

Veröffentlichungen von Dr. Markus Fohr

(Stand 23.02.20)

- /1/** Fohr, M.: Energietechnische Untersuchungen zur thermischen Brüdenverdichtung in Brauereien. In: Der Weihenstephaner 63 (1995) Nr. 2, S. 151
- /2/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Würzekochung mit thermischer Brüdenverdichtung. In: Brauwelt 136 (1996) Nr. 1/2, S. 27-42
- /3/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Würzekochung mit thermischer Brüdenverdichtung. In: Brauwelt Brevier 1997, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 1997, S. 183 - 185
- /4/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Wort boiling with thermal vapour compression. In: Brauwelt International 14 (1996) Nr. 5, S. 410-413
- /5/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Würzekochung mit thermischer Brüdenverdichtung (russ.). In: Mir Piva 1 (1996) Nr. 5, S. 26-30
- /6/** Fohr, M.; Behmel, U.; Meyer-Pittroff, R.: Eine Kombination von thermischer Brüdenverdichtung und Biogasanlage zur Energieversorgung und Abwasserreinigung. In: Handbuch zum 29. Technologischen Seminar Weihenstephan, Freising, 1996
- /7/** Fohr, M.; Behmel, U.; Meyer-Pittroff, R.: Kombination thermischer Brüdenverdichtung und anaerober Abwasserreinigung. In: Brauwelt 136 (1996) Nr. 24/25, S. 1124-1130
- /8/** Fohr, M.; Behmel, U.; Meyer-Pittroff, R.: Kombination thermischer Brüdenverdichtung und anaerober Abwasserreinigung. In: Brauwelt Brevier 1997, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 1997, S. 349
- /9/** Schüle, C.; Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Entwicklung und Einsatzmöglichkeiten der thermischen Brüdenverdichtung. In: Brauwelt 136 (1996) Nr. 48, S. 2335-2338
- /10/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Die Brüdenverdichtung in der Lebensmittelindustrie am Beispiel der Brauerei. In: Wirtschaftliche Wärmenutzung in Industrie und Gewerbe: Tagung Braunschweig, 5./6. März 1997 / Kommission Reinhaltung der Luft im VDI und DIN; VDI-Gesellschaft Energietechnik. Düsseldorf: VDI, 1997 (VDI-Berichte 1296)
- /11/** Fohr, M.; Vogeser, G.: EBC-Kongreß - neue Forschungsaspekte und wertvolle Ideen für die Brauwirtschaft. In: Brauwelt 137 (1997), Nr. 37, S. 1560-1572
- /12/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Neue Entwicklungen in der thermischen Brüdenverdichtung. In: 1. Brewnet Forum: Neue Energietechnologien im Brauereiwesen. Tagungsband, 22.-24. September 1997, Freising-Weihenstephan / Deutschland. Europäische Kommission - Generaldirektion für Energie (DG XVII) und ZREU Zentrum für rationelle Energieanwendung und Umwelt GmbH, Regensburg
- /13/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Weiterentwicklung der thermischen Brüdenverdichtung. In: European Brewery Convention: Proceedings of the 26th Congress Maastricht 1997. New York: Oxford University Press, 1997
- /14/** Fohr, M.; Behmel, U.; Meyer-Pittroff, R.: Combination of thermal vapour compression and anaerobic waste-water treatment. In: Brauwelt International 15 (1997) Nr. 5, S. 418-422

- /15/** Fohr, M.: 1. Brewnet Forum: Neue Energietechnologien im Brauereiwesen. In: Brauwelt 138 (1998) Nr. 1/2, S. 14-20
- /16/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Neuentwicklungen auf dem Gebiet der Würzekochung - thermische Brüdenverdichtung - Aspekte der Innenkochung. In: Handbuch zum 31. Technologischen Seminar Weihenstephan, Freising, 1998
- /17/** Krottenthaler, M.; Fohr, M.: Über die Wiederverwendung von Brüdenkondensat. In: Handbuch zum 31. Technologischen Seminar Weihenstephan, Freising, 1998
- /18/** Fohr, M.: New Developments in Thermal Steam Recompression. In: Libro de Ponencias del Seminario de Eficiencia Energetica en el Sector de la Cerveza y la Malta. Madrid, 12 y 13 de Febrero de 1998.
