

Pressemitteilung**Technische Universität Berlin****Stefanie Terp**

04.04.2018

<http://idw-online.de/de/news691843>Forschungs- / Wissenstransfer
Ernährung / Gesundheit / Pflege, Sportwissenschaft
überregional**TU Berlin: Proteinbier für den Kraftsport****Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Fachgebietes Brauwesen der Technischen Universität Berlin haben für das Start-up JoyBräu das weltweit erste alkoholfreie Proteinbier entwickelt**

21 Kilometer Hauptstadt werden am 8. April rund 36.000 Läuferinnen und Läufer beim Berliner Halbmarathon zurücklegen. Nach dem Lauf werden sich viele von ihnen – wie nach jedem Marathon üblich – mit einem Glas Weizenbier stärken. Doch halt: Bier und Sport – geht das zusammen? „Ja“, sagt Thomas Kunz, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fachgebiet Brauwesen. „In der alkoholfreien Variante weist es gegenüber vielen anderen Erfrischungsgetränken durch wertvolle Inhaltsstoffe wie Polyphenole, Mineralien, Vitamine und essentielle Aminosäuren gesundheitliche Vorteile auf.“

Was das alkoholfreie isotonische Weizenbier für den Langstreckenläufer ist, ist seit März 2018 das proteinhaltige Bier des Start-ups JoyBräu für die Kraftsportlerin und den Kraftsportler. Unter Leitung von Thomas Kunz entwickelten Forschende und Studierende des Fachgebiets Brauwesen der TU Berlin in knapp zwei Jahren ein neues Fitnessbier für das Hamburger Unternehmen.

Sportlerinnen und Sportler im Kraftsport und in Fitness-Zentren trinken in der Regel nach dem Training vorwiegend synthetische Drinks aus Eiweiß- bzw. Aminosäurekonzentraten, die oft in Pulverform in Wasser oder Getränke aufgelöst werden, um die Muskeln aufzubauen und zu regenerieren. Mit dem Proteinbier, das die Wissenschaftler der TU Berlin entwickelten, haben sie erstmals ein erfrischendes Getränk in der Hand, das vollmundig schmeckt, vollständig auf künstliche Aromen, Farbstoffe oder Süßungsmittel verzichtet, gleichzeitig aber über die für den Kraftsportbereich wichtigen Aminosäuren verfügt, die der Mensch zum Muskelaufbau braucht.

Die Idee zum proteinhaltigen Bier hatten die Start-up-Gründer, Tristan Brümmer und Erik Dimter. 2016 nahmen sie Kontakt zu deutschen Hochschulen auf, an denen Braueitertechnologie gelehrt wird, mit der Bitte ein Proteinbier zu entwickeln. Das Fachgebiet Brauwesen der TU Berlin unter Leitung von Prof. Dr.-Ing. Frank-Jürgen Methner war interessiert und sagte zu.

Zwei Jahre dauerte es, das alkoholfreie Bier zu entwickeln, das 21 Gramm Protein pro 0,33 Liter Flasche enthält. Dazu war es notwendig, in einer alkoholfreien Biermatrix geeignete Aminosäuren auf mindestens 67g/l anzureichern, die aufgrund ihrer positiven Eigenschaften für den Muskelaufbau, die Muskelausdauer und die Regeneration der Kraftreserven in der Kraftsportszene bereits anerkannt sind. „Basierend auf den in einer Malzwürze vorhandenen, ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen sollte das entwickelte Fitnessgetränk alle von Natur aus positiven Eigenschaften eines alkoholfreien Bieres mit den speziellen Eigenschaften der für den Kraftsport förderlichen Aminosäuren vereinen“, sagt Thomas Kunz.

Die größte Herausforderung der Produktentwicklung bestand u.a. darin, die gewünschten Mengen an Aminosäuren in einer Biermatrix zu lösen und alle damit eventuell beeinflussten Eigenschaften, insbesondere sensorische Veränderungen in Geschmack, Farbe, Vollmundigkeit, Süße und Säure durch die gezielte Kombination der geeigneten

Aminosäuren zu umgehen oder mit der Biermatrix gezielt zu harmonisieren. Hopfeninhaltsstoffe mussten untersucht und in ein Gleichgewicht gebracht werden, um ein möglichst haltbares, funktionales und vor allem schmackhaftes Produkt für die Kraftsportszene zu entwickeln. Später wurden die verschiedenen geschmacklichen Eigenschaften der Aminosäuren durch ein entsprechend geschultes Panel sensorisch erfasst und bewertet.

Viele Brauversuche später war es den Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern gelungen, eine geschmacklich angepasste Biermatrix unter Verwendung von Spezialmalz und verschiedenen Aromahopfen zu einem vom Verbraucher geschätzten Bier zu entwickeln. Seit März 2018 wird „JoyBräu alkoholfrei“ über den firmeneigenen Online-Shop vertrieben, bald auch deutschlandweit in Fitness-Centern.

Die Fitnessbranche ist auf das neue Getränk aufmerksam geworden. Es gehört zu den insgesamt 67 Produkten, die für den „FIBO Innovation & Trend Award 2018“ nominiert sind. Ob das Proteinbier, das in der Kategorie „Lifestyle“ antritt und es bereits ins Finale geschafft hat, die Jury überzeugen kann, wird sich bei der Preisverleihung auf dem European Health and Fitness Forum zeigen, das im Vorfeld der Fitnessmesse „Fibo“ (12. bis 15. April in Köln) stattfindet.

Weiter Informationen erteilen Ihnen gerne:

Thomas Kunz
TU Berlin
Fachgebiet Brauwesen
Tel.: 030 314-27400
E-Mail: thomas.kunz@tu-berlin.de

Tristan Brümmer
JoyBräu GmbH
Tel.: 0152 03442684
E-Mail: tristan@joybraeu.de