

## **Bierbrauen als Lehrmethode: OTH Amberg-Weiden kooperiert mit Bruckmüller**

Studierende der OTH Amberg-Weiden brauen mit Bruckmüller Bier und lernen Bioverfahrenstechnik praxisnah – eine innovative Kooperation.

Die Kooperation zwischen der OTH Amberg-Weiden und der Brauerei Bruckmüller bringt Innovation in die Lehre, die sowohl den Studierenden als auch der Brauerei zugutekommen wird. Durch das gemeinsame Brauprojekt im Rahmen der Bioverfahrenstechnik wird der theoretische Unterricht in die Praxis umgesetzt und damit ein spannender Lernprozess angestoßen.

### **Die Kooperation: Ein Gewinn für beide Seiten**

Professor Christoph Lindenberger, der an der OTH Amberg-Weiden für die Fachgebiete Bioverfahrenstechnik, Biotechnologie und Bioanalytik zuständig ist, schlägt vor, dass Studierende selbst Bier brauen. Diese innovative Idee wurde bei der Vertragsunterzeichnung zwischen der Hochschule und der Brauerei Bruckmüller von Hochschulpräsident Professor Clemens Bulitta als ungewöhnlich, aber sinnvoll beschrieben. Diese Partnerschaft schafft nicht nur ein einzigartiges Lernumfeld, sondern stellt auch eine wertvolle Gelegenheit für die Brauerei dar, neue Produktideen zu testen und sich weiterzuentwickeln.

### **Das Brauen als Lernerfahrung**

Im Unterrichtsmodul Bioverfahrenstechnik ist das Bierbrauen ein besonders effektives Beispiel, um komplexe Verfahren anschaulich zu erklären. Bei diesem Prozess kommen wesentliche Aspekte der Thermodynamik, der mechanischen Verfahrenstechnik und der Bioverfahrenstechnik zum Tragen. Besonders interessant ist die Wechselwirkung zwischen Enzymen und Hefen: Enzyme bauen im Malz vorhandene Stärke zu Zucker ab, der dann von Hefen zur Produktion von Alkohol genutzt wird. Diese biotechnologischen Verfahren sind in viele weitere Prozesse eingebettet, die zu den Grundlagen der Verfahrenstechnik gehören.

## **Entwicklung neuer Produkte und Verfeinerung durch Experimente**

Bei der Zusammenarbeit haben die Studierenden die Möglichkeit, in einer Mikrobrauanlage zu arbeiten, die kleiner ist als die standardmäßigen Anlagen, mit denen Bruckmüller normalerweise arbeitet. Diese geringe Größe erlaubt es den Studierenden, kreativ mit neuen Rezepturen zu experimentieren und unterschiedliche Biersorten, wie alkoholfreie oder Craft-Biere, zu erstellen. Der Innovationsdruck der Brauerei, die neue Produkte ausprobieren möchte, wird durch dieses Experimentieren verstärkt.

## **Ein internationaler Wettbewerb als Ziel**

Ein spannender Aspekt dieser Initiative ist die Teilnahme an einem internationalen Wettbewerb. Einmal jährlich veranstaltet die Campusperle in Hamburg, eine Braugemeinschaft der TUHH, einen europaweiten Wettbewerb, bei dem Studierende mit ihren selbstgebrauten Bieren gegeneinander antreten. Professor Lindenberger hofft, dass die Studierenden noch rechtzeitig ein Bier kreieren können, um in diesem Jahr am Wettbewerb teilzunehmen. Diese Herausforderung bietet den Studierenden die Möglichkeit, den Erfolg ihrer Braukünste direkt zu testen und zu vergleichen.

## **Fazit: Ein zukunftsweisendes Lernmodell**

Die Zusammenarbeit zwischen der OTH Amberg-Weiden und der Brauerei Bruckmüller eröffnet neuen Raum für kreatives Lernen und den Austausch von Wissen. Während die Studierenden praktische Erfahrungen in der Bioverfahrenstechnik sammeln, profitiert die Brauerei von frischen Ideen und Produktinnovationen. Diese Kooperation zeigt ein vielversprechendes Modell für die Verknüpfung von akademischer Ausbildung und industrieller Praxis.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**