



Verein zur Förderung internationaler  
Studenten in Weihenstephan e.V.  
Tätigkeitsbericht 2023



# Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.

## Tätigkeitsbericht 2023

### Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.

Vöttinger Straße 2a  
D-85354 Freising

Telefon: +49 (0) 160 96644263

E-Mail: [verein@dercaw.de](mailto:verein@dercaw.de)

### Eintragung im Vereinsregister

Registergericht: Amtsgericht München

Registernummer: VR 209590

### Vertretungsberechtigter Vorstand

Oleksiy Degtyaruk (Vorsitzender)

Stefan Steinhauser (Schatzmeister)



## Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.

Vöttinger Str. 2a  
85354 Freising  
Deutschland

Versandadresse für Pakete:

### Club Ausländischer Weihenstephaner

Alte Poststraße 51a  
85356 Freising  
Deutschland

verein@dercaw.de  
www.dercaw.de

### Redaktion

Stefan Steinhauser

### Lektorat

Stefan Steinhauser

### Bilder

Ka Nok Chan (Seiten 5, 24, 25, 26, 27, 28, 29,  
30, 31, 34, 36)

Stefan Steinhauser (Seiten 18, 19, 20, 21, 23,  
27, 29, 30, 33, 36)

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG (Seite 32)

### Werbeanzeigen

Fachverlag Hans Carl GmbH (Seite 33)

IREKS GmbH (Seite 8)

KNC Digital (Seite 16)

Lupex GmbH (Seite 12)

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG (Seite 12)

YONTEX GmbH & Co. KG (Seite 12)

### Titelbild

Stefan Steinhauser

### Auflage

25 Stück

## 04 Vorwort

## 06 Mitgliederversammlung

07 Einladung zur  
3. Mitgliederversammlung

08 Protokoll zur  
2. Mitgliederversammlung

## 13 Finanzbericht

14 Einnahmen und Ausgaben

15 Vermögensentwicklung

16 Sachspenden

## 17 Aktivitäten des Vereins

18 Taste around the World

19 Beer around the World

21 Getränkearchiv

22 CAW-Pfingstexkursion

24 Montag, 29.05.2023

25 Dienstag, 30.05.2023

26 Mittwoch, 31.05.2023

27 Donnerstag, 01.06.2023

28 Freitag, 02.06.2023

29 Samstag, 03.06.2023

30 Sonntag, 04.06.2023

31 Montag, 05.06.2023

32 Audienz bei der Malzkönigin

33 Nikolausfeier

34 Champagne for everyone!



# **Vorwort**

liebe Mitglieder des Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.,

Lange hat der Vorstand beraten, wer das Vorwort des diesjährigen Tätigkeitsberichts verfassen darf. In guten Zeiten blättert sich der erste Vorstand durch die Seiten und fasst all die wunderbaren Erlebnisse zusammen, die der Verein der Freisinger Studentenschaft innerhalb des letzten Jahres bereitet hat. Versteht mich hier bitte nicht falsch. Das Jahr 2023 war geprägt von der Pflege und der Erweiterung der im Studium erworbenen Kenntnisse außerhalb des Studiums, von der Förderung des Brauwesens und der Vermittlung von getränketechnologischen Kenntnissen, der Pflege des Sports und der Allgemeinbildung, der Förderung der Kunst und Kultur sowie der Pflege der internationalen Gesinnung, der Toleranz auf allen Gebieten der Kultur und des Völkerverständigungsgedankens. Die folgenden Seiten fassen die Höhepunkte eindrucksvoll zusammen. Doch bevor ihr über die Aktivitäten des Vereins lesen könnt, steht euch der Finanzbericht im Weg. Wie bereits im Geschäftsjahr 2022 konnten die Ziele des Vereins nur durch die Gewährung eines zinslosen Darlehens erreicht werden. So trete ich als Schatzmeister nun hier zum Vorwort an, um euch zu erklären, dass dies nicht ganz so schlimm ist, wie es auf den ersten Blick erscheint und dass ich vor allem in der Gründungsphase des Vereins die Notwendigkeit in gewissen Investitionen sehe. In unternehmerischer Verantwortung stammt das zinslose Darlehen zu einhundert Prozent aus meinem persönlichen Privatvermögen. Ich glaube fest daran, dass der Verein in den nächsten Jahren wachsen und gedeihen wird, sodass er sein einmaliges Programm zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan vollumfassend aus Spenden und Mitgliedsbeiträgen decken kann. Sollte dies widererwarten nicht eintreten, so kann ich als einziger Gläubiger des Vereins immer noch auf die Rückzahlung des Darlehens verzichten – vereinfacht gesagt das Darlehen in eine Spende umwandeln. Der Verein bleibt dadurch handlungsfähig und kann seiner wichtigen Arbeit in Weihenstephan nachkommen. Diese ist es auch, die die (internationalen) Studenten in Freising so schätzen und für die ihr höchstwahrscheinlich diesen Tätigkeitsbericht aufgeschlagen habt.

