

Sommergerstenanbaufläche von ca. 340.000 ha in Deutschland. In Mecklenburg-Vorpommern fällt die im vergangenen Jahr durch Auswintungschäden vor allem bei Winterweizen, Wintererbsen und Wintergerste auf 12.000 ha angestiegene Sommergerstenanbaufläche auf das Niveau von 2015 zurück. Dieser Rückgang kann durch eine Steigerung der Anbaufläche in Bayern nahezu kompensiert werden. In allen anderen Bundesländern bleibt die Anbaufläche für Sommergerste weitgehend auf Vorjahresniveau. Die Aussaat ist in vollem Gange und wurde bis Ende März größtenteils abgeschlossen. Sehr kalte Temperaturen im Januar von teilweise unter

Minus 15°C bewirken eine gute Frostgare. Wenig Winterfruchte lässt die Böden schnell abtrocknen und ermöglicht eine rasche Aussaat bei guten bis optimalen Bodenbedingungen. Etwa 50 Prozent der prognostizierten Anbaufläche für Sommergerste ist bereits bestellt. Die Saat befindet sich vor dem Auflaufen bzw. im Keimstadium.

Das Sortenspektrum wird von dem im Berliner Programm nur Verarbeitungsempfehlungen Sorten Avalon, Solist, Quersch und Catamaran dominiert. Die Sorte RGT Planet wird von der deutschen Brauwirtschaft größtenteils für die Verarbeitung abgelehnt, befindet sich jedoch in vielen Bundesländern in kleinem Umfang im Anbau.



Austausch in geselliger Runde beim 1. Logicircle in Hamburg

zum einen als geschlossene Benutzergruppe mit einem Diskussionsforum auf der Social Media Plattform Xing, zum anderen in Form regelmäßiger persönlicher Treffen. Dabei steht stets ein Schwerpunktthema im Vordergrund, wie jetzt in Hamburg mit „Fassbier für die Gastronomie“. Die Mitglieder werden persönlich eingeladen, damit eine kompetente und vielfältige Gesprächskultur mit möglichst vielen Perspektiven aus den unterschiedlichen Facetten des gesamten Prozesses ermöglicht werden kann, wie der Veranstalter betont.

Für die Wahl des Ortes gab es einen konkreten Grund: In diesem Mekka der Hamburger Kultur werden 21 frische Biere vom Fass angeboten. Da es sich

um eine der teuersten Flächen der Republik handelt, ist Lagerfläche der Störtebeker Elbphilharmonie besonders wertvoll. Dazu passend wurde nun ein neues Mehrweg-Poolfass vorgestellt, das sogenannte Logikeg, welches von Brauereien je nach Bedarf gemietet werden kann. Durch seine schlanke Form benötigt es wenig Platz. Selbst in eine klassische Unterschrankkühlung an der Theke passen drei dieser Kegs statt eines konventionellen 50-Liter-Fasses. Mit dem geringen Fassungsvermögen von 20 Litern ist es für die Mitarbeiter leichter zu transportieren und wird schneller leer. Das reduziert die Gefahr von Qualitätsverlusten durch langes Abstehen nach dem Anstechen. Daher sei dieses System

besonders für Bierspezialitäten wie Craft Beer geeignet und biete Brauern, GFGH und Gastronomie eine praktische Lösung, verspricht Anbieter Logipack.

### Ordnung im Fässer-Wirrwarr

Die Resonanz war durchweg positiv, wie die Statements einiger Teilnehmer dokumentieren. So sagte Günther Guder, Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels, Düsseldorf: „Besonders im Hin-

blick auf die Diskussion über die Verpackungsverordnung stellt ein Mehrweg-Poolfass eine sehr interessante Lösung dar“. Und Torben Veen, Getränke Ess- und Lingen, meinte: „Für uns als Getränkefachgroßhandel ist ein breites, vielfältiges Angebot an Bierspezialitäten elementar wichtig. Deshalb haben wir uns auf dieses Segment spezialisiert. Durch das Logikeg-System wird die Logistik für uns weniger aufwendig, und das Wirrwarr der höchst unterschiedlichen Fässer auf unseren Höfen kann sich erheblich reduzieren“.

### WIRTSCHAFTSVEREINIGUNG ALKOHOLFREIE GETRÄNKE E.V., BERLIN Pro-Kopf-Verbrauch leicht rückläufig

#### Schulterschluss für regionale Bierproduktion

Die Karmeliten Brauerei in Straubing lässt jetzt im Stadtgebiet von Straubing die Gerste anbauen, mit der sie ihre beliebtesten Biere braut. Somit will man laut Meldung von Anfang März 2017 noch mehr zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskraft beitragen. Dass es auch heute noch möglich und sogar lohnenswert ist, regional zu produzieren, will die Straubinger Karmeliten Brauerei beweisen. Gemeinsam mit der v. Pöschinger Müller stellte sie ihr ganzheitliches Regionalkonzept vor.

„Wir beziehen ausschließlich Rohstoffe aus der Region, die aufwendig und nachhaltig produziert werden“, erklärt Christoph Köppl, Geschäftsführer der Karmeliten Brauerei. „Dass es uns nun sogar möglich ist, mit Gerstenmalz zu brauen, das in unserer direkten Umgebung angebaut wurde, ist einsteigerisch“. Brauer der The-

Der Konsum von Erfrischungsgetränken in Deutschland steigt sich für das Jahr 2016 nach vorläufigen Berechnungen leicht rückläufig. Danach geht die Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wagf) für 2016 von einem vorläufigen Pro-Kopf-Verbrauch von 116,1 Litern aus.

Im Vergleich zum Pro-Kopf-Verbrauch von 118,8 Litern im Jahr 2015 bedeutet dies prozentual im durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch einen Rückgang von 2,1 Prozent. Dies entspricht einer absoluten Veränderung um 2,5 Liter.

monaten: Lag deren Pro-Kopf-Verbrauch 2012 noch bei 68,1 Litern, so liegt er 2016 nun noch bei 63,2 Litern (2015: 65,7). Dies bedeutet einen Rückgang von 1,8 Prozent gegenüber dem Vorjahreswert.

Sorben und Wasser plus Fruchtgetränke sowie Wasser mit Aromen zeigen sich 2016 beim Pro-Kopf-Verbrauch mit einem leichten Plus (von jeweils 0,4 %). Der Pro-Kopf-Verbrauch bei alkoholfreien Getränken insgesamt entwickelt sich 2016 wie folgt: Im Durchschnitt werden 152,7 Liter Wasser (bzw. von 148,8 Mineral- und Heilwäss-

### 1. LOGICIRCLE, HAMBURG Premiere in der Elbphilharmonie

Dort fand am 17. März 2017 in der „Störtebeker Elbphilharmonie“ der 1. Logicircle statt. Hierbei handelt es sich um eine Kommunikationsplattform für Fachleute aus allen Bereichen der Getränkebranche. Ins Leben gerufen wurde die Runde vom Unternehmen Logipack, das der Getränkewirtschaft neutrale, standardisierte Ladungsträger,

wie z.B. Trays, Kisten und Fässer, bietet, und den Herstellern auf diese Weise eine kurzfristige Komponenten-Verfügbarkeit ohne eigene Investitionen ermöglicht.

Ziel der Veranstaltungsreihe ist es, den Austausch zwischen den Beteiligten der gesamten Supply Chain der Getränkewirtschaft zu fördern. Er existiert