- /19/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Neuentwicklungen auf dem Gebiet der Würzekochung. In: Brauwelt 138 (1998), Nr. 12, S. 460-464
- /20/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Thermische Brüdenverdichtung und Innenkochung. In: Brauwelt Brevier 1999, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 1999, S. 189 - 192
- /21/** Meyer-Pittroff, R.; Fohr, M.; Russ, W.: Modern Energy Conservation Systems for Heat Supply. In: 1998 Asian Brewing Conference. San Miguel Brewing Group and Technische Universität München Weihenstephan, Manila, Philippines, March 16-20, 1998
- /22/** Meyer-Pittroff, R.; Fohr, M.; Kürten, C.; Treitinger, B.; Behmel, U.: Effluent Treatment. In: 1998 Asian Brewing Conference. San Miguel Brewing Group and Technische Universität München Weihenstephan, Manila, Philippines, March 16-20, 1998
- /23/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.; Krottenthaler, M.; Back, W.: Verwertung von Brüdenkondensat ohne Aufbereitung. In: Der Weihenstephaner 66 (1998) Nr. 1, S. 25-28
- /24/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Wärmeversorgung - rationell und regenerativ. In: Unternehmensberatung Weihenstephan GmbH: 43. Brauwirtschaftliche Tagung in Weihenstephan, 27. und 28. April 1998 - Tagungsband
- /25/** Fohr, M.: Rationeller Energieeinsatz in Brauereien und Mälzereien. In: Brauwelt 138 (1998) Nr. 18, S. 798-803
- /26/** Fohr, M.: Weiterentwicklung der thermischen Brüdenverdichtung bei der Würzekochung in der Brauerei. Technische Universität München in Freising-Weihenstephan, Dissertation, Freising, 1998
- /27/** Fohr, M.: Weiterentwicklung der thermischen Brüdenverdichtung bei der Würzekochung in der Brauerei. Fortschritt-Berichte VDI Reihe 14 Nr. 87. Düsseldorf: VDI Verlag 1998
- /28/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: 3. Energietechnisches Seminar. In: Brauwelt 138 (1998) Nr. 33/34, S. 1506-1510
- /29/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.: Abwärme mit Nutzwert – Brüdenverdichtung in der Lebensmittelindustrie. In: Lebensmitteltechnik 30 (1998) Nr. 7-8, S. 56-60
- /30/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.; Krottenthaler, M.; Back, W.: Stand der Technik bei der Verwertung von Brüdenkondensat. In: Brauwelt 138 (1998) Nr. 48, S. 2387-2393
- /31/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.; Krottenthaler, M.; Back, W.: Stand der Technik bei der Verwertung von Brüdenkondensat. In: Brauwelt Brevier 1999, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 1999, S. 198 - 199

- /32/** Russ, W.; Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.; Benz, N.; Ionel, I.: Solare Prozeßwärme in Brauereien, Mälzereien und Molkereien. In: Buletinul Stiintific al Universitatii "Politehnica" din Timisoara (Temeschburg / Rumänien) Tomul 43 (57) 1998, S. 105-111
- /33/** Fohr, M.: 5. Brauereitechnisches Seminar. In: Brauwelt 139 (1999) Nr. 13-14, S. 579-584
- /34/** Fohr, M.: Transformatoren - Technik, Anforderungen, Dimensionierung. In: Brauwelt 139 (1999) Nr. 21-22, S. 1000
- /35/** Fohr, M.: Die Liberalisierung des Strommarktes - Stromversorgung Heute und Morgen. In: Brauwelt 139 (1999) Nr. 35, S. 1570
- /36/** Fohr, M.: Stromversorgung Heute und Morgen. In: Brauwelt 139 (1999) Nr. 36, S. 1634-1635
- /37/** Fohr, M.; Meyer-Pittroff, R.; Krottenthaler, M.; Back, W.: State-of-the-art in utilisation of vapour condensate. In: Brauwelt International 17 (1999) Nr. 5, S. 360-365
- /38/** Fohr, M.: Bierologie. In: Brauwelt 139 (1999) Nr. 51/52, S. 2491
- /39/** Fohr, M.: Regenerative Energien in Brauereien und Mälzereien. In: Brauwelt 140 (2000) Nr. 1/2, S. 9-15
- /40/** Fohr, M.: Regenerative Energien in Brauereien und Mälzereien. In: Brauwelt Brevier 2001, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2001, S. 286
- /41/** Fohr, M.: Thermische Brüdenverdichtungsanlage im Lebensmitteltechnikum Weihenstephan. In: Brauwelt 140 (2000) Nr. 3, S. 51
- /42/** Fohr, M.: Lichtoptimierung - Energieorientierte Beleuchtungstechnik. In: Brauwelt 140 (2000) Nr. 9/10, S. 366
- /43/** Fohr, M.: Thermische Brüdenverdichtungsanlage im Lebensmitteltechnikum Weihenstephan. In: Der Weihenstephaner 68 (2000) Nr. 1, S. 12
- /44/** Heyse, K.-U.; Fohr, M. et. al.: Praxishandbuch der Brauerei. Hamburg: Behr's...Verlag 2000.