Es freut mich euch mitzuteilen, dass sich meine Erfindung, die Vorlesungsreihe „Taste around the World“ weiterhin großer Beliebtheit erfreut. Die Freisinger (Brau-)Studentenschaft sehnt sich danach, Getränke abseits des Bieres zu verkosten. Nach Sherry und Gin im Jahr 2022 standen heuer Champagner und belgische Sauerbiere auf dem Vorlesungsplan. Mehr dazu auf Seite 18 und 34 sowie auf Seite 19. Doch auch dem klassischen Bier sind wir treu geblieben und erfreuen euch jede Woche mit einer aktuellen Empfehlung (siehe Seite 20) direkt aus unserem Getränkearchiv (siehe Seite 21). Dieses füllte sich während unserer Pfingstexkursion nach Belgien und in die Niederlande. Zwölf Studentinnen und Studenten hatten dabei die einmalige Gelegenheit, auf einer achttägigen Reise über ein Dutzend interessante Betriebe aus allen Bereichen der Brauindustrie kennenzulernen. Die ausführlichen Berichte findet ihr auf den Seiten 22–31. Zusätzlich fand im Dezember eine kleinere Exkursion nach Bamberg statt, um alles über die wunderbare Welt der Spezialmalze zu lernen (siehe Seite 32). Auch der Nikolaus ließ es sich nicht nehmen und besuchte uns mit Gin und Lebkuchen, die fachkundig verkostet wurden (siehe Seite 33).

Mit gleichem Tatendrang wird es auch im Jahr 2024 weitergehen. Behaltet im Hinterkopf, dass ihr den Verein – und damit internationale Studenten in Weihenstephan – dabei tatkräftig unterstützen könnt. Überweist eure Mitgliedsbeiträge, haltet eure Kontaktdaten aktuell und bringt euch weiterhin ein. Gemeinsam können wir den Verein voranbringen, sodass im kommenden Jahr der erste Vorstand wieder seine Schönwetterrede als Vorwort halten kann.



**Stefan Steinhauser**

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Stefan Steinhauser', written in a cursive style.



**Mitglieder-  
versammlung**

# Mitgliederversammlung



Einladung zur 3. Mitgliederversammlung des  
Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.  
am Samstag, den 17. August 2024, 11:00 Uhr

Technische Universität München  
Food and Agro Center for Innovation and Technology  
BayWa Co-Working-Space (O18)  
Maximus-von-Imhof-Forum 2  
D-85354 Freising

## Tagesordnung der Sitzung der 3. Mitgliederversammlung

1. Begrüßung
2. Feststellung der satzungsgemäßen Ladung
3. Feststellung der Beschlussfähigkeit
4. Beschlussfassung über die Tagesordnung und das Protokoll der letzten Sitzung
5. Rechenschaftsbericht über die Vereinstätigkeit
6. Kassenbericht (01.01.2023–31.12.2023)
7. Bericht über die Mitgliederentwicklung
8. Bericht des Kassenprüfers
9. Entlastung des Vorstands
10. Wahl des Kassenprüfers
11. Sonstiges
12. Verabschiedung

Anträge und Wünsche zur Tagesordnung sind mindestens sieben Tage vor Sitzungsbeginn schriftlich einzureichen (per E-Mail an [verein@dercaw.de](mailto:verein@dercaw.de))

Protokoll zur 2. Mitgliederversammlung des  
Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.  
am Dienstag, den 28. November 2023, 19:30 Uhr

## Tagesordnung der Sitzung der 2. Mitgliederversammlung

1. Begrüßung
2. Feststellung der satzungsgemäßen Ladung
3. Feststellung der Beschlussfähigkeit
4. Beschlussfassung über die Tagesordnung und das Protokoll der letzten Sitzung
5. Rechenschaftsbericht über die Vereinstätigkeit
6. Kassenbericht (20.03.2022–31.12.2022)
7. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge
8. Bericht über die Mitgliederentwicklung
9. Bericht der Kassenprüfer
10. Entlastung des Vorstands
11. Wahl der Kassenprüfer
12. Sonstiges
13. Verabschiedung



**1856** ORIGINAL BAYERISCHE  
**CRAFT MALT** BASIS- & SPEZIALMALZE SEIT 1856

Das Malz macht's.

Ihre Experten für Karamell-, Röst-, Sauer- und Spezialmalze aller Art!

