

# Die Campusbrauerei Bielefeld

## Das Bier und die Wissenschaft

Bier ist eins der älteste biotechnologische Produkt der Menschheitsgeschichte. Schon die Mesopotamier ließen Brot, das sie zuvor zerkauten, mit Wasser in irdenen Töpfen lagern, bis es belebende und berauschende Wirkungen zeigte. Auch wenn es ihnen damals nicht bewusst war, legte diese einfache Gärung den Grundstein für ein weites Feld der Wissenschaft. Der Bereich Fermentationstechnik ist einer der Grundpfeiler der Biotechnologie und beschäftigt sich mit der Verwendung mikroskopisch kleiner Zellen zur Herstellung verschiedenster Produkte. Beim Bier verarbeiten die Hefen, einzellige Organismen die wir aus der Brot- oder Pizzateigherstellung kennen, den im Bier enthaltenen Zucker zu Ethyl-Alkohol und Kohlenstoffdioxid. Erst durch sie erhält das Bier also seine Qualitäten als Freitagabend-Getränk und die erfrischende Spritzigkeit, die sich durch eine wunderschöne Schaumkrone auf dem Bier auszeichnet. Es war somit unumgänglich, dass die Arbeitsgruppen Fermentationstechnik und Multiscale Bioengineering des Fachbereichs Biotechnologie irgendwann selbst auf den Geschmack des goldenen Hopfensmoothies kommen würden.



Abbildung 1: Das Uni-Bier

## Aller Anfang...



Abbildung 2: Dominik Cholewa (l.) und Sebastian Perez Knoche (r.)

Begonnen hat alles mit einer fixen Idee von Dominik Cholewa, damals noch Doktorand in der AG Fermentationstechnik, heute seines Zeichens Studiendekan der Technischen Fakultät. Ausgestattet mit Einkochtöpfen, Küchensieben, biotechnologischem Grundwissen und ordentlich Lust auf selbstgebrautes Bier wurden die ersten Versuche unternommen.

Schnell stellte sich heraus, dass sich viele Bereiche der Biotechnologie aufs Brauen übertragen lassen,

und so entwickelte sich aus der Idee einiger Freunde ein Seminar, bei dem den Studierenden der Biotechnologie die Grundlagen des Brauens vermittelt werden sollten. Die Popularität des Seminars stieg, und mit ihr auch der Andrang auf die begehrten Plätze des Kurses, und so wurde es 2018 Zeit, in größeren Maßstäben zu denken. Mit einer größeren und professionelleren Brauanlage kam größere Kapazität, und mit größerer Kapazität kamen mehr Möglichkeiten. 2019, zum 50-jährigen Jubiläum der Universität Bielefeld, entschlossen sich die damaligen Verantwortlichen des Brauseminars, dass der Uni etwas entscheidendes fehlt: Ein eigenes Uni-Bier. Gesagt, getan, innerhalb kürzester Zeit wurde mit der Hilfe der AG Fermentationstechnik ein Bier entwickelt, das einem Jubiläum solcher Größe angemessen war. Der Grundstein für die Campusbrauerei Bielefeld war gelegt.



Abbildung 3: Prof. Karl Friehs am Braukessel

## Die Campusbrauerei Bielefeld

Mein Name ist Seb, und ich freue mich, dass du dich für die Campusbrauerei Bielefeld interessierst. Wir, also die Campusbrauerei, stehen auch heute noch erst am Anfang unserer Reise. Wir sind ein



Abbildung 4: Stand der Campusbrauerei auf dem Stadtfest

Zusammenschluss aus Studierenden, Doktoranden und Professoren der Biotechnologie, und uns allen gemeinsam ist die Liebe zu gutem Bier. Konstant entwickeln wir weitere Rezepte für unseren nächsten Sud, verbessern die, die wir schon gebraut haben, und suchen nach neuen Möglichkeiten, um der

Studierendenschaft und den Mitarbeitern der Universität Bielefeld das Bier näher zu bringen. Mit größtem Vergnügen präsentieren wir unsere Arbeit auf Stadtfesten, in universitätsinternen Veranstaltungen, oder bei der Begrüßung der neuen Erstsemester. Natürlich kommt auch die Wissenschaft nicht zu kurz, denn als gebürtige Biotechnologen versuchen wir durch verschiedenste

mikrobiologische und verfahrenstechnische Projekte den Geheimnissen, die das Brauwesen vor uns verborgen hält, auf den Grund zu gehen. Wir alle sind mit ganzem Herzen dabei, denn alles was wir in der Campusbrauerei machen, geschieht zum größten Teil auf ehrenamtlicher Basis. Momentan nutzen wir unsere Pandemie-Isolation, um Braukurse zu entwickeln, die über die Studierenden der Biotechnologie



Abbildung 5: Bier- und Brauwettbewerb der AG Fermentationstechnik

hinaus gehen sollen, um auch allen anderen Interessierten die Möglichkeit zu geben, einen Einblick ins Brauwesen zu bekommen. Und sobald wir die Pandemie überstanden haben wird es Zeit, das nächste Event zu planen, denn unser universitätseigener Wettbewerb, der "Bier- und Brauwettbewerb der AG Fermentationstechnik", findet normalerweise zweimal jährlich, immer zu Semesterbeginn statt: Mit feinsten Braurezepten, interessante Gesprächen und natürlich Freibier versuchen wir nicht nur, uns bei den Studierenden beliebt zu machen, sondern auch den Universitätsalltag ab und zu ein wenig aufzulockern.

In diesem Sinne wünsche ich dir weiterhin viel Spaß und hoffe, dich demnächst bei uns in der Biotechnologie begrüßen zu dürfen. Prost, und allzeit gut Sud.