- /45/** Fohr, M.: 3. EUROFORUM - Fachtagung Biomasse Energieträger für die Zukunft. In: Brauwelt 140 (2000) Nr. 37 / 38, S. 1508
- /46/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der Brau 2000. In: Brauwelt 140 (2000) Nr. 48, S. 2090-2092
- /47/** Fohr, M.: Regenerative Energien in Brauereien und Mälzereien. In: Brauwelt Brevier 2001, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2001, S. 286
- /48/** Fohr, M.: Versorgungstechnik in Brauereien Teil 1: Einsatz und Rückgewinnung von CO₂. In: Brauwelt 141 (2001) Nr. 30/31, S. 1175-1177
- /49/** Fohr, M.: Versorgungstechnik in Brauereien Teil 2: Druckluft - Grundlagen und Prinzip der Kompression. In: Brauwelt 141 (2001) Nr. 39, S. 1703-1705
- /50/** Fohr, M.: Versorgungstechnik in Brauereien Teil 3: Anlagentechnik der Versorgung mit Druckluft. In: Brauwelt 141 (2001) Nr. 43/44, S. 1877-1881
- /51/** Fohr, M.: 7. Brauerei- und getränketechnisches Seminar. In: Brauwelt 141 (2001) Nr. 47/48, S. 2054
- /52/** Fohr, M.: Kunststoffe in der Getränkeindustrie. In: Brauwelt 142 (2002) Nr. 5, S. 162 - 163

- /53/** Fohr, M.: Höhepunkte der PET-Abfüllung auf der Brau Beviale 2002. In: Brauwelt 142 (2002) Nr. 49, S. 1876-1879
- /54/** Fohr, M.: Höhepunkte der PET-Abfüllung auf der Brau Beviale 2002. In: Brauwelt Brevier 2003, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2003, S. 167 - 171
- /55/** Fohr, M.; Jotova, D.: Zehn Generationen Fohr brauen Bier (bulg.). In: Nationale Wirtschaftspost 13 (2003) Nr. 46, S. 39
- /56/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der Brau Beviale 2003. In: Brauwelt 144 (2004) Nr. 3, S. 60 – 61
- /57/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der Brau Beviale 2003. In: Brauwelt Brevier 2005, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2005, S. 147 - 151
- /58/** Fohr, M.: Pack die Sonne in den Tank. In: Brauwelt 144 (2004) Nr. 23/24, S. 712 - 714
- /59/** Fohr, M.: "Höchste" Studentenverbindung Freisings. In: Brauwelt 144 (2004) Nr. 41/42, S. 1261
- /60/** Fohr, M.: "Höchste" Studentenverbindung Freisings. In: Der Weihenstephaner 72 (2004) Nr. 4, S. 138
- /61/** Fohr, M.: Eine Verpackung zwischen Marktreife und Verpackungsverordnung. In: Brauwelt 144 (2004) Nr. 49, S. 1660 - 1662
- /62/** Fohr, M.; Rohmann, H.; Esper, H.; Kramer, M.: Neuer Läuterbottich in der St. Martin Brauerei. In: Brauwelt 145 (2005) Nr. 1/2, S. 26 - 27
- /63/** Fohr, M.: Innovationen in Sachen Glas und Kunststoff. In: Brauwelt 145 (2005) Nr. 10, S. 276 – 279
- /64/** Fohr, M.: Innovationen in Sachen Glas und Kunststoff. In: Brauwelt Brevier 2006, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2006, S. 244 - 253
- /65/** Fohr, M.: Trebervermarktung im Q&S-System. In: Brauwelt 145 (2005) Nr. 27, S. 780
- /66/** Fohr, M.: 24. Kölner Brauertag. In: Brauwelt 145 (2005) Nr. 33, S. 986 - 989
- /67/** Fohr, M.: Wasser- und Abwasseraufbereitung auf der drinktec 2005. In: Brauwelt 145 (2005) Nr. 44, S. 1446-1448
- /68/** Fohr, M.: Wasser- und Abwasseraufbereitung auf der drinktec 2005. In: Brauwelt Brevier 2006, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2006, S. 335 - 341
- /69/** Fohr, M.: Bierbrauen im Rheinland. In: Brauwelt 145 (2005) Nr. 48/49, S. 1566-1568
- /70/** Fohr, M.: Bierbrauen im Rheinland. In: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. (Hrsg.): Jahrbuch 2006, Westkreuz Druckerei, Berlin, S. 319 - 330
- /71/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der Brau Beviale 2006. In: Brauwelt 146 (2006) Nr. 48/49, S. 1496 – 1498
- /72/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der Brau Beviale 2006. In: Brauwelt Brevier 2007, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2007, S. 141 - 145
- /73/** Fohr, M.: Twin Brew und Helios. In: Brauwelt 147 (2007) Nr. 6, S. 139
