

BRAUWELT | REPORT

Bioprozesstechnik zur Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie. Diese Fakultät hat momentan 1200 Studenten und ist nach wie vor die größte am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der TU München.

Für das Wintersemester 2009/2010 bewarben sich rund 1000 Interessierte, angenommen wurden 435, und zwar:

- 31 für den Studiengang Diplom-Braumeister;
- 137 für den Studiengang Bachelor Brauwesen und Getränketechnologie;
- 129 für den Studiengang Bachelor Bioprozesstechnik;
- 125 für den Studiengang Bachelor Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel;
- einer für den Studiengang Master Brauwesen;
- 12 für den Studiengang Master Lebensmitteltechnologie.

Haid appellierte an die Verantwortlichen in der Hochschulleitung, ihr Versprechen hinsichtlich der Schaffung einer zweiten Professur am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie auch einzuhalten.

Neue Struktur für den Lehrstuhl

Prof. Thomas Becker begab sich quasi in die Höhle der Löwen. Die anwesenden VeW-Mitglieder blieben jedoch sehr zahm. Prof. Becker ging auf die neue Struktur seines Lehrstuhls ein sowie auf seine Vorstellungen von Lehre und Forschung in diesem Bereich.

Für das neue Internationale Getränkewissenschaftliche Zentrum (IGWZ), das auf einer Fläche von 4100 m² vier für die Brau- und Getränkewissenschaft relevanten Lehrstühlen bzw. Fachgebieten Platz bietet, wurden mittlerweile von Bund und Land 27 Mio EUR zur Verfügung gestellt. Der Spatenstich wird im Winter 2009 erfolgen. Prof. Becker rechnet mit einer Bauzeit von etwa zwei Jahren. Dann wird dieser „Leuchtturm



Prof. Thomas Becker sucht den Schulterchluss mit der Brau- und Getränkebranche

für die Forschung mit dem Mittelpunkt „Brau- und Getränketechnologie“ in Betrieb gehen und Forschung in sehr unterschiedliche Richtungen betreiben. Der Brauprozess wird der Ausgangspunkt aller Forschungsvorhaben sein.

Der Lehrstuhl ist laut Prof. Becker aufgeteilt in folgende Arbeitsgruppen:

- AG PAT: (Bio-)Prozesstechnik, Prozessanalyse, PAT-Technologien, Verfahrenstechnik stofflicher Umsetzung;
- AG Brau: Brautechnologie, Brauverfahrenstechnik (Forschungsbrauerei, Instrumentalanalytik wie GC, HPLC, GPC); *PD Dr. Martin Krottenthaler* und *Dr. Udo Kattein*;
- AG Getränke: Getränketechnologie, -verfahrenstechnik (Technikum);
- AG Getreide: Getreideverfahrenstechnik;
- AG Bio: Biofunktionalisierung, Mikrobiologie, Biotechnologie, Fermentations- und Enzymtechnik; *Dr. Springer*;
- AG Rohstoffe: Rohstoffdesign, Züchtung, Prozess- und Produktwechselwirkung; *Dr. Martina Gastl*.

Für alle diese Aufgaben stehen dem Lehrstuhl insgesamt 38 Wissenschaftler sowie 18 Techniker bzw. Verwaltungsgestellte zur Verfügung.

Prof. Becker sucht auch in Zukunft die Kooperation mit der

Industrie, um gemeinsame Forschungs- und Entwicklungsaufgaben anzugehen, und zwar im Rahmen von Studien- und Diplomarbeiten, durch Transfer von Personal sowie durch eine gemeinsame Interessenvertretung. Darüber hinaus bietet der Lehrstuhl Prozess- und Produktanalyse, Industrierversuche mit wissenschaftlicher Analytik und Auftragsforschung.

Bei allen Aktivitäten des Lehrstuhls steht die Forschung im Vordergrund. Sie soll weiter ausgebaut werden, sie ist die Grundlage für das internationale Ranking der Universitäten.

Mit den vorgestellten neuen Strukturen für die Lehre (Vorlesungen, Seminare und Praktika) wird sichergestellt,

dass auch die Bachelor-Studiengänge in allen Bereichen der Brau- und Getränketechnologie inklusiv der Mikrobiologie ausgebildet werden und so in der Industrie entsprechend eingesetzt werden können.

In Zukunft will man das Lehrangebot für den Master-Studiengang auch in Englisch anbieten. Insgesamt ist der Lehrplan so ausgelegt, dass man zum einen die internationalen Braumethoden in den normalen Vorlesungsplan mit aufgenommen hat und zum anderen sehr flexibel auf aktuelle Entwicklungen in der Branche eingehen kann. Eigens betonte Prof. Becker, dass es gelungen sei, die Umstrukturierungen ohne Kürzungen bei den Lehrinhalten durchzuführen.

