



Fotos: Gerhold

Für gemeinsame Projektförderung und Produktentwicklung mit Unternehmen plädierte der Rektor der FH Anhalt, Prof. Dr. Dieter Orzessek.

WEB www.hs-anhalt.de

TIPP Auf der Website der Fachhochschule Sachsen-Anhalt finden sich zahlreiche Informationen zu den angebotenen Studiengängen, Forschungsvorhaben etc.

Edelbrandgewinnung, Qualitätsmanagementsysteme zur Herstellung von Obst-Edelbränden oder auch die Erzeugung hochwertiger Produkte aus Trester.

Forschung und Entwicklung in Zusammenarbeit mit Industrie und Praxis zu betreiben, ist die zweite wesentliche Intention der Brennerei an der Hochschule Anhalt. Dabei geht es nicht nur um die Ausgangsprodukte, sondern auch um die Weiterverarbeitung von Destillaten, beispielsweise in Pralinen. Seewald zählte eine ganze Reihe von Forschungspartnern auf, darunter das Mitteldeutsche Institut für Weinforschung und die Meissener Spezialitätenbrennerei des Weinguts Schloss Proschwitz von Prinz zur Lippe mit Destillateurmeister Siegbert Henning oder die Zuckerfabrik Könnern, die Melasse zum Brennen zur Verfügung stellt.

Auch die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein bewies ihr Entgegenkommen. Das Problem in den neuen Bundesländern war für die Forschungseinrichtung, dass es dort keine Abfindungsbrennereien gibt, sondern ausschließlich Verschlussbrennereien. Damit wäre der Zugang zum System während des Brennvorgangs nicht möglich gewesen. Weil Seewald viele Fragen von der Prozesstechnik

her angehen möchte, brauchte er während des Brennvorgangs permanent an unterschiedlichen Stellen einen Zugang, um Proben ziehen zu können, die dann analytisch bearbeitet werden. Das Monopolamt gewährte diese Möglichkeit, so dass 20 Zugänge gestattet wurden, ohne eine einzige Plombe. Trotz dieses Vertrauensvorschlusses /der guten Zusammenarbeit geht auch in der Lehr- und Versuchsbrennerei alles nach Recht und Gesetz. Regional zuständig ist das Hauptzollamt in Magdeburg, das die Anlage kontrolliert und Hilfestellung bei rechtlichen Fragen bietet. Natürlich werden die Brände angemeldet, aber es ist eine offene Brennerei. „Das ist das, was ich für meine Studenten brauche“, freut sich Seewald. Nur so können Produktionsparameter bearbeitet werden.

BRENNANLAGE MIT DOPPELSYSTEM

Knackpunkt der Forschungs- und Versuchsbrennerei, die von der Fa. Müller GmbH Brennereianlagen Oberkirch geliefert wurde, sind zwei unterschiedliche Verstärkersysteme. Ein herkömmliches (rechts von der Brennblase) arbeitet mit den üblichen Umkehrböden in einem diskontinuierlichen Verfahren. Im patentierten Aromat-System auf der anderen Seite der Brennblase verbirgt sich eine über zehn Meter lange Kupferschlange; es ist ein kontinuierliches Verfahren. Hier lassen sich, so Seewald, andere Aromaprofile aus dem Gesamtdestillat herauschneiden. Es ist daher wissenschaftlich interessant, eine gleich behandelte Maischepartie auf unterschiedlichen Verstärkersystemen zu brennen. Vor allem deshalb, weil jederzeit am laufenden System Proben gezogen werden können. So etwa auf unterschiedlichen Böden, wo nur Vorlauf rinnt, oder beim Übergang zum Mittellauf oder Nachlauf. Seewald möchte wissenschaftlich verifizieren, welche Parameter die Qualität eines hochwertigen Destillats ausmachen bzw. dies analytisch darstellen. „Das ist die Philoso-

phie, warum wir dieses Doppelsystem hier haben und die komplette Zugänglichkeit bei der Produktion in alle Winkel.“ Wissenschaftlichen Beistand liefern die Kollegen, etwa vom eigenen Aromalabor. Trotz dieser Forschungsziele dürfe nicht in Phantasien abgeglitten werden. Nicht alles, was auf einem 150-l-Kessel möglich ist, lässt sich mit einem Großgerät umsetzen. Dennoch gibt es immer sehr interessante Ansätze. Für Studenten ist es sehr aufschlussreich, in solche Prozesse integriert zu werden, damit sie einen Einblick bekommen, wie komplex diese sind. Keinesfalls sollen in Bernburg verkappte Brennmeister ausgebildet werden.

Bei der Weiterverarbeitung der Destillate werden andere Fachbereiche mit einbezogen. So etwa angehende Landwirte, wenn es um Streuobstwiesen, alte Sorten oder Hecken geht, die eventuell genutzt werden können. Lebensmitteltechnologien und Ökotrophologen können bei technologischen Fragen integriert werden oder die Designer in Dessau bei der Kreation von Flaschen und Etiketten. An solchen projektorientierten Studien lernen Studenten sehr viel. Auch wenn sie nicht im Brennerhandwerk tätig sind, wissen sie wie komplex die Herstellung eines neuen Produktes ist.

Neben dem Fokus der Forschung weist Seewald auf die (hochschul)politische Seite der FH Anhalt. Den Mittelständlern in der Region fehlen technologische Abteilungen, die unter dem enormen Preisdruck nicht leistbar sind. Daher ist für sie die Zusammenarbeit mit der Hochschule so wertvoll. Bachelor- oder Masterarbeitsthemen werden möglichst bei umliegenden Unternehmen vergeben, um die Hochschulabsolventen, die vielfach ins Ausland wechseln, in der Region zu halten. Die Projekte dienen also auch einem politischen Ziel, denn die Abwanderung ist in den neuen Bundesländern ein ernstes Thema, so Seewald.

Anette Gerhold, Dornbirn

MÜLLER GmbH
BRENNEREIANLAGEN

D-77704 Oberkirch-Tiergarten · Tel. 07802/9355-0 · www.brennereianlagen.de

BRENNEREIANLAGEN INDIVIDUELL FÜR IHRE ERFORDERNISSE.