- /74/** Fohr, M.: Praxiserfahrungen beim Einsatz von Diesel-Pflanzenöl-Mischungen im Lkw-Fuhrpark einer Brauerei. In: Handbuch zum Symposium zur Energie- und Umwelttechnik in der Lebensmittelindustrie, 29.-30. März 2007, TU München, Lehrstuhl für Energie- und Umwelttechnik der Lebensmittelindustrie

- /75/** Fohr, M.: Filtration in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. In: Brauwelt 147 (2007) Nr. 14, S. 366 - 368
- /76/** Fohr, M.: Einsatz von reinem Pflanzenöl als Kraftstoff. In: Brauwelt 147 (2007) Nr. 25/26, S. 680 – 682
- /77/** Fohr, M.: Bierbrauen in Bulgarien. In: Brauwelt 147 (2007) Nr. 31/32, S. 839 - 842
- /78/** Fohr, M.: Aseptische Getränkeproduktion. In: Brauwelt 147 (2007) Nr. 41/42, S. 1153 – 1155
- /79/** Fohr, M.: Bierbrauen in Lahnstein am Rhein. In: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. (Hrsg.): Jahrbuch 2007, Westkreuz Druckerei, Berlin, S. 273 – 278
- /80/** Fohr, M.: Sudhaustechnik auf der Brau Beviale 2007. In: Brauwelt 147 (2007) Nr. 48/49, S. 1422 – 1424
- /81/** Fohr, M.: Sudhaustechniken auf der Brau Beviale 2007. In: Brauwelt Brevier 2008, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2008, S. 142 - 145
- /82/** Fohr, M.: Besser Leben mit Bier. Imprimatur Verlag Rudolf Kring, Lahnstein, 2008
- /83/** Fohr, M.: VLB Brauseminar 2008 in Köln. In: Brauwelt 148 (2008) Nr. 30/31, S. 864 – 866
- /84/** Fohr, M.: Thüringen Ultra 2008. In: Running – Das Laufmagazin 10 (2008) Nr. 10, S. 86 – 87
- /85/** Fohr, M.: Eifel Marathon 2008. In: Marathon & mehr Laufzeitschrift für Landschafts-Erlebnislaf 7 (2008) Nr. 21, S. 59
- /86/** Fohr, M.: Mittelrhein Marathon 2008. In: Marathon & mehr Laufzeitschrift für Landschafts-Erlebnislaf 7 (2008) Nr. 21, S. 104 – 105
- /87/** Fohr, M.: Der Welt größter Maischefilter und die Brauerei als CO₂-Senke. In: Brauwelt 148 (2008) Nr. 48, S. 1457-1459
- /88/** Fohr, M.: Sudhaustechniken auf der Brau Beviale 2008. In: Brauwelt Brevier 2009, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2009, S. 161 - 165
- /89/** Fohr, M.: Gehört die Zukunft dem Einweg-Keg? In: Brauwelt 148 (2008) Nr. 51/52, S. 1579 – 1581
- /90/** Fohr, M.: Gehört die Zukunft dem Einweg-Keg? In: Brauwelt Brevier 2010, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2010, S. 260 - 263
- /91/** Fohr, M.: Zur Person: Dr.-Ing. Markus Fohr. In: Brauindustrie 93 (2008) Nr. 10, S. 69
- /92/** Fohr, M.: Auf ein Wort: Steht auf, wenn Ihr Brauer seid! In: Brauindustrie 94 (2009) Nr. 1, S. 17
- /93/** Fohr, M.: Nicht immer, aber immer ... Alkoholfreies Bier. In: Running – Das Laufmagazin 11 (2009) Nr. 5, S. 62 – 65
- /94/** Fohr, M.: Besser leben mit Bier – Wege in und aus der Imagekrise des Bieres. In: Handbuch zum 12. Deutschen Bierkongress 2009 am 4. und 5. Mai 2009 in München
- /95/** Fohr, M.; Lauer, J.; Schmidt, T.: Modernste Keg-Technik im Mittelstand. In: Brauwelt 149 (2009) Nr. 20, S. 559 - 561

- /96/** Fohr, M.; Lauer, J.; Schmidt, T.: Modernste Keg-Technik im Mittelstand. In: Brauwelt Brevier 2010, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2010, S. 259
- /97/** Fohr, M.: Teufelszeug oder Rettung? In: Brauindustrie 94 (2009) Nr. 7, S. 23 – 25
- /98/** Fohr, M.: Bier gewinnt den Kampf gegen den Skorbut. In: Brauwelt 149 (2009) Nr. 36, S. 1064 – 1066
- /99/** Fohr, M.: Nachhaltigkeit ist gefragt. In: Brauwelt 149 (2009) Nr. 40, S. 1212 – 1215
- /100/** Fohr, M.: Nachhaltigkeit ist gefragt. In: Brauwelt Brevier 2010, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2010, S. 181 - 185
- /101/** Fohr, M.: 5. Chiemgauer 100 km Bergultralauf. In: Marathon & mehr Laufzeitschrift für Landschafts-Erlebnisläufer 8 (2010) Nr. 24, S. 38 – 39
- /102/** Fohr, M.: Lahnsteiner Brauerei – Neustart 2007. In: 2. Workshop „Wege zu innovativen Bieren“ des Verbands Private Brauereien Bayern, Institut Romeis, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 17.11.2009
- /103/** Fohr, M.: Alkoholpolitik – die Lawine rollt! In: Brauindustrie 95 (2010) Nr. 4, S. 37
