

Press release**Technische Universität München****Dr. Ulrich Marsch**

06/10/2009

<http://idw-online.de/en/news319689>Miscellaneous scientific news/publications, Press events
Nutrition / healthcare / nursing
regional**5-Sinne-Bierseminar an der TU München: Bier hören, sehen, schmecken, fühlen, riechen - in Weihenstephan**

Wie wird Bier an der Technischen Universität München (TUM) gebraut? Wie sieht eigentlich Malz aus? Wie riecht und schmeckt ein wirklich gutes Bier? Warum sollte Bier nicht in grünen Flaschen abgefüllt werden? Und - wird Bier wirklich nach dem Reinheitsgebot hergestellt? Solche und weitere Fragen rund um den Gerstensaft beantwortet das erste 5-Sinne-Bierseminar: Es findet am Samstag, den 20. Juni am Wissenschaftszentrum Weihenstephan statt.

Alle, die mehr über Bier wissen wollen, sollten sich den 20. Juni freihalten: Denn an diesem Samstag veranstaltet das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TUM von 13 bis 15 Uhr ein ganz besonderes Bierseminar, das alle Sinne anspricht. Die öffentliche Veranstaltung wird im zentralen Hörsaalgebäude des Wissenschaftszentrums Weihenstephan stattfinden (Hörsaal 14 H, Am Forum 6, 85350 Freising-Weihenstephan). Pressevertreter und Bildberichterstatte sind zu diesem Termin natürlich herzlich willkommen!

Bierexperte Dr. Ilberg vom Forschungszentrum Weihenstephan wird das 5-Sinne-Bier-Seminar halten. Der geschulte und geprüfte Bierverskoster, der am Forschungszentrum den Bereich Forschung und Entwicklung leitet, will seine Zuhörer dabei in die Geheimnisse eines richtig guten Gerstensafts einweihen: "Denn wie beim Wein, so gibt es auch beim Bier qualitative Unterschiede. Unser Ziel ist es, den normalen Biertrinker zu schulen, damit er weiß, worauf er achten muss, um hervorragende Qualität zu erkennen." Im Anschluss an den Vortrag folgt die Praxis: Die Zuhörer dürfen unter professioneller Anleitung unterschiedliche, speziell ausgewählte Biere verkosten. Der Referent steht anschließend für Fragen zur Verfügung.

Das Bierseminar ist kostenlos, Spenden sind jedoch willkommen: Die Einnahmen gehen an die "Dr. Gudula Wernecke-Rastetter Kindervilla" - die Kinderkrippe der TU München in Weihenstephan.

Der Termin eignet sich sehr gut für Reportagen und reizvolle Pressefotos.

Hintergrund:

Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München ist eine Nachfolgeorganisation der Staatlichen Brautechnischen Prüf- und Versuchsanstalt Weihenstephan. Erfahrene Wissenschaftler und Experten stehen für Ihre Analysen und Forschungsarbeiten zur Verfügung. Modern ausgestattete Laboratorien, bestückt mit hochempfindlichen Analysegeräten, gewährleisten eine exakte Beurteilung der Produkte.