

Europäische Bierkultur im Kontext wissenschaftsbasierten Schreibens

Übung: Literaturangaben in einem technischen Bericht

Ralf Mock

ZHAW, Institut für angewandte Informationstechnologie InIT

1. Einleitung

...

2. Methodischer Ansatz

Aus der praktischen Erfahrung des Autors heraus besteht ein enger Zusammenhang zwischen Textinhalten und dem lokalen Arbeitsumfeld. Die Arbeit untersucht die Wirkmächtigkeit der europäischen Bierkultur(en) auf Autoren im Gesamtprozess wissenschaftsbasierten Schreibens. Im Weiteren wird vereinfachend davon ausgegangen, dass das Umfeld keinen Einfluss auf die Form eines technisch-wissenschaftlichen Textes hat (oder haben darf), wie sie beispielsweise in der DIN-Sammlung [7] festgelegt ist.

Bier gehört zu den alkoholischen Getränken, wobei dieser Bericht den gesetzlichen Vorgaben folgt: Diese müssen nach Art. 1 der Verordnung über alkoholische Getränke „... einen Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent aufweisen“ [8].

Neben Volumenprozenten spielen Quantität und Qualität verfügbarer Biere im Rahmen dieser Arbeit eine Rolle. Ausgangspunkt für eine Analyse ist die bei Autoren eingelagerte Biermenge, wobei eine gesicherte Datenbasis fehlt. Ein Durchschnitt von zwei eingelagerten Bierkästen pro Haushalt [5] gilt hier als unterer Richtwert. Damit kann von einem generell guten Verhältnis zwischen Brauereien und Autoren ausgegangen werden. Allerdings sei dieses Verhältnis in der Schweiz nicht immer ungetrübt, wie in [4] beschrieben: Trotz einem Trend für „Swissness“ schrieben bereits einige kleinere Brauereien rote Zahlen. Es bleibt zu prüfen, ob Autoren ebenfalls diesem Trend folgen. Eine Arbeitshypothese dieser Arbeit ist, dass Autoren die ausgereifte Logistik von Grossbrauereien bevorzugen, um die gewohnten Mengen bei unveränderlicher Qualität stets verfügbar halten zu können. Wie auch in [6] gelten in dieser Arbeit Brauereien mit einem Produktionsvolumen von $8 \cdot 10^5$ bis 10^6 Hektolitern pro Jahr als mittelgross; bei 2 bis $5 \cdot 10^4$ Hektolitern gelten sie als klein.

Die Auswirkungen dieses Bierkonsums auf Autoren und Texte sind ebenfalls schwierig zu erfassen. Zumindest die gesundheitliche Auswirkungen scheinen nicht nur negativ zu sein: „Der positive Einfluß von Bier auf die menschliche Gesundheit wird von nahezu allen Wissenschaftlern bestätigt“ [2]. Aussagen von Grossbrauereien (vgl. „Bekömmlich, süffig – aber nicht schwer“ [1]) untermauern diese Einschätzung.

Die Wissenschaft hat sich jedoch früh auch mit den Nachteilen der Bierkultur auseinander gesetzt. So befasst sich beispielsweise [3] in seiner 1802 erschienen Abhandlung u.a. mit den „schädliche(n) Künsteleyen bey dem Bierbrauen“. Das moderne Brauereiwesen bemüht sich hingegen sowohl um Qualität als auch um Effizienz und folgt dem Trend der „Green Browery“ [6].

Der Autor entwickelt für diese Modularbeit Konzepte zur empirischen Überprüfung des Einflusses länderspezifischer Bierkulturen auf den kreativen Schreibprozess im Hochschulkontext. Umfassende Feldstudien zur Schaffung einer statistisch auswertbaren Datenbasis ...

3. Schlussfolgerungen

...

Literatur

- [1] *Bier-Spezialitäten: Würzig & frisch: Härle-Gold*. Brauerei Härle. Königseggwald, -. (<http://www.haerle.de/26.html>; bes.: 24. Feb. 2015).
- [2] H. Mennenga. *Das BRAXONIA-Braubuch*. Rostock: BRAXONIA-Vertrieb, 2000.
- [3] A. Möller. *Abhandlung über das gefährliche Haushaltsgeschirr des Bleyzinns und der irdenen glasirten Gefässe: Weinverfälschung, Weinvergiftung und schädliche Künsteleyen bey dem Bierbrauen*. Osnabrück, 1802.
- [4] M. Müller. „Die Schweizer und ihr Bier – eine schwierige Beziehung (NZZ Nr, 91)“. In: Neue Zürcher Zeitung, 2012.
- [5] R. Mock. *Anzahl Bierkästen*. (persönliche Mitteilung; E-Mail vom 7. Nov. 2012).
- [6] W. Schnitzer H. Brunner Chr. Muster-Slawitsch B. Weiss. „The Green Brewery Concept – Energy Efficiency and the Use of Renewable Energy Sources in Breweries“. In: *Applied Thermal Engineering*. Bd. Bd. 31. Elsevier, 2011, S. 2123 –2134.
- [7] *Publikation und Dokumentation 1: Gestaltung von Veröffentlichungen, terminologische Grundsätze, Drucktechnik, Alterungsbeständigkeit von Datenträgern*. 4. Ausgabe. DIN-Taschenbuch 153. Berlin, etc.: Beuth Verlag, 1996.
- [8] *Verordnung des EDI über alkoholische Getränke (SR 817.022.110)*. Eidgenössische Departement des Innern (EDI). Bern, 2005.