**IREKS**

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach | GERMANY | Tel.: +49 9221 706-261 | Fax: -187  
malz@ireks.de | www.ireks-malz.de

## Anwesende Mitglieder

19 anwesende Mitglieder:

Oleksiy Degtyaruk (1. Vorsitzender), Moritz Keuler (2. Vorsitzender), Yovcho Byalkov (Schriftführer), Stefan Steinhauser (Schatzmeister), Rutger van Rossem (Außenbeauftragter)

Gilbert Alberding, Bruno Aristeguieta, Sara Asted Abadi, Ka Nok Chan, Martin Härle, Rasso Hiltmann-von Grafenstein, Luca Alessandro Huwyler, Simon Kalo, Robert Liedl, Emmanuel Rurema, Ivan Semikin, Fabio Sweet, Vanessa Walsh, Dmitry Yerastov

## 1. Begrüßung

Herr Moritz Keuler beginnt die Versammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Herr Oleksiy Degtyaruk begrüßt als Versammlungsleiter die anwesenden Mitglieder zur 2. Mitgliederversammlung des Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. und drückt seine Freude aus, dass so viele Mitglieder erschienen sind. Herr Stefan Steinhauser erstellt das Protokoll.

## 2. Feststellung der satzungsgemäßen Ladung

Die ordnungs- und satzungsgemäße Ladung zur Mitgliederversammlung wird festgestellt.

## 3. Feststellung der Beschlussfähigkeit

Die Beschlussfähigkeit wird festgestellt.

## 4. Beschlussfassung über die Tagesordnung und das Protokoll der letzten Sitzung

Die fristgerecht an die Mitglieder versandte Tagesordnung wird akzeptiert. Das Protokoll der letzten Sitzung wird akzeptiert. Herr Steinhauser merkt an, dass gemäß § 8 Abs. 3 der Vereinssatzung der Vorstand auf vier Jahre gewählt wird. Daraus ergibt sich, dass im Rahmen der Mitgliederversammlung 2023 kein neuer Vorstand gewählt wird. Die nächste Vorstandswahl wird im Zuge der Mitgliederversammlung 2026 stattfinden.

## 5. Rechenschaftsbericht über die Vereinstätigkeit

Herr Steinhauser gibt einen kurzen Überblick über die Entwicklung des Vereins in seinem zweiten Geschäftsjahr. Er hebt dabei besonders die Pfingstexkursion des Clubs Ausländischer Weihenstephaner hervor, die ohne die Unterstützung des Vereins nicht hätte stattfinden können. Weiters dankt er allen Personen und Unternehmen, die durch ihre Spenden lehrreiche Veranstaltungen und Exkursionen ermöglicht haben. Nicht unerwähnt bleibt dabei, dass die Entwicklung der Mitgliederzahlen sowie die Zuwendungen an den Verein hinter den Erwartungen zurückgeblieben sind. Der Verein werde im kommenden Geschäftsjahr seine Anstrengungen intensivieren müssen, um die selbstgesteckten Ziele zu erreichen.

## 6. Kassenbericht (20.03.2022–31.12.2022)

Herr Steinhauser stellt den Kassenbericht des ersten Geschäftsjahres – von der Vereinsgründung am 20.03.2022 bis zum Jahresende am 31.12.2022) vor, der ausführlich im Tätigkeitsbericht 2022 aufgeführt ist. Die Ausgaben belaufen sich auf 8.588,73 €, die Einnahmen auf 8.921,64 €. Da noch keine Mitgliedsbeiträge erhoben wurden und sich sowohl Spenden als auch Werbeeinnahmen des frisch gegründeten Vereins noch auf einem niedrigen Niveau befanden, wurde dem Verein ein zinsloses Mitgliederdarlehen in Höhe von 6.921,54 € zur Verfügung gestellt, um die laufenden Kosten zur Förderung satzungsgemäßer Aktivitäten zu decken. Im Berichtszeitraum wurden 254,99 € zurückgezahlt, sodass das zinslose Mitgliederdarlehen zum Ende des Geschäftsjahres eine Höhe von 6.666,55 € aufwies.

## 7. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge

Herr Steinhauser schlägt vor, die Höhe der Mitgliedsbeiträge unverändert zu lassen. Diese betragen 0 € pro Jahr für Studenten, 60 € pro Jahr für Privatpersonen, 300 € pro Jahr für Institute und Vereine, 500 € pro Jahr für Unternehmen mit einem Jahresumsatz unter 10 Millionen Euro, 1.000 € für Unternehmen mit einem Jahresumsatz zwischen 10 und 50 Millionen Euro sowie 1.500 € für Unternehmen mit einem Jahresumsatz über 50 Millionen Euro. Der Vorschlag wird einstimmig angenommen.

## 8. Bericht über die Mitgliederentwicklung

Herr Steinhauser gibt einen Überblick über die Entwicklung der Mitgliederzahlen im Geschäftsjahr 2022. Der Verein wurde am 20.03.2022 von 17 Gründungsmitgliedern gegründet. Bis zum 31.12.2022 kamen 10 weitere Mitglieder dazu. Es wird erwähnt, dass man sich einen größeren Zuwachs an Mitgliedern erwartet hätte, vor allem aus den Reihen des Clubs Ausländischer Weihenstephaner.

