allgemein „greifbar“ zu machen. Dabei sollen Grundlagen und Verfahren erarbeitet werden, die der Standardisierung von Untersuchungen dienen, etwa von Rohstoffen, Zwischen-, Neben- und Fertigprodukten, Zusatz- und technischen Hilfsstoffen, Gebinden und Verpackungsmitteln. Mit der Beschreibung praxisrelevanter brautechnischer Analysemethoden soll dem Praktiker ein Werkzeug an die Hand geben werden. Es dient dazu, Rohstoffe über die Zwischen- und Fertigprodukte bis hin zum verpackten Produkt zuverlässig analytisch verfolgen zu können, um den hohen Qualitätsanforderungen des Marktes gerecht zu werden. Weitere Aufgaben der MEBAK sind die Eignungsprüfung neuer Laborgeräte, das Anregen von Hochschul- und Industrieforschungsprojekten und die Förderung der Zusammenarbeit mit anderen Instituten sowie den europäischen und amerikanischen technisch-wissenschaftlichen Brauereiorganisationen.

## Berufsspezifische Fachliteratur

Ein sehr wichtiges Anliegen der MEBAK ist nach wie vor, den Studierenden die Methoden, gesammelt als Leitfaden und als Nachschlagewerk, für die Berufsausbildung zur Verfügung zu stellen. Dies alles dokumentiert sich in der Herausgabe der Methodensammlung „Brautechnische Analysemethoden“. Diese Sammlung liegt in mehreren

Bänden vor, die ständig aktualisiert werden:

- MEBAK Band „Wasser“ (Trink- und Mineralwasser, Brau-, Kesselspeise- und Abwasser) – auch als englische Version „Water“
- MEBAK Band „Rohstoffe“ (Gerste, Rohfrucht, Malz, Hopfen, Hopfenprodukte) – auch als englische Version „Raw materials“
- MEBAK Band „Würze, Bier, Biermischgetränke“ (Sudwerkkontrolle, Würze, Bier, Biermischgetränke und AfG)
- MEBAK Band „Gebinde und Produktausstattungsmitel“
- MEBAK Band III (Gas-, Dünnschichtchromatographie, Atomabsorptionsspektrophotometrie, HPLC, Wasserspezialanalysen, Enzymatische Analysen, Mikrobiologische Vitaminbestimmung, Immunchemische Methoden, Gushing, Mikrobiologische Analysen)
- MEBAK Band IV (Technische Hilfs-, Reinigungs-, Desinfektions- und Bandschmier-, Entsteinungs- und Steinverhütungsmittel, Zusatzstoffe, Kühlsolen, Ionenaustauscher, Bier- und Getränkeschläuche, Technische Gase/Kohlendioxid sowie Anlagen zum Ausschank CO<sub>2</sub>-haltiger Getränke)
- MEBAK Band „Sensorik“ (in Vorbereitung)
- MEBAK Band „Mikrobiologie“ (in Vorbereitung)

Zudem hat die MEBAK folgende Richtlinien erarbeitet:

- CIP-Anlagen
- Sudwerkskontrolle
- Getränkeschankanlagen
- Filtrationsanlagen (in Vorbereitung)

In der MEBAK sind heute die staatlichen und privaten brautechnischen Institute Deutschlands, Österreichs, der Tschechischen Republik und der Schweiz sowie jeweils die entsprechende nationale Brau- und Malzwirtschaft vertreten. Inzwischen arbeiten ca. 25 Persönlichkeiten aktiv innerhalb der MEBAK. ([www.mebak.org](http://www.mebak.org)) ■



Dr. Fritz Jacob,  
1. Vorsitzender  
der MEBAK

