



Pressemitteilung

Es braut sich was zusammen

Flensburg, 06.03.2014 – Es riecht nach Kaffee. Nicht nach diesem lauwarmen Maischeduft, der beim Bierbrauen entsteht. Für ein kühles Blondes ist es auch noch deutlich zu früh. Obwohl sich das Gespräch an diesem Morgen fast ausschließlich ums Bier dreht. Um das Bier als Lehrinhalt, als gute Verbindung zu Unternehmen der Region, als Erfolgsfaktor für die Fachhochschule Flensburg.

Die offizielle Bezeichnung geht nicht so leicht runter wie ein leckerer Gerstensaft: Kurs für Mälzerei- und Brauereitechnologie im Studienschwerpunkt Lebensmitteltechnologie des Studiengangs Biotechnologie Verfahrenstechnik an der Fachhochschule Flensburg. Der Erfolg kommt süffiger daher: Erst im Wintersemester 2013/2014 gestartet, stößt das neue Angebot nicht nur bei den Studierenden auf große Resonanz, sondern auch bei Unternehmen, Institutionen und Branchenkennern in Schleswig-Holstein und darüber hinaus. Kein Wunder: „Wir haben hier ein attraktives Angebot, das man so schnell im Norden nicht mehr findet“, sagt Birte Nicolai, FH-Professorin für Lebensmitteltechnologie. Fast schon im Wochenrhythmus führt sie zusammen mit Dipl.-Ing. Holger Blawatt zahlreiche Gruppen durch das Labor im B-Gebäude, wo Läuterbottich, Schrotmühle und all die anderen Brautensilien stehen. Sie klären Berufsberater der Arbeitsagentur über die Inhalte des Studiums auf. Sie brauen mit einer TV-Moderatorin für eine Fernsehsendung. Eltern von Erstsemestern genießen während des FH-Elterntages beim eigens für diese Veranstaltung hergestellten Bier. Sie erklären einer Gruppe Studierenden, die extra von der Hochschule in Cottbus an die Förde gekommen ist, welches Equipment man benötigt, um einen Mälzerei- und Brauereikurs auf die Beine zustellen. Schüler und Auszubildende der FH-Kooperationsunternehmen schroten, maischen, läutern und füllen ihr Gebrautes ab. Auch Bierbrauen als Teambuilding-Maßnahme ist im Gespräch. Und das ist noch längst nicht alles. „Es gärt ordentlich bei uns“, sagt Blawatt, will aber noch nichts Konkretes verraten.

An einem Vormittag im Januar ist er da, dieser brauereitypische Geruch. Die leichte Hopfennote. Sieben Schüler des Lebensmittel-Instituts in Neumünster (KIN) und ihr Lehrer Patrick Ferrier mischen Hopfen und Gerste zu einem Obergärigen zusammen. Und lernen gleichzeitig etwas über Flaschenreinigung, das Abfüllen von Getränken, steriles Arbeiten und Qualitätsmanagement. „Die Kooperation mit der FH bietet die fantastische Möglichkeit, von erfahrenen Verfahrenstechnikern etwas über Getränketechnik zu lernen“, sagt Ferrier. Es sei eine optimale Ergänzung zur Ausbildung zum Lebensmitteltechniker am

- Präsidium -

Kommunikation und Strategische Planung
Fachhochschule Flensburg | Kanzleistraße 91-93 | 24943 Flensburg
Torsten Haase (Leitung), Tel.: +49(0)461 – 805 1304
Kristof Gatermann, Tel.: +49(0)461 – 805 1229
Fax: +49 461 805 1888

E-Mail: presse@fh-flensburg.de

© Fachhochschule Flensburg

KIN. Die Schüler können theoretisches Wissen zur praktischen Anwendung bringen. Und na klar, sagt etwa Sabine Dengler: „Bier ist attraktiver als Mineralwasser.“