FUNK GRUPPE GMBH, HAMBURG Lebensmittelrecht wird komplexer – die Risiken auch

Der Arbeitskreis „Risikomanagement für Unternehmen der Ernährungswirtschaft“ tagte am 1. September zum vierten Mal. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen die Themen Lebensmittelrecht, Marken- und Produktschutz.

Durch die verabschiedete europäische Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und den Erlass des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) hat das Lebens-

mittelrecht enorm an Komplexität zugenommen. Vor diesem Hintergrund beschäftigte sich der vierte Arbeitskreis „Risikomanagement für Unternehmen der Ernährungswirtschaft“ mit der Bedeutung des Lebensmittelrechts sowie den daraus resultierenden Optionen für die Lebensmittelhersteller.

„Es ist kein Einzelfall, dass sich Unternehmen auf rechtliche Neuerungen nicht optimal einstellen. Vielfach steht die



Es wurde viel diskutiert bei der Arbeitstagung Risikomanagement für Unternehmen der Ernährungswirtschaft
Foto: Funk Gruppe

Verärgerung über neue oder zusätzliche Regularien im Vordergrund, die auf den ersten Blick nur Aufwand bei der Umsetzung und Ärger bei Nichtbeachtung verheißen“, weiß *Hendrik Löffler*, Geschäftsführer der Funk RMCE GmbH. „Ein gelungenes Risikomanagement erkennt jedoch auch die Chancen, die sich aus veränderten Rahmenbedingungen ergeben und hilft der Unternehmensführung diese frühzeitig zu realisieren“, so Löffler weiter.

Eine besonders gute Möglichkeit für Hersteller, im Rahmen des Lebensmittelrechts Potenziale zu heben und damit Marktvorteile zu nutzen, verdeutlichte *Jean Titze*, Unternehmensberatung Weihenstephan GmbH, an der Verordnung zum Schutz geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Das Beispiel der geographisch geschützten Angabe „Bayerisches Bier“ zeigte nicht zuletzt den weiten Schutzbereich gegenüber Nachahmung oder Anspielung allein durch den Satz „gebraut nach bayerischem Reinheitsgebot“ auf, der

gemäß Verordnung nur noch bayerischen Bierbrauern vorbehalten wäre.

Das Fazit lautete: Besonders in der heutigen Zeit, in der Fleischimitate, Analog-Käse oder Verpackungsgrößen vom Verbraucher als Betrug gesehen werden, sollten die vielfältigen Möglichkeiten in der Forschung und Entwicklung von Lebensmitteln stets in einem sinnvollen Einklang mit den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zur Schaffung einer optimalen Produktqualität stehen.

Gründer und Initiator des Arbeitskreises ist die Unternehmensberatung Funk RMCE in Kooperation mit dem Competence Pool Weihenstephan (CPW) am Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München sowie der Universität Witten/Herdecke. Der Arbeitskreis tagt zweimal jährlich und bietet den Teilnehmern ein Forum für aktuelle Fragen zum Thema Risikomanagement in der Branche. Zu den Mitgliedern der ersten Stunde zählen 20 führende Unternehmen der Ernährungswirtschaft.



HANS
CARL

DRINKTEC 2009, MÜNCHEN

Wasser im Visier

Nicht nur zahlreiche Aussteller, auch das Vortragsprogramm der drinktec 2009 beschäftigte sich im Rahmen der Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz mit dem Thema Wasser. So diskutierten unter der fachmännischen Moderation von *Dr. Alfons Ahrens*, VLB, Berlin, *Dr. Simon Meißner*, Augsburg, und *Fátima Bertán De Lis*, denkstatt, Wien/Österreich, über globale Produktionsstätten und deren Auswirkungen auf weltweite Wasserressourcen auf der einen sowie effizienten Wassereinsatz in Abfällanlagen auf der anderen Seite.

Nach Aussagen von *Dr. Meißner* erfüllt Wassernicht nur beim

Verbrauch, sondern auch in den verschiedenen Kulturen unterschiedliche Funktionen, wie die aufgeführten Beispiele von Las Vegas (40 Mio Besucher mitten in der Wüste) über Saudi-Arabien (Grundwasserverschwendung durch Missmanagement) bis zu Bolivien (Abholzung der Regenwälder und Überdüngung der Felder) zeigten.

Weltweit stieg der Wasserverbrauch auf 4000 bis 5000 km³ pro Jahr. Das entspricht laut *Dr. Meißner* dem 100-fachen des Bodensees.

In Deutschland liegt der direkte tägliche Wasserverbrauch bei 124 l/Kopf, der indirekte aber bei 5300 l/Kopf. Der glo-