

## BRAUER CURSUS WEIHENSTEPHAN



### Inhalte

Welchem Weg folgt eigentlich jedes Bier bei seiner Entstehung? Dieser beginnt nämlich schon auf dem Feld und durchläuft bis zum perfekt eingeschenktem Bier zahlreiche Stationen. Das Zertifikatsprogramm „Brauer Kursus Weihenstephan“ bietet eine umfassende Einführung in alle Bereiche des Mälzungs- und Brauprozesses: von der Rohstoffkunde über die Technologie der Malz- und Bierbereitung und die Qualitätskontrolle bis hin zum abgefüllten Endprodukt. Dabei verbinden die erfahrenen Dozent\*innen traditionelles Handwerk mit modernster Technik und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse mit Erfahrungen aus der Praxis. Die Onlinemodule werden durch zwei Praxisblöcke in der Forschungsbrauerei Weihenstephan und einer Exkursion in traditionsreiche Betriebe ergänzt. Dadurch erleben die Teilnehmer\*innen Brautechnologie in allen Facetten und sind bestens auf künftige Herausforderungen im Brauwesen vorbereitet.

### Zielgruppe

Personen, die in vor- und nachgelagerten Bereichen des Brauwesens tätig sind, bspw. Produktion, Vertrieb oder Vermarktung sowie Hobbybrauer\*innen, die ihr Wissen wissenschaftlich fundiert erweitern möchten. Idealerweise haben Teilnehmer\*innen eine erste Grundausbildung in wissenschaftlich technischen Bereichen.

### Warum diese Zertifizierung an der TUM?

Neueste Forschungserkenntnisse verbunden mit traditionsreicher Geschichte: Der Brauer Kursus, speziell konzipiert in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München, ist das erste umfassende Zertifikatsprogramm in der Wissenschaft und Technologie des Brauens. Die TUM bietet in Weihenstephan seit über 150 Jahren Lehr- und Studiengänge, Ausbildungskurse und Seminare im Fachbereich Brauwesen und Getränketechnologie an – diese Erfahrungen flossen in die Ausrichtung des Programms ein. Am Lehrstuhl bestehen mit einer eigenen Forschungsbrauerei, umfangreicher Laborinfrastruktur und einer engen Kooperation mit der Staatsbrauerei Weihenstephan ideale Voraussetzungen für die Verbindung von Tradition und modernem Brauereiwesen.

### Akademische Verantwortung:

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker  
Professur für Brau- und Getränketechnologie, TUM

Dr.-Ing. Martina Gastl  
Gruppenleitung AG Rohstofforientierte Brau- und Getränketechnologie

Roman Werner M.Sc.  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter AG BioPat und Digitalisierung,  
Prüflaboratorien für Getränkeschankanlagen

### Ansprechpartnerin & weitere Informationen



**Bettina Brockmann**  
Program Manager  
Bildungscampus 2  
74076 Heilbronn

Tel.: +49 (0)7131.26418-310  
bettina.brockmann@tum.de



<http://go.tum.de/964061>

### Kosten

3.250,- €