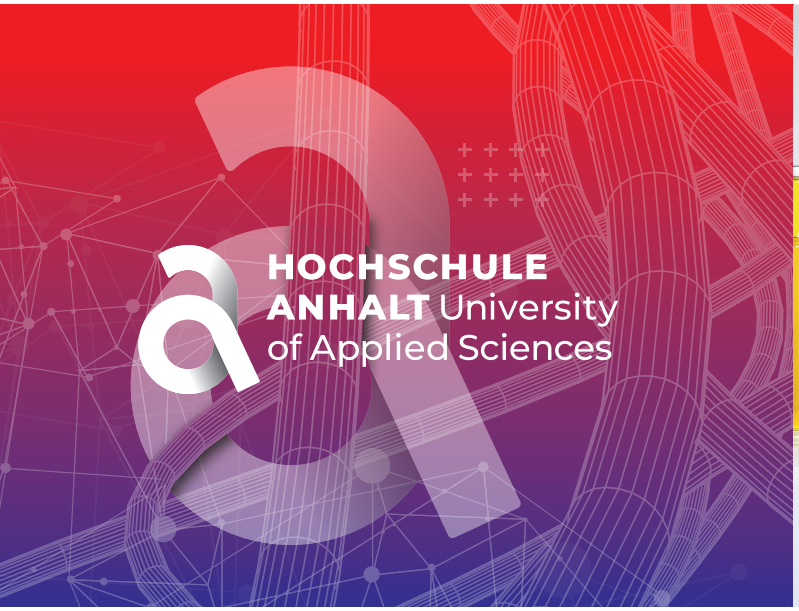
Hochschulbrauerei





Neuentwicklungen in der Bierproduktion

Getränkeideen mit einzigartigem Geschmack

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 Festivalbier für die Köthener Bachfesttage
- Ingwerbier – mit natürlicher Ingwernote
- Jacobus – ein ganzes Biersortiment für das Köthener Brauhaus
- Klosterbiere und Malztrünke – gebraut mit Karamellzuckersirup
- Harzer Urquell – kreiert für einen Harzer Gastronomen

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. Die neueste Entwicklung ist das „Germanenbier“, welches mit Studierenden in der Lehr- und Forschungsbrauerei konzipiert wurde. Es werden neben dem heute üblichen Hopfen Kräutermischungen eingesetzt, die den Geschmack von Bier von vor über 1500 Jahren erlebbar machen.

Auf Anfrage werden unterschiedliche Formate von Braukursen angeboten, um Interessierten zu zeigen, wie sie Produkte noch innovativer entwickeln und nachhaltig sowie ertragsorientiert vermarkten können.

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