

Kreativer Brauernachwuchs

Auch in der zweiten Runde des Innovationswettbewerbs für Getränke und Lebensmittel (IGL) der Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie, TUM-Weihenstephan, überraschen die Studierenden mit kreativen Ideen und außergewöhnlichen Herangehensweisen. Die Neuauflage des 2012 ins Leben gerufenen Innovationswettbewerbs wird damit zur erfolgreichen Fortsetzung und etabliert sich als Kreativforum für den Brauernachwuchs. Am 24. Januar 2014 fand in Weihenstephan die Vorrundenverkostung statt, bei der 17 Teams insgesamt 22 Getränkekreationen in den Kategorien Bier, Biermix und alkoholfreie Getränke vorstellten. Ein 30-köpfiges Panel aus Profi- und Laienverkostern unterzog die Produkte einer genauen Prüfung und bewertete neben Sensorik, Innovation und Konzeption auch die Gestaltung.

Ziel des IGL ist es, „das Potenzial aus den Studis herauszukitzeln“, betont *Matthias Ebner*, Initiator des Wettbewerbs. „Neben den Feinessen der Brautechnologie sollen die Teilnehmer in Produktentwicklung und Marketing geschult werden und damit über den ingenieurwissenschaftlichen Tellerrand hinaus denken“, so Ebner weiter.

Im Herbst letzten Jahres fanden sich die Teams zusammen und arbeiteten seitdem an ihren Getränkeinnovationen – unterstützt wurden sie dabei von Experten der Partnerunternehmen Anton Paar, Barth-Haas Group, Weyermann Malz, Döhler und Siemens.

Kreativität kannte keine Grenzen

Aus jeder der Kategorien Bier, Biermix und alkoholfreie Getränke ziehen drei Teams ins Finale ein und bekommen die Möglichkeit, ihre Kreation noch weiter zu verfeinern. Auf die Verkoster, darunter auch die Vorjahressieger, wartete beim Vorentscheid eine enorme Vielfalt an Geschmäckern und Ideen – schließlich galt es über 20 Getränkekreationen zu verkosten. Zunächst präsentierten die Gruppen ihre Innovation in dreiminütigen Vorträgen, anschließend mussten Geruch, Geschmack und Komposition überzeugen. Der Kreativität der Teams schienen auch in diesem Jahr keine Grenzen gesetzt: Von Fruchtsaftschorlen mit Hopfennote über Bananenbrause bis hin zu einer Limonade auf Esigbasis reichte das Spektrum der alkoholfreien Getränke. Die Verkoster konnten in dieser Ka-



Exotische Farbgebung: das blaue Biermixgetränk „Babu Blue“ soll die Jugend ansprechen

tegorie sogar einen Brottrunk probieren, eine Art alkoholfreies Urbier. In der Rubrik Biermischgetränke hatten die Teams ihre Zielgruppen genau vor Augen. So soll ein cholesterinsenkendes Biermischgetränk auf Haferbasis Verbraucher ansprechen, die sich gesundheitsbewusst ernähren. Das blaue Gebräu „Babu Blue“ will zum neuen Kultgetränk der Jugend avancieren und lockt mit Heidelbeer-, Johannisbeer- und Brombeergeschmack.

Mit Hefen experimentiert

Schließlich standen elf Biere auf dem Prüfstand. Auffällig war, dass die Teams in diesem Jahr nicht nur mit Hopfen experimentierten, sondern ihrer Kreativität auch bei der Verwendung von verschiedenen Hefen freien Lauf ließen. So kamen Weihenstephaner Hefen zum Einsatz, wurden Kölsch- und Alt-Hefen ohne Rücksicht auf Lokalrivalitäten gemischt und die Spezialhefe *Saccharomyces ludwigii* feierte ihr Comeback. Kombinationen von Warm- und Kalt-hopfung, Verwendung von Spezialmalzen, Maischekühlung mit Eiswürfeln, spezielle Sud- und Gärverfahren – die Nachwuchsbrauer ließen nichts unversucht, um die Grenzen ihres Handwerks auszutesten. Mit innovativen Kreationen nahmen die Teams Zielgruppen ins Visier, die bisher nicht im Fokus der Brauer standen: z. B. Frauen und Weintrinker. Besonders einfallsreich zeigten sich die

Wettbewerbsteilnehmer beim Experimentieren mit Flaschendesigns und Darreichungsformen. Die „Novizin“, eine Kreation mit 14-16 Prozent Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 6,5 Vol.-Prozent, wird in eine Proseccoflasche angeboten. Wenn es nach den Vorstellungen des „AleTeams“ geht, können Bierenthusiasten ihren Gerstensaft künftig direkt im Glas kalthopfen – Hopfenbeutel machen es möglich. Und dass Bier auch das Zeug zum Digestif hat, zeigt „Black Catherine“, ein Russian Imperial Stout, das in einer gefrorenen Flasche serviert wird und aufgetaut als gelungener Abschluss eines Menüs genossen werden kann. So haben Verdauungsschnaps und Espresso bald ausgedient.

Den Verkostern wurde an diesem Abend eine Fülle an neuen Geschmackserlebnissen geboten und die Vertreter der Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie hatten allen Grund, stolz auf ihre Studierenden zu sein. Die Finalisten werden am 23. Februar 2014 auf der Braukunst Live in München gekürt. Eines steht aber bereits jetzt fest: Bei diesem Nachwuchs muss man sich keine Sorgen um die Innovationskraft der Braubranche machen.

Die BRAUWELT begleitet den Wettbewerb mit aktuellen News aus dem Wettbewerbsverlauf auf www.brauwelt.de. Dort erfahren Sie am **24. Februar 2014** auch, welche Teams ins Finale eingezogen sind.



Ein Verkosterpanel aus Experten und Laien bewertete die Getränke