- /104/** Fohr, M.: Kölner Brauertag 2010. In: Brauwelt 150 (2010) Nr. 23, S. 689 – 690
- /105/** Fohr, M.; Rohmann, H.; Mathiowetz, K.: Italienische Kessel machen deutschen Brauern Dampf: In: Brauwelt 150 (2010) Nr. 24, S. 718 – 720
- /106/** Fohr, M.: Die Rückkehr der Bierbrauer. In: Brauwelt 150 (2010) Nr. 47, S. 1504 – 1507
- /107/** Fohr, M.: Die Rückkehr der Bierbrauer. In: Brauwelt Brevier 2011, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2011, S. 164 – 169
- /108/** Fohr, M.: 30 Jahre Kölner Brauertag. In: Brauwelt 151 (2011) Nr. 24, S. 772 - 773
- /109/** Fohr, M.: Einfach härter sein. In: Running – Das Laufmagazin 13 (2011) Nr. 9, S. 100 – 101
- /110/** Fohr, M.: Megatrend Energieeffizienz. In: Brauwelt 151 (2011) Nr. 48 / 49, S. 1514 – 1516
- /111/** Fohr, M.: Vom pummeligen Jungen zum Ultra. In: Running – Das Laufmagazin 14 (2012) Nr. 1, S. 24
- /112/** Fohr, M.: Megatrend Energieeffizienz. In: Brauwelt Brevier 2012, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2012, S. 165 – 169
- /113/** Fohr, M.: Noch besser Leben mit Bier. Imprimatur Verlag Rudolf Kring, Lahnstein, 2012
- /114/** Fohr, M.: Megatrend Energieeffizienz 2.0. In: Brauwelt 152 (2012) Nr. 49, S. 1476 – 1478
- /115/** Fohr, M.: Der Ultra-Trail du Mont-Blanc 2012. In: Ultramarathon 25 (2012) Nr. 4, S. 21 - 27
- /116/** Fohr, M.: Megatrend Energieeffizienz 2.0. In: Brauwelt Brevier 2013, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2013, S. 152 – 155
- /117/** Fohr, M.: Teilnehmerrekord in Bitburg. In: Brauwelt 153 (2013) Nr. 12 / 13, S. 345 – 346

- /118/** Fohr, M.: VLB Berlin tagte in Bitburg. In: Brauwelt 153 (2013) Nr. 14 / 15, S. 390 – 391
- /119/** Fohr, M.: Feuerwerk der Sinne. In: Brauwelt 153 (2013) Nr. 21 / 22, S. 626 – 627
- /120/** Fohr, M.: Werden Sie Bierbotschafter IHK! In: Brauwelt 153 (2013) Nr. 35, S. 1034 – 1036
- /121/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der drinktec 2013. In: Brauwelt 153 (2013) Nr. 40 - 41, S. 1264 – 1267
- /122/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der drinktec 2013. In: Brauwelt Brevier 2014, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2014, S. 144 – 150
- /123/** Fohr, M.: Barzone goes Craftbeer. In: Brauwelt 154 (2014) Nr. 26, S. 785 – 787
- /124/** Fohr, M.: Bier kann begeistern. In: Brauwelt 154 (2014) Nr. 33, S. 981 - 982
- /125/** Fohr, M.: Braukunst auf höchstem Niveau. In: Brauwelt 154 (2014) Nr. 34 - 35, S. 1028
- /126/** Fohr, M.: Ein fast ideales Getränk – Bier für Läufer? In: Running – Das Laufmagazin 16 (2014) Nr. 6, S. 102 – 104
- /127/** Fohr, M.: Wibolt 2014. In: Ultramarathon 27 (2014) Nr. 3, S. 55 – 59
- /128/** Fohr, M.: Gelungenes Debüt. In: Brauwelt 154 (2014) Nr. 45, S. 1354
- /129/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der BrauBeviale. In: Brauwelt 154 (2014) Nr. 49, S. 1533 – 1535
- /130/** Fohr, M.: Besser Leben mit Bier. Imprimatur Verlag Rudolf Kring, Lahnstein, 3. überarbeitete Auflage 2014
- /131/** Fohr, M.: The Cypriot approach to craft beer. In: Brauwelt International 33 (2015) Nr. 1, S. 14 – 16
- /132/** Fohr, M.: Fit mit Bier. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 1, S. 12
- /133/** Fohr, M.: Deutschlands bester Biersommelier. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 7, S. 174
- /134/** Fohr, M.: Holzfasslagerung. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 10, S. 268 – 270
- /135/** Fohr, M.; Michel, F.: Ausgezeichnete Braukunst. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 13, S. 347 – 348
- /136/** Fohr, M.: Barzone goes Craftbeer. In: Brauwelt Brevier 2015, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2015, S. 169
- /137/** Fohr, M.; Michel, F.: Craft Beer auf dem Vormarsch. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 20, S. 560
