



Getränketechnologische Labors arbeiten mit moderner Prozesstechnik. Hier eine Bioreaktoranlage zur Fermentation am Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molke- reitechnologie.

Getränkeforschung aufgefrischt

Die Weihenstephaner Brau- und Getränketechnologie wird durch eine Lehrstuhlneuberufung und das »Internationale Getränkewissenschaftliche Zentrum

Weihenstephan« gestärkt. Die steigende Studien- nachfrage rechtfertigt eine zusätzliche Professur für »Technologie der Brauerei«.

Die TUM begegnet den gestiegenen Anforderungen der modernen Lebensmittelwissenschaften im internationalen Wettbewerb mit einem ganzheitlichen Konzept. Dabei wird die Brau- und Getränketechnologie zeitgemäß fokussiert: Den Nukleus bildet künftig der zum 1. April 2009 neu besetzte Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie. Auf dem Weg zur Realisierung ist die Planung für den Neubau des »Internationalen Getränkewissenschaftlichen Zentrums Weihenstephan« (iGZW). Die Investitionssumme von 25 Millionen Euro übernimmt zur Hälfte der Bund, dem hat der Wissenschaftsrat im Juli 2007 zugestimmt. Der Baubeginn steht zum Herbst 2009 an, mit der Fertigstellung wird im Frühjahr 2012 gerechnet. Das neue Zentrum wird in Europa einzigartig sein.

Um dem Bewilligungskriterium eines »Forschungszentrums von überregionaler Bedeutung« gerecht zu werden, hat die TUM dem Wissenschaftsminister vorgeschlagen, auf den neuen, thematisch erweiterten Lehrstuhl »Brau- und Getränketechnologie« den international renommierten Wissenschaftler Prof. Thomas Becker von der Universität Hohenheim zu berufen. Dem Beschluss des Hochschulpräsidiums vorausgegangen war ein Berufungsverfahren, das zahlreiche Kandidaten aus Wissenschaft und Wirtschaft unter Berücksichtigung nationaler wie internationaler Fachgutachten bewertete.

Gestützt wird der Berufungsvorschlag durch den Akademischen Senat, den Dekan des Wissenschaftszentrums Weihenstephan, den Sprecher des zugehörigen Forschungsdepartments für Ingenieurwissenschaften,

Lebensmittel und Nachwachsende Rohstoffe sowie durch die fachlichen nahestehenden Bereiche der Mikrobiologie, Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik und Ernährungswissenschaften.

Thomas Becker erfüllt alle Kriterien einer Spitzenberufung für diesen Lehrstuhl, der ingenieur- und naturwissenschaftliche Forschungsansätze auf einem hohen Anforderungsniveau so zusammenführen wird, dass daraus prozesstechnische Innovationen entstehen. Beckers Arbeiten beziehen die Sparte der Getränke mit funktionellen Eigenschaften und gesundheitsförder-

lichen Inhaltsstoffen mit ein. Die prozesstechnologische Ausrichtung geht über die klassische produktspezifische Forschung hinaus. Sie dient damit dem Bier und anderen Getränkearten gleichermaßen: Unabhängig von der Getränkeart werden technologische Entwicklungen vorangetrieben, die der Getränkewirtschaft auch jenseits des Brauprozesses neue Anwendungen und neue Produkte zu erschließen hilft. Einen Ruf an die TU Wien hatte Thomas Becker abgelehnt.



Eigener Haushalt für den Standort Straubing

Das Wissenschaftszentrum Straubing im Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe ist eine gemeinsame Einrichtung von fünf Hochschulen: TU München, Fachhochschule Weihenstephan,

Bisher hing das Wissenschaftszentrum Straubing finanziell »am Tropf« seiner Mutter-Hochschulen, im Wesentlichen der TUM. Doch als eigenständig agierende Insti-

Universität Regensburg, Hochschule Regensburg und Hochschule Deggendorf. In Straubing bündeln sie ihre Expertise im Themenbereich »Nachwachsende Rohstoffe und Erneuerbare Energien«.

tution für Forschung und Lehre braucht das Zentrum einen eigenen Haushalt – so argumentierte der Aufsichtsrat seit Langem, dessen Vorsitzender, Prof. Wolfgang A.

Hightech für Nachwachsende Rohstoffe: Der Neubau des Wissenschaftszentrums Straubing soll in Gegenwart des bayerischen Ministerpräsidenten im Mai 2009 eingeweiht werden.