

Medieninfo

Bierbrauen ist lange keine Männersache mehr! „Bierbräute“ der FH Lübeck errangen zweiten Platz beim Brauwettbewerb

Dass das Brauen von sanften und herben Gerstensäften nicht mehr nur in die Aufgabenbereiche der herben Männlichkeit gehört, haben jüngst sechs Biochemikerinnen der Fachhochschule Lübeck bewiesen.

Anfang September hatten sich die sechs Damen an einem Bierbrau-Wettbewerb an der TU Hamburg-Harburg beteiligt und gleich den zweiten Platz mit ihrem Bier belegt. Der erste Platz ging an ein Team aus dem Weintrinkerland Frankreich nach Montpellier. Insgesamt waren 16 Teams mit rund 120 Teilnehmerinnen an der TU am Start.

Mit einem 18 Liter Fass Bier im Gepäck sind die sechs Studentinnen, die sich selber die „Bierbräute“ nennen, nach Hamburg zum Wettbewerb gefahren, ohne ihre Destillation vorher zu probieren. „Es war ein Blindflug, aber wegen der Fassgärung konnten wir vorher nichts verkosten. Das Fass darf nicht lange geöffnet bleiben“, sagte Ann-Katrin Lehmann. Da vier von den Bierbräuten bereits im letzten Jahr einen Anlauf beim Bierbrauwettbewerb unternommen hatten, waren sie ganz klar im Vorteil; sie kannten die Abläufe und wussten worauf es ankommt, um im Wettbewerb zu bestehen.

Es musste etwas Exotisches, was sehr kreatives sein. Und so entstand ein sehr herbes, hopfiges Exportbier mit einem Alkoholgehalt 6,3%. Um den herb-rauchigen Geschmack zu bekommen, mischten die Damen Eichenspäne unter, gaben etwas Chlorophyllin dazu und erhielten ein giftgrünes Gebräu, welches bei ausgewiesenen Braufachleuten und Pilsfreunden farblich wohl nicht unter die Top Ten gelangen würde.

Bei der Zugabe des Chlorophyllins war jedoch nicht das Farbergebnis von Interesse, vielmehr lag den Bierbräuten daran, ein Bier zu brauen, das nach dem Genuss keinen Mund- bzw. Alkoholgeruch hinterlässt. Daher erklärt sich auch der Name des Gebräus „Lord Vampir“.

Dennoch, Farbe, Geschmack und Name machten Eindruck und überzeugten die Jury gleich zweimal. Die Bierbräute errangen den zweiten Platz und beim Namen der Kreation eine Zusatzprämierung.

Das FH-Team mit Anna Ehlers, Ann-Katrin Lehmann, Lisa Kroll, Lisa Proehl, Franziska Krause, Mareike Schwenke, sie sind allesamt aus dem Studiengang Technische Biochemie des Fachbereichs Angewandte Naturwissenschaften. Und da Bierbrauen ein Wahlpflichtfach ist, lag die Idee nicht fern sich als Team an dem Wettbewerb zu beteiligen.

Die Verbindung von Theorie und Praxis in externen Wettbewerben zu überprüfen und bei der Umsetzung noch Spaß haben, das ist der Sinn des Studiums, so die Bierbräute unisono. Den Spaß hatten sie allemal bei ihrem Wettbewerbsbeitrag und bei der Produktion ihres Bieres, bei dem auch das Deutsche Reinheitsgebot vollkommen ignoriert werden durfte.

Ferdinand Rietmann, Geschäftsführer des Centrums für Industrielle Biotechnologie, in dem sich die Laborausstattung für die Bierherstellung befindet, freute sich wie auch der wissenschaftliche Leiter des CIB, Prof. Dr. Uwe Englisch. „Wir haben uns sehr über den zweiten Preis unserer Studentinnen beim Hamburger Bierbrauwettbewerb gefreut, weil es zeigt, dass wir mit unserer Ausbildung sehr nah an der Praxis liegen. Solche Wettbewerbe sind dazu da, praxisnah zu überprüfen, was in den Laboratorien und in der Ausbildung vermittelt wird.“