Die Wirtschaftsagentur des Landes Niederösterreich

Presseinformation

„BrauTech“ Qualifizierungsseminar für Bierbrauer war Erfolg

Craft Beer, also handwerklich gebrautes Bier aus kleineren, regionalen Brauereien, wird von den Kundinnen und Kunden immer stärker nachgefragt. Es steht zum einen für die Produktvielfalt und zum anderen für die Experimentierfreudigkeit einer neuen Brauergeneration und damit auch für ein Abrücken vom „Einheitsgeschmack“ der großen Hersteller. Sechs solcher Brauereien haben im Qualifizierungsprojekt „BrauTech“ des ecoplus Lebensmittel Cluster Niederösterreich ihr Wissen rund um den Gärkeller vertieft. Wirtschaftslandesrätin Petra Bohuslav: „Die Ausbildung zum Brauer ist in Österreich ein Lehrberuf, bei dem es allerdings kaum Weiterbildungsmöglichkeiten gibt. Das jetzt abgeschlossene Seminar war daher ein wichtiges Angebot für die boomende Branche.“

(01.03.2019) – „Die Projektpartner waren durchwegs kleine Brauereien, die ihre Wertschöpfung durch qualitativ hochwertige, traditionell hergestellte und kreativ zusammengestellte Biere generieren. Im Rahmen der nun abgeschlossenen Qualifizierungskooperation konnte gezielt auf die Anforderungen jedes einzelnen Unternehmens eingegangen werden. Damit wurde nicht nur der wichtige Know-how-Transfer in die Unternehmen gefördert, sondern gleichzeitig der Weg für weitere Produktinnovationen vorbereitet“, erläutert Wirtschaftslandesrätin Petra **Bohuslav**.

Schwerpunkte der Qualifizierung waren die Bereiche Fermentationstechnologie, Innovationsmanagement und Analytik. Dabei wurden die Projektpartner **Bahnhofsbräu**, **Marchfelder Storchenbräu Vertriebs GmbH**, **Braunerei e.U**, **Xandlbräu**, **Laxenburger Brauhandwerk** und **100 Blumen Brauerei GmbH** von den Forschungseinrichtungen der **FH Campus Wien – Fachbereiche Bioengineering** und Verpackungstechnologie und dem **Management Center Innsbruck** betreut.

Der gezielte Einsatz der Brauhefe und vieler verwandter Saccharomyces-Arten hat großen Einfluss auf die spätere Aromenvielfalt des fertigen Bieres. Die Stoffe und Aromen, die während der Gärung entstehen, sind ausschlaggebend für den Geschmack und den Geruch des fertigen Bieres. Daher ist es umso wichtiger, die Gärung unter optimalen Bedingungen ablaufen zu lassen, Fehlgärungen zu vermeiden und diesen Prozessschritt gut kontrollieren zu können. Besondere Chancen bietet dieser Verfahrensschritt auch für die Produktentwicklung. Viele neue Geschmacksbilder oder Sorten lassen sich mit der Variation der vergärenden Mikroorganismen abbilden. Fundiertes Wissen und der Mut, Neues auszuprobieren, können sich bei der Arbeit im Gärkeller durchaus auszahlen.

Neben den theoretischen Inputs wurde auch praktisch trainiert: So wurde zum Beispiel eigens ein Bier gebraut, das mit verschiedenen Hefen vergoren wurde. Weitere Themen waren die Evaluierung unterschiedlicher Methoden zur Haltbarmachung oder auch die Analytik im Labor, die bei der Arbeit mit Mikroorganismen unumgänglich ist.

Im Rahmen des letzten Seminartages informierten sich die Teilnehmer innerhalb einer spannenden Diskussion zu neuen Entwicklungen im Bereich Gender und Diversity. Dabei ging es nicht nur um die Geschlechtergleichstellung in den einzelnen Betrieben, sondern es wurde auch ein Fokus auf die Zielgruppen der Projektpartner gelegt. Besonders Bier ist ein spannendes Produkt, bei dem im Marketing kaum weibliche Zielgruppen angesprochen werden – hier ist noch großes Potenzial vorhanden.

Das Qualifizierungsseminar wurde von der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft FFG und dem Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort im Rahmen des Programms „Forschungskompetenzen für die Wirtschaft“ gefördert. „Begleitet wurde das Projekt vom Start weg durch den ecoplus Lebensmittel Cluster Niederösterreich, der die heimische Lebensmittelbranche entlang der gesamten Wertschöpfungskette unterstützt. Der Fokus liegt dabei auf den Themen Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit, Regional- und Bioprodukte sowie Ressourceneffizienz“, informiert ecoplus Geschäftsführer Helmut **Miernicki**.

Weitere Informationen:

Andreas Csar, ecoplus Pressesprecher, +43 664 60119616, a.csar@ecoplus.at

Markus Burgstaller, Büro LR Petra Bohuslav, 02742/9005-12253, markus.burgstaller@noel.gv.at