



Pressemitteilung

Viel Arbeit – aber mit Geschmack: FH-Studierende lernen die Braukunst

Flensburg, 23.05.2013 – Birte Nicolai stellt sofort klar: „Der Arbeitsanteil ist groß.“ Doch die Professorin für Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Flensburg schiebt direkt hinterher: „Aber mit einem netten Beigeschmack.“ Denn am Ende des kommenden Wintersemesters sollen die Studierenden des Studiengangs Biotechnologie-Verfahrenstechnik, die sich für den Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie entscheiden, nicht nur die theoretischen Grundlagen beherrschen, sondern auch ein eigenes Bier gebraut haben – innerhalb des Wahlpflichtkurses Mälzerei- und Brauereitechnologie. Die Lebensmitteltechnologie, die ab Wintersemester 2013/2014 erstmals als Studienschwerpunkt von Studierenden des fünften Semesters des Studienganges Biotechnologie-Verfahrenstechnik an der Fachhochschule Flensburg belegt werden kann, vereint natur- und ingenieurwissenschaftliche Grundlagen und vermittelt darüber hinaus Spezialwissen über die Herstellung sicherer Lebensmittel. Besondere Bedeutung haben dabei die Lebensmittelqualität, die Herstellungsverfahren sowie die damit verbundenen stofflichen Umwandlungen. „Veranschaulichen lässt sich all das sehr gut am Brauen eines Bieres“, erklärt Nicolai. Es müssten technologische und qualitative Aspekte berücksichtigt und gekonnt aufeinander abgestimmt werden.

Ganz im Verständnis der Fachhochschule soll es aber nicht bei theoretischen Hintergründen der Mälzerei- und Brauereitechnologie bleiben. Vielmehr haben die Studierenden, die einen der begehrten Plätze ergattert haben, die Möglichkeit, praktische Erfahrungen zu sammeln und Industriekontakte zu knüpfen. Dazu konnten Unternehmen der Region gewonnen werden: Der Anlagenhersteller Krones AG und die Westindien Compagnie (Brauerei Sylter Hopfen) unterstützen die Hochschule. Krones-Werkleiter Matthias Ingwers sieht viel Potenzial in der Zusammenarbeit mit der Fachhochschule, die ja bereits auch auf vielen anderen Gebieten Früchte trägt: „Wenn ich sage, wir investieren hier, dann meine ich, dass wir als Unternehmen auch etwas zurückgekommen.“ Natürlich gehe es auch um Akquise von Fachkräften. Aber die Studierenden, so hat Ingwers festgestellt, liefern auch viele Denkanstöße, öffnen die betriebsblinden Augen. Während Werksexkursionen sollen die Studierenden sehen, wie man Maschinen baut, es soll gezeigt werden, was im Buch nur nachzulesen ist. Auch Diplom-Braumeister Thomas Kipka, Geschäftsführer der Brauerei Sylter Hopfen, freut sich über den praktischen Austausch: „Das ist eine gegenseitige Befruchtung, alle profitieren.“ Kipka unterstützt das Vorhaben und blickt auf eine langjährige Erfahrung in der Mälzerei- und Brauereitechnologie zurück – die gibt er gerne an die Studierenden weiter.

Ab sofort ist es möglich, sich für den Studiengang Biotechnologie/Verfahrenstechnik zu bewerben unter www.fh-flensburg.de.

- 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