Das würde auch Birte Nicolai unterschreiben. Sie erinnert jedoch daran: „Wir sind keine Hobbybierbrauer.“ Die Herstellung von Bier eignet sich sehr gut zur Vermittlung natur- und ingenieurwissenschaftliche Grundlagen. Das Niveau des Kurses für Mälzerei- und Brauereitechnologie an der FH ist hoch, zwei Prüfungsleistungen sind zu erbringen: ein Vortrag über das selbstgebraute Bier sowie eine Klausur. Da haben die Studierenden doch schon ordentlich gestöhnt, erzählt Nicolai. Dabei begann die Tradition des Bierbrauens an der FH vor mehr als zehn Jahren aus Spaß an der Freude. An Wochenenden versammelten sich Studierende aus verschiedensten Studiengängen auf Initiative von Holger Blawatt regelmäßig im Labor – und versuchten sich an den Techniken des Schrotens und Maischens. „Pink Panther“, „Motorøl“ oder „Meeresbrise“ – das preisgekrönte Bier aus Ostseewasser – sind die schmackhaften Ergebnisse. „Es ging darum, außerhalb des Studiums zu lernen“, erzählt Blawatt.

Seit Birte Nicolai im Jahr 2012 die Professur für Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Flensburg übernahm, rückte die Bierherstellung in den Lehrplan. „Wir müssen unbedingt etwas zusammen machen“, hatte Blawatt zu Nicolai gesagt. Und damit eine Entwicklung angeschoben, auf die viele Hochschulen anerkennend blicken. Etwa die Studierenden um Samira Johannes und Kay Bramser von der Brandenburgischen Technischen Universität Cottbus. Für ein ganzes Wochenende reisten sie extra aus der Lausitz an. „Wir wollen sehen, wie es geht, was wir brauchen, um eine Braugruppe professionell zu etablieren“, sagt Johannes. „Hier in Flensburg sitzen Experten.“

Auch die Kooperationspartner aus der Wirtschaft sind erfreut über das vorhandene Know-how vor Ort. Der Anlagenbauer Krones aus Flensburg etwa oder die Westindien Compagnie (Brauerei Sylter Hopfen) vermitteln den FH-Studierenden in Vorlesungen in der Werkshalle ihr Wissen in Sachen Anlagenbau beziehungsweise stellen Brauereiräumlichkeiten zur Verfügung. Aber auch die Firmen profitieren, indem ihre Auszubildenden etwa einen Tag lang mit Holger Blawatt Bier brauen. „Es ist toll zu sehen, für welche Produkte wir die Maschinen später herstellen“, sagt Jesko Asmussen, Azubi im ersten Lehrjahr bei Krones. „Wenn ich sage, wir investieren hier, dann meine ich, dass wir als Unternehmen auch etwas zurückbekommen“, sagt Krones-Werkleiter Matthias Ingwers. Natürlich gehe es auch um die Akquise von Fachkräften. „Der direkte Kontakt zur Industrie ist ein riesiger Vorteil für unsere Studierenden“, erklären Nicolai und Blawatt.

Bei alledem gehe es nicht allein um das Bier im Speziellen, vielmehr um die Lebensmitteltechnologie im Allgemeinen. „In der Region stehen viele Arbeitsplätze in diesem Bereich zur Verfügung, sozusagen heimatnah“, weiß Blawatt. Die Lebensmitteltechnologie sei in Schleswig-Holstein gut aufgestellt. Und das Interesse der Studierenden an dem Thema nehme immer weiter zu. Grund ist nicht allein der Gerstensaft – aber er ist ein schöner Beigeschmack.

- Präsidium -

Kommunikation und Strategische Planung
Fachhochschule Flensburg | Kanzleistraße 91-93 | 24943 Flensburg
Torsten Haase (Leitung), Tel.: +49(0)461 – 805 1304
Kristof Gatermann, Tel.: +49(0)461 – 805 1229
Fax: +49 461 805 1888

E-Mail: presse@fh-flensburg.de

© Fachhochschule Flensburg