## 9. Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenführung wurde von den Kassenprüfern Herrn Ka Nok Chan und Herrn Moritz Keuler ordentlich geprüft und als korrekt bestätigt.

## 10. Entlastung des Vorstands

Herr Ka Nok Chan beantragt die Entlastung des gesamten Vorstands für seine Tätigkeiten im Geschäftsjahr 2022. Der Vorstand wird mit jeweils 18 Fürstimmen entlastet (bei 19 anwesenden Mitgliedern).

## 11. Wahl der Kassenprüfer

Herr Ka Nok Chan und Herr Moritz Keuler werden zur Wahl gestellt und mit jeweils 18 Fürstimmen gewählt (bei 19 anwesenden Mitgliedern).

## 12. Sonstiges

- Die Mitglieder besprechen Möglichkeiten zur Ausweitung der Vermittlung getränketechnologischer Kenntnisse, vor allem in Bezug auf die Vorlesungsreihe „Taste around the World“.

## 13. Verabschiedung

Herr Oleksiy Degtyaruk verabschiedet die Anwesenden.

Nürnberg, den 28.11.2023



Oleksiy Degtyaruk  
(1. Vorsitzender)



Stefan Steinhauser  
(Schatzmeister)

# WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg



Brauereien in 135 Ländern der Welt  
vertrauen auf unsere hohe Qualität!



[www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)

26. – 28. NOV. 2024 NÜRNBERG	<b>BrauBeviale</b>
15. – 19. SEP. 2025 MÜNCHEN	<b>drinktec</b>

PLATFORMS  
FOR YOUR  
BEVERAGE & LIQUID  
FOOD SOLUTIONS



**HOPFEN**  
HOPFENHANDEL • BERATUNG • PLANUNG  
EXPORT • IMPORT

Eschenring 4  
84072 Au i.d. Hallertau, Germany

Telefon: +49 (0) 8752 / 8613-0  
Telefax: +49 (0) 8752 / 8613-15

E-Mail: [info@lupex.de](mailto:info@lupex.de)  
Internet: [www.lupex.de](http://www.lupex.de)

**DAS BESTE FÜRS BIER SEIT 1924**

YONTEX

[WWW.YONTEX.COM](http://WWW.YONTEX.COM)



# **Finanzbericht**

## Einnahmen und Ausgaben

01.01.2023–31.12.2023

Essen und Trinken	49,43 €
Mitgliedsbeiträge	830,00 €
Spenden (Geldspenden)	2.207,01 €
Umsätze	1.630,00 €
Werbeeinnahmen	0,00 €
Zinsloses Darlehen	11.615,08 €

---

**Summe Einnahmen:** **16.331,52 €**

Bankgebühren	31,93 €
Büromaterial	24,27 €
Druckerzeugnisse	1.366,37 €
Essen und Trinken / Bier	537,13 €
Essen und Trinken / Getränke	847,60 €
Essen und Trinken / Lebensmittel	738,63 €
Essen und Trinken / Trinkgeld	38,20 €
Hotel / Übernachtungen	3.183,00 €
Postsendungen	441,19 €
Rückzahlung Darlehen	1.746,79 €
Sonstiges	1.131,06 €
Transportkosten	3.616,70 €
Webseite	620,87 €

---

**Summe Ausgaben:** **14.323,74 €**

## Vermögensentwicklung

01.01.2023–31.12.2023

	01.01.2023	Zugang Einnahmen	Abgang Ausgaben	31.12.2023
Kasse	106,70 €	1.360,00 €	545,48 €	921,22 €
Konto	187,56 €	2.750,00 €	2.203,19 €	734,37 €
PayPal	38,65 €	757,01 €	110,56 €	685,10 €
Zinsloses Darlehen	6.666,55 €	11.615,08 €	1.746,79 €	16.534,84 €
Vermögen am 01.01.2023				332,91 €
Jahresergebnis 2023				2.007,78 €
Vermögen am 31.12.2023				2.340,69 €

## Sachspenden

01.01.2023–31.12.2023

25.01.2023	Malzfabrik Weyermann	175 kg Spezialmalze	307,20 €
04.05.2023	G. Schneider & Sohn GmbH	Sixpack TAP 7, 6 Stk.	42,00 €
13.07.2023	Malzfabrik Weyermann	600 kg Spezialmalze	880,67 €
28.09.2023	Joh. Eggers Sohn GmbH	Champagner, 4 Stk.	168,00 €
03.11.2023	Christopher McGreger	Wein/Spirituosen	250,00 €



Kombination von (Wissenschafts-)Kommunikation,  
Datenaufbereitung und grafischer Darstellung

Effiziente, wissenschaftliche und technische  
Kommunikation durch visuelle Darstellung