- /138/** Fohr, M.; Breiden, A.: Die Marke der Brauerei – das Markenpaket. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 24 - 25, S. 716 – 718
- /139/** Fohr, M.: Bulgaria's "living beers". In: Brauwelt International 33 (2015) Nr. 3, S. 146 – 149
- /140/** Fohr, M.; Breiden, A.: Spezielle Biere für den GFGH. In: Getränkefachgroßhandel (2015) Nr. 9, S. 52 – 53
- /141/** Fohr, M.: Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 34 - 35, S. 1008 – 1011

- /142/** Fohr, M.; Breiden, A.: Markenpaket – Das Baukastensystem für Ihre Brauerei. In: Mitteilungsblatt des Deutscher Brau- und Malzmeister Bund 63 (2015) Nr. 4, S. 76 – 78
- /143/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der BrauBeviale. In: Brauwelt 155 (2015) Nr. 48, S. 1449 – 1451
- /144/** Fohr, M.: Krieche, wenn´s sein muss! In: Ultramarathon 28 (2015) Nr. 3, S. 67 – 72
- /145/** Fohr, M.: Ausbildung als Erfolgsbasis. In: Getränkefachgroßhandel (2016) Nr. 1, S. 10 – 12
- /146/** Fohr, M.: Bierflavors – Erkennen, verstehen und bewerten. In: Brauwelt 156 (2016) Nr. 4, S. 110 – 112
- /147/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Unertl Ursud. In: Getränkefachgroßhandel (2016) Nr. 2, S. 31
- /148/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Faust Auswandererbier 1849. In: Getränkefachgroßhandel (2016) Nr. 4, S. 38
- /149/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik auf der BrauBeviale. In: Brauwelt Brevier 2016, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2015, S. 190 – 194
- /150/** Fohr, M.: Huntemanns Reise. In: Brauwelt 156 (2016) Sonderausgabe „500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot“ zum 19. April 2016, S. 20 – 28
- /151/** Fohr, M.: Brauen mit Rock´n´Roll. In: Brauwelt 156 (2016) Nr. 17, S. 477 – 479
- /152/** Fohr, M.: International Craft Beer Award 2016 – Craft Bier des Jahres. In: Brauwelt 156 (2016) Nr. 19 - 20, S. 546 – 547
- /153/** Fohr, M.: WEI09 – Allgemeine Getränkekunde: Bier. Studienheft der Studiengemeinschaft Darmstadt, Darmstadt, 2016
- /154/** Fohr, M.; Zaun, M.; Hastenplug, U.: Internationale Vielfalt – 7. Festival der Bierkulturen, Köln-Ehrenfeld. In: Brauwelt 156 (2016) Nr. 28 - 29, S. 804 – 805
- /155/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Rohminator Megabock. In: Getränkefachgroßhandel (2016) Nr. 7, S. 24
- /156/** Fohr, M.: Sechserträger im Markenpaket: In: Brauwelt 156 (2016) Nr. 30, S. 869
- /157/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Protaste Rebel. In: Getränkefachgroßhandel (2016) Nr. 9, S. 61
- /158/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Affenkönig Imperial IPA. In: Getränkefachgroßhandel (2016) Nr. 11, S. 31
- /159/** Fohr, M.: Liebhaberei bierseliger Brauer oder Cashcow der Zukunft? In: Leidenschaft Craft (2016) Nr. 1, S. 32 – 35
- /160/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik. In: Brauwelt 156 (2016) Nr. 47, S. 1399 – 1401
- /161/** Fohr, M.: Die Sprache des Bieres. In: Brauwelt 157 (2017) Nr. 1 - 2, S. 25 – 27
- /162/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Kiesbye´s Waldbier 2016: Wacholder. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 1, S. 27
- /163/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Wacken Brauerei Weizendoppelbock. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 3, S. 75
- /164/** Fohr, M.: Bierige Ausbildungsmöglichkeiten für den GFGH. In: Leidenschaft Craft (2017) Nr. 1, S. 32 – 36

- /165/** Fohr, M.: Voller Terminkalender – Craftbier-Veranstaltungen 2017. In: Leidenschaft Craft (2017) Nr. 1, S. 42 – 44
- /166/** Fohr, M.: Höhepunkte der Sudhaustechnik. In: Brauwelt Brevier 2017, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2017, S. 184 – 189
- /167/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Braustelle Flamländer. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 5, S. 34
- /168/** Fohr, M.: Reconocimiento de los estilos de cerveza en cata ciega. In: Brauwelt en Espanol 21 (2017) Nr. 2, S. 62 – 65
