

## INNOVATIONSWETTBEWERB FÜR GETRÄNKE UND LEBENSMITTEL (IGL)

### Algen, Salz und Weinhefe

Die vierte Runde des Innovationswettbewerbs für Getränke und Lebensmittel (IGL) der Studienfakultät für Brau- und Lebensmitteltechnologie der TU München geht in die heiße Phase: am 14.9.2016 fand die mit Spannung erwartete Vorrundenverkostung in Freising statt.

#### ■ Neue Regeln

Im Vergleich zu den vorherigen Runden hat sich einiges verändert. Die Teams mussten vorab ein Bewerbungsformular für ihre Getränkeinnovation einreichen, da pro Kategorie nur noch sechs Produkte zugelassen werden. So wollen die Organisatoren um *Matthias Ebner* sicherstellen, dass alle Teams umfangreich betreut werden können und von Anfang an strukturiert arbeiten. Die Studierenden können sich Verstärkung aus anderen Disziplinen holen, solange die Neuzugänge ebenfalls ein Studium oder eine Ausbildung absolvieren.

Ein neuer Zeitplan soll die Studierenden entlasten und eine Überschneidung mit Prüfungsphasen vermeiden. Aus diesem Grund fiel der Startschuss für die vierte Runde erst im April zu Beginn des Sommersemesters. Die Finalisten stehen dann Mitte Oktober fest und ha-

ben anschließend bis Ende Mai Zeit, um an ihren Produkten zu feilen. Sie erhalten in der Finalphase weitere Expertencoachings in den Bereichen Projektmanagement, Markenrecht und Marketing. Zudem wurden die Teilnehmer bereits im Vorfeld hinsichtlich der rechtlichen Rahmenbedingungen beraten, da sich beim letzten Mal erst im Verlauf des Wettbewerbs herausgestellt hatte, dass ein Produkt nicht reinheitsgebotskonform war. Zu guter Letzt wurde ein Creditsystem eingeführt, um den Teilnehmern ein Gefühl für knappe Ressourcen zu vermitteln. Die Teilnehmer müssen sich genau überlegen, wie viele Rohstoffe sie ordern, wie oft sie Proben in die Analytik geben oder wie viele Sude sie brauen. „Diese neue Regel hat sehr gut gegriffen, die Rohstoffbestellungen waren viel überlegter als in der letzten Runde“, berichtet Ebner.

Die vorherigen Runden haben deutliche Spuren hinterlassen, was sich an den Bewerbungen für den aktuellen Wettbewerb zeigt. „Die Erwartungshaltung ist mit fünf Start-ups, die mittlerweile aus dem IGL entstanden sind, stark gewachsen, das schreckt teilweise ab“, berichtet Organisator Matthias

Ebner von den Rückmeldungen, die er aus dem diesmal deutlich kleineren Teilnehmerkreis erhält. „Man kann nicht erwarten, dass jedes Jahr ein Start-up herauskommt und das ist auch definitiv nicht das Ziel des IGL – der Lernaspekt soll im Vordergrund stehen“, betont Ebner



Der Exot in Runde 4: ein Weißbiermix mit Kiwi-Algen-Limo

und will damit die Bedenken einiger Teilnehmer zerstreuen.

#### ■ Exotische Geschmackserlebnisse

Spätestens zur Vorrundenverkostung hatten die Teams aber ihre Bedenken abgelegt und selbstbewusst ihre Getränkeinnovationen präsentiert, die sich auch in diesem Jahr sehen lassen können.

In der Kategorie Bier gingen an den Start:

- ein Single Hop Pale Ale, gebraut mit Enigma Hopfen und Epernay-Hefe;
- ein Pale Ale mit über Kirschholz geröstetem Rauchmalz;
- ein Dosenbier, bei dem Lambic Hefe und *Lactobacillus lactis* für fruchtige und säuerliche Noten sorgen;
- ein Glühbier, das die Biertrinker auf den Weihnachtsmärkten erwärmen soll;
- ein Weizen-Stout mit Kakao- und Kaffeenoten;
- und ein exklusives Gebräu, das mit Hilfe von Bordeaux- und Portweinhefe die Weinliebhaber abholen soll.

Bei den Biermixgetränken standen zur Wahl:

- ein dunkles Weißbier mit Chaittee;
- ein leichtes Weißbiermixgetränk mit Kaltextrakt aus der chinesischen Beere *Schisandra chinensis* und Himbersaft (das auch als alkoholfreie Variante in dieser Kategorie antritt);

- ein giftgrüner Weißbiermix mit Kiwi-Algen-Limonade;
- und ein Schwarzbiermix mit Vanille-, Kakao- und Espressoaromen.

In der Kategorie alkoholfreie Getränke gingen folgende Kreationen ins Rennen:

- eine Süßholz-Brombeer-Jonannisbeer-Limonade mit deutlicher Lakritznote;
- ein alkoholfreies Weißbierimitat auf Extraktbasis, das angereichert mit Molkenproteinen die Ausdauersportler ansprechen soll;
- ein hopfiges Tonic mit Grapefruitnoten als besonderer Kick für Cocktails;
- eine Grapefruit-Menthol-Limo für die junge Zielgruppe;
- und ein Trendgetränk auf Malzbasis, das mit Rosmarin, Thymian, Ingwer, Yuzu und Salz ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bietet.

Auch wenn die ein oder andere Kreation noch Optimierungsbedarf hat und die Geschmacksnerven teilweise auf eine harte Probe gestellt wurden, zeigt der IGL immer wieder, wie kreativ und experimentierfreudig die Nachwuchsbrauer und Getränk-



Eine kritische Jury aus Experten und Laien beurteilte die Produkte



### Das *ãm Drink Outside the Box* ging mit sechs Getränkeinnovationen ins Rennen

ketechnologen sind. Einige Produkte konnten bereits in diesem frühen Stadium durch ihre sensorische Qualität überzeugen – hier fehlte nicht mehr viel zur Marktreife.

Sehr professionell sind die Teams auch bereits in Sachen Marketing. Ansprechende Labels, erste Marketingkonzepte und kreative Markennamen machen deutlich, wie viel Arbeit jenseits des Sudhauses in jedem einzelnen Produkt steckt. Die Studierenden betreiben hier bereits Produktentwicklung auf einem sehr hohen Niveau und stellen damit die Jury bei der Verkostung vor die Qual der Wahl.

Nach Auswertung der Vorrundenverkostung, werden im Rahmen der Erstsemesterbegrüßung am 17.10.2016 die Finalisten bekanntgegeben – jeweils drei pro Kategorie. Die Finalteams haben dann über ein halbes Jahr Zeit, um an ihren Produkten zu feilen, da die Finalverkostung erst Ende Mai 2017 stattfinden wird. Damit die Wartezeit bis dahin nicht zu lange wird, stellen die Finalisten Anfang 2017 ihre Produktideen in der BRAUWELT vor und gewähren einen Blick hinter die Kulissen. Die große Siegerehrung findet dann nächstes Jahr im Juni im Rahmen des Studienfakultätstags statt.