Realitätsgetreue Abbildungen zur verständlichen  
Übersicht komplexer Zusammenhänge

2D- sowie 3D-Abbildungen und Animationen

CAD-Modelle für den 3D-Druck

## KNC Digital

Alte Poststraße 51a, D-85356 Freising

+49 (0) 176 25547514

keith@kncdigital.com

<https://www.kncdigital.de/>



**Aktivitäten  
des Vereins**

Jeder Student, ob aus der näheren Umgebung oder aus weiter Ferne, wird – ungeachtet seines Studiengangs – in Freising bereits kurz nach der Ankunft mit einem Thema konfrontiert: Bier. Es ist allgegenwärtig. Vor der Begrüßungsvorlesung der Erstsemester sitzen die Studenten der höheren Semester vor dem Hörsaal und genießen in der Morgensonne das erste Weißbier oder auch das dritte Konterbier. Nach der Begrüßung stehen die Fachschaft sowie die Freisinger Studentenverbindungen – der Club Ausländischer Weihenstephaner (CAW) ist hier explizit miteingeschlossen – mit Bier auf dem zentralen Platz, um den neuen Studenten vor der Campusführung flüssige Stärkung zu reichen. Zwischendrin gibt es beim StudiTUM-Haus auf dem Weihenstephaner Berg ein frisch Gezapftes oder zwei, beim lockeren Ausklang auf dem Rang wird wieder – na klar – Bier gereicht. Freising ist Bier und Bier ist Freising; Weihenstephan sowieso.

Schließlich studiert man auch Brauwesen und Getränketechnologie. Im Brauwesen werden Bier, seine Herstellung und sein Genuss in allen Facetten behandelt. Getränketechnologie umfasst alle alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränke, die kein Bier enthalten. Von diesen hört man zwar in der grauen Theorie, man widmet ihnen einige Vorlesungsfolien, aber man bekommt sie nicht zu Gesicht. Dabei bietet die Welt eine Vielzahl an interessanten Getränken, die eine Entdeckung wert sind. Doch auch wenn man vieles gerne probieren möchte, oft gibt es die gesuchten Getränke gar nicht im Supermarkt zu kaufen. Sollte doch ein Händler gefunden werden, übersteigen die Kosten oftmals auch das studentische Budget und man begnügt sich weiterhin mit der grauen Theorie und dem allgegenwärtigen Bier.

Der CAW und der Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. haben diesen Umstand erkannt und gemäß ihres Bildungsauftrags die Vorlesungsreihe „Taste around the World“ geschaffen. Dabei wird ein Getränk hervorgehoben und den Studenten mit allen Sinnen zugänglich gemacht. Im Sommer 2022 lernten wir Sherry kennen und verkosteten neun verschiedene Arten des andalusischen Weißweins (siehe CAW-Jahresbericht 2021/22, Seite 24). Im Winter 2022 tauchten wir in die Welt des Gins ein und verkosteten Wacholderspirituosen von allen Kontinenten (siehe CAW-Jahresbericht 2022/23, Seite 12). Nach einer kleinen Pause im Sommer 2023, wo das Bier im Mittelpunkt stand (siehe Seite 22–31) wurden die Vorlesungen im Wintersemester 2023 fortgesetzt.

Am 27. Oktober wurde am #ChampagneDay zur Champagner-Vorlesung geladen. Mit freundlicher Unterstützung des *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*, welches uns Lehrmaterialien zur Verfügung stellte, und den Häusern Billecart-Salmon und Charles Heidsieck, welche uns Flaschen ihrer besten Tropfen geschickt haben, entführten wir die Freisinger Studentenschaft einen Abend lang in die



Champagne und vermitteln ihnen den aufwendigen Werdegang von der Rebe bis zum Glas. Am 24. November reisten wir weiter ins Pajottenland, um belgische Sauerbiere kennenzulernen. Bei den Verkostungsbieren handelte es sich um das Standardsortiment sowie einige Raritäten der Brouwerij Boon, die wir im Zuge unserer Pfingstexkursion direkt vor Ort erworben hatten. Nach Getränken für zukünftige Veranstaltungen halten wir stets die Augen offen. Welche Getränke hättet ihr gerne während des Studiums verkostet? Schreibt uns gerne eine E-Mail. Vielleicht ist euer Favorit ja schon bald im Mittelpunkt von „Taste around the World“.

**Stefan Steinhauser**

Produzieren Du oder Dein Unternehmen interessante und außergewöhnliche Getränke, die ein Student der Getränketechnologie unbedingt einmal probiert haben sollte? Dann kontaktiere uns gerne unter [verein@dercaw.de](mailto:verein@dercaw.de)

Wir freuen uns, Dein Getränk informativ aufzubereiten und zu verkosten.

