

STUDIENFAKULTÄT BRAU- UND LEBENSMITTEL-
TECHNOLOGIE, TU MÜNCHEN, FREISING

Innovative, genussvolle Getränke auf dem Prüfstand

Beim 3. Innovationswettbewerb für Getränke und Lebensmittel (IGL) der Studienfakultät für Brau- und Lebensmitteltechnologie der TU München fand am 17. September 2015 das Finale statt. In den Kategorien Bier, Biermischgetränke und

Alkoholfreie Getränke hatten es je drei Kreationen geschafft, vorgestellt von Teams mit insgesamt 24 Studierenden aus neun Nationen, wie IGL-Organisator *Matthias Ebner* ausführte. Er wies auch auf die Bewertungskriterien dieses Verkostungs-



Die vorgestellten Produkte zeichneten sich auch durch ansprechende Verpackungen aus

preises Innovation, Sensorik, Gesamteindruck hin. Die Preise werden im Rahmen der 150-Jahr-Feier der Fakultät am 17. Oktober 2015, 11:00 Uhr, im Hörsaal 11 vergeben. Bei der hohen Qualität der vorgestellten Produkte darf man gespannt sein, welche letztendlich das Rennen machen.



24 Studierende aus neun Nationen präsentierten insgesamt neun neue Getränkecreations Fotos: M. Mörch

Große Bandbreite bei den Bieren

In der Kategorie Bier wetteiferten in erster Linie die Rohstoffe Hefe und Hopfen um die Gunst der Juroren. Das Team „Bierbubis“ präsentierte „Isar Kindl“, bei dem die eingesetzte Brettanomyces-Hefe die Hauptrolle spielt. Gehopft wird mit Hersbrucker spät. Das Bier (mit 6 vol.-% Alkohol, Farbe 23 EBC) ist im Geruch und geschmacklich leicht fruchtig und säuerlich. Es hat einen leicht herben Abgang bei ansprechender Drinkability. Gebraut wird es für Bierliebhaber, die auf modernen Lifestyle setzen.

„Cerevisium 1516“, ein Bier mit 9,8 vol.-% Alkohol, 9,1 Bittereinheiten (BE) und einer Farbe von 16,2 EBC, wurde vorgestellt vom Team „Alkimisten“. Eingebraut mit bitterstoffarmen Hopfen wird dieses Bier zunächst vier Wochen mit einer untergärigen Hefe vergoren. Die Nachgärung (6 Monate) und Reifung erfolgt mit einer Champagner-Hefe in eigens entworfenen Sektflaschen nach dem klassischen Champagner-Verfahren mit Rütteln und Abschließen der im Flaschenhals gefrorenen Hefe. Das Bier richtet sich an Bierliebhaber mit Vorliebe für etwas Besonderes, an Schaumweinkenner und an Getränke-Gourmets. Gedacht ist an einen Flaschenpreis von 30 EUR. „Cerevisium 1516“ zeichnet sich aus durch dezente Weißweinnoten, eine ausgewogene Säure und eine ansprechende Vollmundigkeit.

„Hopulenz“, vorgestellt vom Team „IPL“, ist ein Indian Pale

Lager, vergoren mit untergäriger Hefe (TUM 193), warm und kalt gehopft mit Cascade, Centennial und Hallertauer Mittelfrüh kommt das Bier auf 69 BE bei einem Alkoholgehalt von 7,5 vol.-% und einer Farbe von 38 EBC. Jeder Sud, so Teammitglied *Bryan France* bei der Vorstellung, ist einzigartig. Kunden sucht er in der Craft-Bier-Szene. Beim Verkosten zeigt dieses Bier natürlich ein ausgeprägtes Hopfenaroma bei einer leichten Fruchtnote sowie eine ausgeprägten Harmonie zwischen Malz und Hopfen. Für Liebhaber hopfenbetonter Biere ein wirklicher Genuss, für *France* hat „Freude noch nie so gut geschmeckt“. Unter diesem Motto soll das Bier vermarktet werden.