- /169/** Fohr, M.: Damit die Brauereiführung nicht zum Drama wird. In: Brauwelt 157 (2017) Nr. 25 - 26, S. 755 – 757
- /170/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Braustil Tripel Lambic. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 7, S. 33
- /171/** Fohr, M.: Die Bierkarte. In: Leidenschaft Craft (2017) Nr. 2, S. 16-19
- /172/** Fohr, M.: Ein neues Verständnis von „Bier reift“. In: Leidenschaft Craft (2017) Nr. 2, S. 38-40
- /173/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Brau-Manufactur Allgäu – Braukatz Hop Cat. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 9, S. 14
- /174/** Fohr, M.: Bier oder Craft Bier – das ist hier nicht mehr die Frage. In: Brauwelt 157 (2017) Nr. 39 - 40, S. 1163-1165
- /175/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Main-Seidla Winter Ale. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 10, S. 47
- /176/** Fohr, M.: Allgemeine Getränkekunde: Bier. Studienheft WE112, Studiengemeinschaft Darmstadt GmbH, Pfungstadt, 2017
- /177/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Dancing Camel Leche del Diablo. In: Getränkefachgroßhandel (2017) Nr. 12, S. 40
- /178/** Fohr, M.: Huntemanns Reise. In: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. (Hrsg.): Jahrbuch 2017, Westkreuz Druckerei, Berlin, S 193 – 212
- /179/** Fohr, M.: Bierstile im Wandel der Zeit. In: Brauwelt 158 (2018) Nr. 3, S. 67 – 70
- /180/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Baltic Dubbel aus der Inselbrauerei Rügen. In: Getränkefachgroßhandel (2018) Nr. 3, S. 53
- /181/** Fohr, M.: Und der Sieger heißt: das Bier. In: Leidenschaft Craft (2018) Nr. 1, S. 42 - 43
- /182/** Fohr, M.: Foodpairing – die Suche nach Begleitung. In: Brauwelt 158 (2018) Nr. 10, S. 275 – 277
- /183/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Chardonnay Hopfen aus der Brauerei Strate. In: Getränkefachgroßhandel (2018) Nr. 5, S. 17
- /184/** Fohr, M.: Bier oder Craft Bier – das ist hier nicht mehr die Frage. In: Brauwelt Brevier 2018, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2018, S. 172 – 177
- /185/** Fohr, M.: Vietnam – Craft Bier-Land?! In: Brauwelt 158 (2018) Nr. 23, S. 665 – 667

- /186/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Heidelberger Medicus. In: Getränkefachgroßhandel (2018) Nr. 6, S. 37
- /187/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Ketterer Black Forest Stout. In: Getränkefachgroßhandel (2018) Nr. 7, S. 21
- /188/** Fohr, M.; Kiesbye, A.; Stempfl, W.: Die neue Bierkultur 4.0. Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2018
- /189/** Fohr, M.: Faszination Bockbier. In: Brauwelt 158 (2018) Nr. 37 - 38, S. 1086 – 1088
- /190/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Broyhan aus der Gutshofbrauerei Das Freie. In: Getränkefachgroßhandel (2018) Nr. 9, S. 10
- /191/** Fohr, M.: Das Erwachen der Macht. In: Leidenschaft Craft (2018) Nr. 2, S. 22 – 25
- /192/** Fohr, M.: Die Vielfalt der Lagerbiere. In: Brauwelt 158 (2018) Nr. 42, S. 1228 – 1230
- /193/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Alms Hüttenzauber aus dem Allgäu. In: Getränkefachgroßhandel (2018) Nr. 10, S. 43
- /194/** Fohr, M.: Optimierung auf hohem Niveau. In: Brauwelt 158 (2018) Nr. 48, S. 1422 – 1424
- /195/** Fohr, M.: Grüne Energie fürs Brauen. In: Brauindustrie 103 (2018) Nr. 12, S. 32 – 34
- /196/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Ü. NN IPA: alkoholfrei aus der Kehrwieler Kreativbrauerei. In: Getränkefachgroßhandel (2019) Nr. 2, S. 17
- /197/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Paxbräu Old Age IPA. In: Getränkefachgroßhandel (2019) Nr. 3, S. 51
- /198/** Fohr, M.: Markus Biertests. In: Bier und Brauhaus (2019) Nr. 1, S. 44 – 45
- /199/** Fohr, M.: Sind Frauen die besseren Biergenießer? In: Leidenschaft Craft (2019) Nr. 1, S. 34 – 36