**M**anchmal greift man im Supermarkt unachtsam nach einer neuen Flasche oder Dose Bier, die gerade mit einem Pappaufsteller beworben wird. Manchmal sitzt man im Verkostungslokal eines niederländischen Klosters und bekommt von einem Mönch einen Kelch mit schäumendem Bier vorgesetzt. Manchmal schippert man mit dem Segelboot in eine kleine Bucht und erfrischt sich in der einzigen Taverne im Hafen mit einem kühlen Bier. Manchmal probiert man in der Kneipe etwas neues und wird freudig überrascht. Manchmal kommt ein Freund vorbei und sagt: „Schau, hier, meine neueste Kreation. Die musst Du unbedingt probieren!“ Die Welt des Bieres ist so vielfältig wie die Arten, auf die wir neue Biere entdecken können.

Unsere Pfingstexkursion ist ein hervorragendes Beispiel dafür. Die Reise begann mit einem Wegbier aus unserem Getränkearchiv (siehe Seite 21). Es folgten Biere aus einer mobilen, innovativen Zapfanlage, die in einem Flugzeugtrolley verbaut war, direkt aus dem Lagertank einer Gasthausbrauerei, an der noblen Hotelbar, eigens für das 75. Jubiläum der besuchten Firma eingebraut, aus dem tiefen Keller des Gasthauses, sicher hinter schweren Metallstangen lagernd, aus dem Kühlschrank eines Besprechungsraums, aus dem Lagertank eines globalen Brauereikonzerns, im kleinen, aber feinen Verkostungslokal in der prallen Sonne eines kleinen, niederländischen Dörfchens mit direktem Blick auf eine Windmühle, aus der Klostersammlung, aus dem Kühlschrank eines – gelinde gesagt – heruntergekommenen Trucker-Motels, aus dem lokalen Supermarkt, aus dem Getränkefachgeschäft neben dem lokalen Supermarkt, in der mondänen, fast aus der Zeit gefallenen Bar direkt an der Nordseeküste mit Blick auf England und mit der steifen Brise im Gesicht, im komplett überfüllten Souvenirladen in einer engen Gasse der noch engeren Altstadt, zum Abendessen, in einer Szene-Kneipe, zum Frühstück mit belgischen Waffeln, zum Mittagessen gepaart mit Bierkäse, zum Mittagessen gepaart mit Fritten, zur Verkostung mit dem wohl anerkanntesten Lambic-Experten der Welt, zum Fisch mit dem in die Jahre gekommenen Hotelier, der feierlich schwor, Weihenstephaner Bier wieder in sein Sortiment aufzunehmen, nachdem er – fälschlicherweise – jahrelang dachte, die Bayerische Staatsbrauerei würde zu AB InBev gehören – zum Glück tragen die Weihenstephaner Studenten ihr Wissen in die Welt hinaus –, zur Begrüßung in der wohl modernsten, mit kontinuierlichem Brauverfahren arbeitenden Brauerei der Welt, direkt aus dem Zwischenlager nach der Abfüllung, dessen Dimensionen die Illusion einer Hochhausschlucht erzeugten, zur Begrüßung im größten Brauereimuseums Europas, inmitten mehrerer Jahrhunderte Brauereigeschichte, an der Theke des Brauereimuseums, an der Theke des Brauereimuseums, an der Theke des Brauereimuseums, beim Verlassen des Brauereimuseums, wieder an der Theke des Brauereimuseums, vor dem Brauereimuseum, im Glas, welches wir vom Brauereimuseum für unser Wegbier zur Verfügung gestellt bekommen haben, in der Jugendherberge nebst Pizza, am Kunstmarkt vor der Brauerei, in der märchenhaften Zauberwelt der belgischen Ardennen, in einem jahrhundertealten Schloss nach jahrhundertealtem Geheimrezept gebraut, an der Tankstelle in Luxemburg, auf der Rückbank des Autos, während der verdächtig überladene Wagen an der deutschen Grenze von der Polizei angehalten wurde, im vietnamesischen Restaurant in Unterfranken, vom Brewing Club eines großen Anlagenbauers, in der Kantine, und schließlich auf dem TUM-Parkplatz in Freising, als die vielen, vielen Verkostungsproben aufgeteilt wurden.

Jedes Bier hat seine Vorzüge, jedes Bier hat seine Geschichte und manche davon sind so gut, dass sie erzählt werden müssen. Genau dafür haben wir das CAW-Bier der Woche. Einmal pro Woche, jeden Sonntag, berichten wir euch von interessanten und außergewöhnlichen Bieren aus aller Welt, manche selbstgebraut für den CAW-Weißbierwettbewerb, manche auf der Pfingstexkursion oder für andere

Veranstaltungen erworben, manche von unseren Mitgliedern extra nach Freising geschickt. Wenn ihr mehr über diese Biere erfahren wollt, legen wir euch unsere Social-Media-Kanäle ans Herz. Jede Woche eine neue Entdeckung, jede Woche ein neues Geschmackserlebnis, jede Woche ein Bier der Woche! Zum Wohl!



