

Neue Produkte aus der Lehr- und Versuchs Brennerei



Lehr- und Versuchs Brennerei

Als Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist die Praxisorientierung und die Anwendung der theoretischen Grundlagen eine wichtige Säule der studentischen Ausbildung.

Die Hochschule arbeitet hierzu vorwiegend mit kleinen und mittleren Unternehmen als Praxispartner zusammen. Nicht nur in geförderten Forschungsprojekten, auch in studentischen Projekten und Abschlussarbeiten kann so der Forschungstransfer und die akademische Ausbildung miteinander verknüpft werden.

In der Forschungs- und Versuchs Brennerei der Hochschule Anhalt steht dafür eine 150 l Brennanlage zur Verfügung. Auf dieser Anlage kann mit einer Glockenboden- oder AroMat-Verstärkerkolonne gefahren werden.

Nach dem Wegfall des Brandweinmonopols 2018 können auch in Sachsen- Anhalt Brennrechte beantragt werden. Für Stoffbesitzer, Direktvermarkter und landwirtschaftliche Unternehmen kann hier ein weiteres Standbein geschaffen werden, welches durch die Nutzung und dem Erhalt von Streuobstwiesen zur Nachhaltigkeit und Biodiversitätsförderung beiträgt.

Neben den technologischen Verfahren bei der Herstellung von hochwertigen Bränden und Likören steht auch die Analytik und humansensorische Prüfung der erzeugten Produkte im Fokus.



Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung
Robert Hanauska
Tel.: +49 (0) 3471 355 1142
✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de
› <https://www.hs-anhalt.de>

Neue Produkte



Lehr- und Versuchsbrauerei

Als Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist die Praxisorientierung und die Anwendung der theoretischen Grundlagen eine wichtige Säule der studentischen Ausbildung.

Die Hochschule arbeitet hierzu vorwiegend mit kleinen und mittleren Unternehmen als Partnerpartner zusammen.

Nicht nur in geförderter Forschungsprojekten, auch in studentischen Projekten und Abschlussarbeiten kann so der Forschungserfolg und die akademische Ausbildung miteinander verknüpft werden.

In der Forschungs- und Versuchsbrauerei der Hochschule Anhalt steht dafür eine 100-l Brauanlage zur Verfügung. Auf diese Anlage kann mit einer Dreierboden- oder Krüpfel-Verdichterkolonne gefahren werden.

Nach dem Wegfall des Brauwettbewerbs 2014 können auch in Sachsen-Anhalt Brauwerte hergestellt werden. Für Stoffwechsel, Gärungsverhalten und landwirtschaftliche Unternehmen kann hier ein weiteres Standbein geschaffen werden, welches durch die Nutzung und dem Erhalt von Brauwasserwerken zur Nachhaltigkeit und Biodiversitätsförderung beiträgt.

Neben den technologischen Verfahren bei der Herstellung von hochwertigen Bieren und Lagers ist auch die Analytik und humanwissenschaftliche Erforschung der einzelnen Produkte im Fokus.



Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ernährungswissenschaften

Robert Henning
robert.henning@hochschule-anhalt.de
+49 36 91 5471 200 1142
www.fu-anhalt.de