- /200/** Fohr, M.: Deutscher Meister werden ist schon schwer, es zu sein dagegen nicht so sehr! In: Leidenschaft Craft (2019) Nr. 1, S. 46 – 47
- /201/** Fohr, M.: Auf der Spur der Trappistenbiere (Teil 1). In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 17 – 18, S. 484 – 486
- /202/** Fohr, M.: Auf der Spur der Trappistenbiere (Teil 2). In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 21 – 22, S. 614 - 616
- /203/** Fohr, M.: Optimierung auf hohem Niveau. In: Brauwelt Brevier 2018, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2019, S. 199 – 204
- /204/** Fohr, M.: Ein Hopfengedächtnis anlegen und trainieren. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 23, S. 657 – 660
- /205/** Fohr, M.: Craft Beer Festival Cologne 2019. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 27, S. 781 – 783
- /206/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Drone Imperial Porter aus der The Sisters Brewery. In: Getränkefachgroßhandel (2019) Nr. 7, S. 37

- /207/** Fohr, M.: Sommerzeit ist Grillzeit – ist Bierzeit. In: Printausgabe von www.life-und-style.info , Juni 2019, S. 8
- /208/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Lahnsteiner Grutbier. In: Getränkefachgroßhandel (2019) Nr. 8, S. 27
- /209/** Fohr, M.: Auf der Spur der Trappistenbiere. In: Grad Plato, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, Herbst 2019, S. 28 – 30
- /210/** Fohr, M.: Mit allen Sinnen. In: Leidenschaft Craft (2019) Nr. 2, S. 22 – 25
- /211/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Störtebeker Wit. In: Getränkefachgroßhandel (2019) Nr. 11, S. 40
- /212/** Fohr, M.: Erste Weltmeisterin der Biersommeliers gekürt. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 46 - 47, S. 1355 – 1357
- /213/** Fohr, M.: Der neue Trend zur Vielfalt. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 48, S. 1384 – 1386
- /214/** Fohr, M.: Belgische Bierkultur entdecken. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 48, S. 1398 – 1401
- /215/** Fohr, M.: Ein persönliches Gespräch mit Simonmattia Riva. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 49, S. 1444 – 1446
- /216/** Fohr, M.; Breiden, A.; Kremer, V.: Nachhaltig: Etiketten aus Recyclingpapier. In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 50, S. 1485 – 1486
- /217/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Gutsbrüder Baek Ale. In: Getränkefachgroßhandel (2019) Nr. 12, S. 33
- /218/** Fohr, M.: Foodpairing Bier & Käse: Der aromatische Wow-Effekt! In: Brauwelt 159 (2019) Nr. 51 - 52, S. 1525 – 1528
- /219/** Fohr, M.: Geschichte und Entwicklung der Brauindustrie in Bulgarien von 1878 bis heute. In: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. (Hrsg.): Jahrbuch 2019, Westkreuz Druckerei, Berlin, S 157 - 170
- /220/** Fohr, M.: Bierstile im Wandel der Zeit in Großbritannien und den USA. In: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. (Hrsg.): Jahrbuch 2019, Westkreuz Druckerei, Berlin, S 209 – 221
- /221/** Fohr, M.: Fohr-Züglich - Bierspezialitäten näher gebracht. Im Fokus: Impendium aus der Karmeliten Brauerei. In: Getränkefachgroßhandel (2020) Nr. 1, S. 36
- /222/** Fohr, M.: Giro d'Italia – eine „Bierreise in den Süden“ – Etappe 1. In: Brauwelt 160 (2020) Nr. 1 – 2, S. 29 – 31
- /223/** Fohr, M.: Giro d'Italia – eine „Bierreise in den Süden“ – Etappe 2. In: Brauwelt 160 (2020) Nr. 3, S. 71 – 74
- /224/** Fohr, M.: Auf dem Weg zur nachhaltigen Brauerei. In: Brauindustrie 105 (2020) Nr. 2, S. 16 – 18
- /225/** Fohr, M.: Grutbier, Teil 1: Ursprung und Verbreitung. In: Brauwelt 160 (2020) Nr. 6, S. 142 – 144
- /226/** Fohr, M.: Grutbier, Teil 2: Kräuter und ihre Wirkung. In: Brauwelt 160 (2020) Nr. 7, S. 180 – 183
- /227/** Fohr, M.: Grutbier, Teil 3: Renaissance von Grutbier im Craft Bier-Zeitalter. In: Brauwelt 160 (2020) Nr. 8 – 9, S. 221 - 223