**Stefan Steinhauser**



**D**er Club Ausländischer Weihenstephaner wie auch der Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. nehmen ihren Bildungsauftrag sehr ernst, schließlich sind die Pflege und Erweiterung der im Studium erworbenen Kenntnisse auch außerhalb des Studiums sowie die Förderung des Brauwesens und die Vermittlung von getränketechnologischen Kenntnissen prominent in den Statuten und der Vereinssatzung verankert. Diese kommen in einer Vielzahl von Bierverskostungen, in unseren internationalen Filmabenden mit entsprechender Getränkebegleitung und natürlich durch unsere Vorlesungsreihe „Taste around the World“ zum Ausdruck. Da nicht alle Flaschen – vor allem bei hochprozentigen Getränken – immer geleert wurden, sammelte sich im Archiv eine beachtliche Auswahl an Getränken an. Dazu kamen noch die Spenden und flüssige Geschenke der CAW-Alumni. Kurzum: Der Platz im Archiv wurde knapp.

Während die Dokumente und Schätze des Clubs Ausländischer Weihenstephaner auf dem Dachboden des Hauses lagern, haben die Getränke und Flaschen in einem kleinen Kellerraum ihren Platz gefunden. Dort befanden sich bis vor kurzem der Kühlschrank und drei Schwerlastregale, die mit einer Stellfläche von 40 cm x 90 cm auf fünf Ebenen komplett überfüllt waren. Die verbleibende Fläche im Raum wurde durch gestapelte Bierkisten ausgenutzt, die aber nur einer bestimmten Flaschengröße Platz boten und nicht unbedingt leicht zugänglich waren. Ein neuer Schrank hätte mehrere hundert Euro gekostet. Es schien, als würde die Lagersituation im Keller erst einmal angespannt bleiben.

Dies änderte sich im Sommer 2023. Die Tech Core Facility am TUM Food and Agro Center for Innovation and Technology, der ich als Technical Director vorstehe, hatte den Auftrag erhalten, einige alte Archivschränke aus dem Forstgebäude umzuziehen, die dort entsorgt werden sollten. Ein erster Lokalaugenschein ergab, dass deutlich mehr Schränke vorhanden waren als umziehen sollten. Auf Nachfrage wurde mir mitgeteilt, dass die restlichen Schränke entsorgt werden würden. Nun ja, die Schränke waren, nachdem dort über vierzig Jahre lang Holz- und Pflanzenproben gelagert wurden, etwas verreckt, und auch nichts Besonderes im Design, aber sie waren massiv und aus Vollholz gefertigt, hatten jahrzehntelang ihre Aufgabe erledigt und hatten – es handelte sich immerhin um ein Archiv – eine Fläche von 95 cm x 120 cm. Perfekt also für unseren Getränkekeller. Nach kurzen Gesprächen und einem Kasten Bier für den Bauhof, der den Transport vom Forstgebäude zum Lebensmitteltechnikum übernahm, hatten wir einen neuen Archivschrank. Beim Transport vom Campus zum Archiv unterstützte uns unser liebes Vereinsmitglied Christoph Braun, wofür er ebenso mit flüssigem Gold belohnt wurde. Bier für Sprit, sozusagen.

Die Sommersonne nutzend verbrachte ich dann einen ganzen Nachmittag damit, den in Einzelteile zerlegten Schrank gründlich zu reinigen und auf den schwierigsten Schritt vorzubereiten: Den Aufbau. Zwischen der Oberkante des Schrankes und der Raumdecke liegen gerade einmal zwei Zentimeter. Ein Transport in den Kellerraum war so nicht möglich. Der Aufbau des 120 cm langen, 95 cm tiefen und 210 cm hohen Schrankes musste auf einer Fläche von 150 cm x 180 cm erfolgen. Neben dem Schrank mussten dann auch noch Keith, Oleksiy und ich Platz finden, um Stück für Stück in Millimeterarbeit die Einzelteile auszurichten und zu montieren. Es gelang! Zur Belohnung öffnete ich als Kellermeister für die fleißigen Helfer unseren Kühlschrank, der von Oleksiy als „feuchter Traum eines jeden Brauers“ – wohl ob des Kondensats an den kalten Flaschen – beschrieben wurde. Mit Aventinus Eisbock und feinen belgischen Spezialitäten wurde der neue Schrank gefeiert. Inzwischen ist er befüllt und bietet neben dem Getränkearchiv auch vielen Gläsern, Krügen, den Geräten des Weinkellers sowie dem Yard of Ale Platz. Ein wenig Stellfläche ist auch noch verfügbar, falls ihr gerne euer Lieblingsprodukt im Getränkearchiv sehen wollt.



