

Neuentwicklungen in der Bierproduktion



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.

Um die regionale Kultur im Raum Köthen zu unterstützen, wurde ein Festival-Bier für die Köthener Bachfesttage entwickelt. Dies Bier erfreute sich nach seiner Vorstellung im Jahr 2020 und einer Neuauflage 2022 hoher Beliebtheit, die auch durch den zweiten Platz in der Kategorie Biere im Landeswettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ 2022 zum Ausdruck kam.

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 entwickelt.

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, selbstständig 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.

› <https://www.hs-anhalt.de>

› <https://www.hs-anhalt.de>


Hochschule Bielefeld
 UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Wissenschaftsbereich der Lebenswissenschaften




Neuentwicklungen in der Bioproduktion

Die Hochschule Bielefeld fördert Innovationen und Wissen, welches dazu führt, neue Produkte zu entwickeln, die zu einer nachhaltigeren Lebensweise beitragen. Auch die eigene Produktion und Lebensmittel selbst dazu, die Lebensmittel der Zukunft besser zu verstehen.

Um die regionale Industrie besser zu verstehen, werden die Studierenden für die nächsten fünf Tage in die Region entsandt. Hier werden sie in die Produktion der Lebensmittel der Zukunft einbezogen und lernen, wie sie die Produktion der Lebensmittel der Zukunft gestalten können.

Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein. Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein. Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein.

Im Rahmen der jährlich stattfindenden Bioproduktion werden die Lebensmittel der Zukunft entwickelt. Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein. Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein.

Im Rahmen der jährlich stattfindenden Bioproduktion werden die Lebensmittel der Zukunft entwickelt. Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein. Die Lebensmittel der Zukunft werden die Produktion der Lebensmittel der Zukunft sein.