

Neuentwicklungen in der Bierproduktion



Die Hochschule Anhalt führt Innovation und Wissenschaft konsequent zusammen. Sie ist ein starker regionaler Technologietreiber. Auch die eigene Forschungs- und Lehrbrauerei dient dazu, die Wirtschaft im Land Sachsen-Anhalt voran zu treiben.

Um die regionale Kultur im Raum Köthen zu unterstützen, wurde ein Festival-Bier für die Köthener Bachfesttage entwickelt. Dies Bier erfreute sich nach seiner Vorstellung im Jahr 2020 und einer Neuauflage 2022 hoher Beliebtheit, die auch durch den zweite Platz in der Kategorie Biere im Landeswettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ 2022 zum Ausdruck kam.

Die Lehr- und Forschungsbrauerei der Hochschule Anhalt versteht es als wesentlichen Teil ihrer Aufgabe, regionale, insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen oder auch Start-Ups bei der Entwicklung und Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel zu unterstützen. So wurden für einige Gasthausbrauereien bereits Spezialbierrezepturen entwickelt.

Im Rahmen des jährlich stattfindenden Braukurses „Bier brauen und Bier verkaufen“ wird den Teilnehmern gezeigt, wie sie Produkte noch innovativer entwickeln und nachhaltig sowie ertragsorientiert vermarkten können.

Eine weitere Aufgabe der Forschungs- und Lehrbrauerei ist es, Studierenden die Möglichkeit zu geben, selbständig an komplexeren und praktischen Themen zu arbeiten. Auch für diese Aufgaben ist die Lehr- und Forschungsbrauerei technisch bestens ausgestattet.

Fazit

Die Lehr- und Versuchsbrauerei der Hochschule Anhalt ist Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um spezielle Brauvorhaben geht.

Kontakt

Hochschule-Anhalt

Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik

Prof. Dr. Jean Titze

Tel.: +49 (0) 3496 67 25 61

✉ jean.titze@hs-anhalt.de

› <https://www.hs-anhalt.de>

Hochschule Anhalt

Technische Leitung Hochschulbrauerei

Johannes Jeske

Tel.: +49 3496 67 25 68

✉ johannes.jeske@hs-anhalt.de

› <https://www.hs-anhalt.de>

Entwicklungsstrategie für die Hochschulbrauerei

Hochschulbrauerei



Neuentwicklungen in der Bierproduktion

Die Hochschulbrauerei ist ein Zentrum für Innovation und Wissen, welches Kompetenzen aus verschiedenen Disziplinen in der Lebensmitteltechnologie verbindet. Auch die eigene Forschung und Entwicklung ist ein zentraler Bestandteil der Hochschulbrauerei.

Um die regionale Wertschöpfungskette zu unterstützen, werden die Kompetenzen der Hochschulbrauerei in der Lebensmitteltechnologie genutzt, um die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln zu ermöglichen.

Die Lehr- und Forschungstätigkeit der Hochschulbrauerei wird durch die Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie und anderen Hochschulen und Forschungsinstituten in der Lebensmitteltechnologie unterstützt.

Im Rahmen der jährlichen wissenschaftlichen Konferenz der Hochschulbrauerei werden die neuesten Entwicklungen in der Lebensmitteltechnologie diskutiert und die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Disziplinen gefördert.



Die Hochschulbrauerei ist ein Zentrum für Innovation und Wissen, welches Kompetenzen aus verschiedenen Disziplinen in der Lebensmitteltechnologie verbindet. Auch die eigene Forschung und Entwicklung ist ein zentraler Bestandteil der Hochschulbrauerei.

Um die regionale Wertschöpfungskette zu unterstützen, werden die Kompetenzen der Hochschulbrauerei in der Lebensmitteltechnologie genutzt, um die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln zu ermöglichen.

Die Lehr- und Forschungstätigkeit der Hochschulbrauerei wird durch die Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie und anderen Hochschulen und Forschungsinstituten in der Lebensmitteltechnologie unterstützt.

Im Rahmen der jährlichen wissenschaftlichen Konferenz der Hochschulbrauerei werden die neuesten Entwicklungen in der Lebensmitteltechnologie diskutiert und die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Disziplinen gefördert.

Wissenspartner