Neue Geschmacksrichtungen

Bei den Biermischgetränken ging es zunächst um ein Getränk, das man nachts und morgens trinken kann und zwar ohne Kater – „Contra“, vorgestellt vom Team „Schwabinger Morgen“. Dabei handelt es sich um eine Biermischgetränk mit 90 Prozent hellem Bier und 10 Prozent Zitronenlimonade angereichert mit Fruktose, Vitamin C und Mineralstoffen. Das Getränk mit einem Alkoholgehalt von 3,6 vol.-%, 26 BE und einer Farbe von 6,5 EBC wendet sich an alle, die ohne Reue trinken wollen, nach dem Motto: „No ones like a headache“. Das kräftiger eingebraute helle Bier konnte aber den Geruch und Geschmack der zugesetzten Elektrolyte nicht ganz unterdrücken.

Entspannend soll „Sovn“ wirken, präsentiert von Team „Überfluss“. Das Haferbier (High Gravity mit obergäriger Hefe) zeichnet sich durch einen hohen Tryptophananteil aus, der beruhigend wirkt. Die Kräutlerlimonade setzt sich aus einer Vielzahl von Kräutern aus aller Welt zusammen, die positive Inhaltsstoffe einbringen. Das Bier hat das Biosiegel, ist glutenfrei und wird mit Stevia gesüßt. Das „komplexe, aber nicht komplizierte Getränk“ richtet sich an alle Leistungsträger, die von Zeit zu Zeit Dampf ablassen wollen. Es hat einen Alkoholgehalt von 1,3 vol.-% und neun BE. Im Geruch und Geschmack hinterlässt es einen interessanten floralen Eindruck. Geplant sind ein „Sovn Plus“ als Nahrungsergänzungsmittel sowie ein „Sovn sine“ ohne Alkohol.

Das Team „Black Brewing“ entwickelte „Rubin Royal“, eine Mischung aus obergärigem Starkbier (80 Prozent) und Fruchtwein (Himbeere, Sauerkirsche, Heidelbeeren). Der Alkoholgehalt liegt bei 7,6 vol.-%, die BE bei 14 EBC, die rötliche Farbe bei 22 EBC. Das Getränk eignet sich mit seiner ausgeprägten Fruchtigkeit bestens zum Anstoßen bei festlichen Anlässen.

Vom Spaß- bis zum Snack-Getränk

In der Kategorie Alkoholfreie Getränke stellte das Team „Les Trois Grâces“ sein „Empire“ vor, ein koffeinhaltiges Spaßgetränk ohne künstliche Aromen, das munter machen soll – und zwar

mit 30 mg/100 g Koffein aus der Kaffeebohne zur schnellen sowie Koffein und Polyphenolen aus dem Guarantee zur anhaltenden Wirkung. Diese innovative Mischung soll in Discos, an Tankstellen und auch online angeboten werden. Vorstellen könnte man sich, das jetzt eher brasilianisch geprägte Getränk auch aus Rohstoffen z.B. aus Afrika oder Asien herzustellen. Es ist sehr fruchtig und erinnert an Eisbonbons.

Das Team „Alkimisten“ setzt ebenfalls auf die anregende Wirkung von Koffein. „Honey Dew“ (Honigtau) ist ein Erfrischungsgetränk auf Malzbasis mit einem Koffeingehalt von 151,6 g/l. Der Geschmack kommt von der Honigmelone, aber auch etwas vom Rauchmalzextrakt, der auch die Textur liefert. Zielgruppe sind 14- bis 40-jährige, markenbewusste, finanzstärkere hochaktive Käufer.

Der Snack-Drink „Kinwa“ vom Team „Quin3“ ist zu 100 Prozent ein Bioprodukt, vegan, ohne Gluten und Farbstoffe. Er enthält nur 50 Prozent Zucker, daneben 35 Prozent langkettige Kohlenhydrate und 15 Prozent Fett sowie Ballaststoffe. Eingesetzt wird Quinoa (8 Prozent), ein Pseudogetreide mit einem Proteingehalt von 10,4 bis 17,0 Prozent, das alle essentiellen Aminosäuren enthält sowie reich an Mineralstoffen ist. Darüber hinaus enthält der Drink Biosaftkonzentrate von der Passionsfrucht, aus Johannisbeeren sowie Agavendicksaft. Der Snack-Drink für zwischendurch schmeckt nach Getreide und hat eine angenehme saure Note. *uh*