



Pressemitteilung

Mit einer Weltneuheit zum Brau-Contest

FH-Studierende entwickeln einzigartiges Konzept: Zwei Biere in einer Flasche

Flensburg, 22.08.2014 – Es liegt etwas in der Luft. Der süße Geruch des Erfolgs? Am Ende vielleicht. Zunächst ist es der lauwarmer Maischeduft, der beim Bierbrauen entsteht und jetzt durch das B-Gebäude der Fachhochschule zieht. Fünf FH-Studierende arbeiten hier an der Rezeptur für eine Weltneuheit, mit der sie beim 5. Internationalen Brauwettbewerb für Hochschulen an der TU Hamburg-Harburg die Jury begeistern wollen.

„Wir präsentieren unter dem Namen *dualis* zwei Biere in einer Flasche“, erklärt Teamleaderin Laura Meyer. Die Studentin der Biotechnologie und Verfahrenstechnik und ihre Mitstreiter Jannis Ohm, Finn Hansen, Merret Sacht und Lena Kremke haben bereits bei der Krones AG in Flensburg eine Berufsausbildung abgeschlossen. Im Rahmen einer Vereinbarung über ein duales Studium zwischen FH und dem Anlagenbauer absolvieren sie parallel ihr Studium an Deutschlands nördlichster Hochschule. „Das duale Element soll sich in unserem Wettbewerbsbeitrag wiederfinden“, sagt Meyer. Und so werden beim Brau-Contest zwei nahezu identische Biere in einer Flasche präsentiert – das „dualis C“ wird als Aperitif und das „dualis MP“ zum Hauptgang eines Menüs gereicht. Speiseempfehlung: Als Vorspeise gebratene Kalbsleber mit Rösti und als Hauptgang geräucherter Saibling mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln. „Das Aperitif-Bier bekommt zusätzlich eine Kalthopfung mit dem amerikanischen Hopfen Citra, der in der Craft-Beer-Szene sehr populär ist und im Bier den Geschmack nach tropischen Früchten erzeugt. Dadurch wird ein harmonischer Übergang vom Aperitif zum Hauptgang erzielt“, erklärt Dipl.-Ing. Holger Blawatt, der die Studierenden in den Vorbereitungen unterstützt. Blawatt war schon dabei, als ein FH-Team 2011 mit der nach dem FH-Präsidenten benannten „Zickfelder Meeresbriese“ den internationalen Brauwettbewerb gewann.

Nicht nur geschmacklich wollen die Studierenden die Gaumen beglücken – auch optisch möchte das Flensburger Team die 16 Brauteams von anderen Hochschulen und die Fachjury um Bier-Sommelier Weltmeister Oliver Wesseloh überzeugen. Dafür haben sie eine außergewöhnliche Flasche als Projektstudie konzeptioniert, die es ermöglicht, in einen inneren Behälter das Aperitif-Bier und in einem äußeren das Hauptgang-Bier zu präsentieren, was es so weltweit für Bier noch nicht gibt. „Beide Biere sind als Einheit zu verstehen. Daher füllen wir sie auch in eine Flasche“, erklärt Laura Meyer.

Der „5th international brewing contest 2014“ findet vom 5. Bis 7. September an der Technischen Universität Hamburg-Harburg statt.

- 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