

Hochschulbrauerei



Neuentwicklungen in der Bierproduktion

Getränkeideen mit einzigartigem Geschmack

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.

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 mit zeitgemäßen Noten entwickelt:

- Giovanni - ein Festival-Bier für die Köthener Bachfesttage
- Klosterbiere – gebraut mit Karamellzuckersirup
- Harzer Urquell – kreiert für einen Harzer Gastronomen

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

Prof. Dr. Jean Titze
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik

✉ jean.titze@hs-anhalt.de
☎ +49 3496 67 2561
🌐 www.hs-anhalt.de

Jannis Böhlke

Technische Leitung Hochschulbrauerei

✉ jannis.boehlke@hs-anhalt.de
☎ +49 3496 67 2568
🌐 www.hs-anhalt.de