**Z**um ersten Mal seit etwa dreißig Jahren sollte die Aktivitas des Clubs Ausländischer Weihenstephaner wieder auf eine große Auslandsreise gehen. Erfahrungswerte mit Reisen dieser Größenordnung gab es innerhalb der Aktivitas schon lange keine mehr. Wie bei jedem epischen Abenteuer stand am Anfang eine Person, die sich des Aufwands und der Mühen nicht bewusst war, sich spontan dazu entschied, einfach loszulegen und irgendwann einfach immer weitermachen musste, weil bereits zu viel Zeit und Arbeit investiert worden waren: Ich.

Alles begann im November 2022, als wir von Alfonso Rivero eine Nachricht erhielten. Der GEA Brewing Club möchte den CAW nach Kitzingen einladen. Zur gleichen Zeit spielte der Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. mit dem Gedanken, eine Pfingstexkursion anzubieten. In der Pfingstwoche finden die meisten Vorlesungen für Studenten des Brauwesens, der Lebensmitteltechnologie und der Bioprozesstechnik nicht statt, um diesen die Möglichkeit zu bieten, an einer mehrtägigen Exkursion teilzunehmen. Diese werden in der Regel von Lehrstühlen, der Fakultät sowie von Alumniorganisationen veranstaltet. Genau so eine Alumniorganisation ist auch unser Verein.

Eine Pfingstexkursion sollte – so die Überlegung – die Sichtbarkeit des Vereins erhöhen und den Kontakt zu Unternehmen ausbauen. Eventuell würde sogar das eine oder andere Unternehmen als Vereinsmitglied gewonnen werden und dringend benötigte Mitgliedsbeiträge in die klammen Vereinskassen spülen, um die Arbeit des Vereins in der Förderung internationaler Studenten weiterhin sicherzustellen. Warum also nicht vier Tage auf Tour gehen? Doch wohin sollte der CAW fahren?

Aus früheren Rundreisen des CAW leiteten sich drei Touren ab: Nach Nordwesten in die Niederlande und nach Belgien, nach Südwesten in die Schweiz und nach Italien sowie nach Osten durch Österreich. Kitzingen musste auf der Reiseroute liegen und Kitzingen liegt nordwestlich von Freising. Somit fiel die Wahl auf die Niederlande und Belgien, eine Region, in der nicht nur sehr viele CAW-Damen und Altherren leben, sondern die auch für ihre ausgeprägte Bierkultur bekannt ist. Es könnte eigentlich kein besseres Ziel für die erste Pfingstexkursion des Vereins geben!

Die CAW-Damen und Altherren in der Region wurden informiert und erste Zusagen trudelten ein. Der erste Entwurf der Reiseroute stellte uns jedoch gleich vor eine Herausforderung. Zwischen Freising und der niederländischen Grenze bei Venlo liegen knapp 700 Kilometer oder – bei besten Bedingungen – knapp sieben Stunden Autobahn. Von den geplanten vier Tagen würden zwei nur äußerst begrenzt zu nutzen sein. Wenn man jedoch bereits einen Tag vor allen anderen, also am Pfingstmontag, losfährt, könnte man die Zeit auffangen. Nach einigen E-Mails und Beratungen und Dank des äußerst flexiblen Bernhard Eckel in Niederzissen und Marc Weber in Duisburg, die uns auch am Feiertag die Türen zu ihren Unternehmen öffneten, war es festgelegt. Die CAW-Pfingstexkursion wird innerhalb von fünf Tagen das deutsch-niederländische und das deutsch-belgische Grenzgebiet bereisen.

Allerdings hatten wir nicht nur E-Mails ausgeschickt, sondern an ausgewählte CAW-Damen und Altherren auch klassische Briefpost, deren Beantwortung etwas länger dauert. Als die Route mehr oder weniger fixiert war, erreichten uns Briefe und Anrufe, die Einladungen nach Lieshout, Tilburg und Brügge enthielten. Ebenso eine unbedingte Empfehlung durch das Pajottenland zu fahren. Zudem erfuhren wir, dass eine zweite Pfingstexkursion ebenfalls am geplanten Reisetag Kitzingen und die GEA besuchen wollte. Kurzerhand wurde die Reiseroute nahezu verdoppelt und das Wochenende sowie der darauffolgende Montag miteingeplant. Die CAW-Pfingstexkursion sollte damit doppelt so lange wie der Durchschnitt dauern und – wenn man den geplanten Tankstopp in Luxemburg mit einrechnet – vier Länder durchqueren. Ein absolutes Mammutprojekt.

Zu diesem Zeitpunkt jedoch standen viele Reiseziele bereits fest, die Vorfreude war groß und auch in der Freisinger Studentenschaft erzählte man sich von den Plänen des CAW. Eine Absage war nicht mehr möglich. Es musste weitergehen. Der Blick auf das Vereinskonto verhieß allerdings nichts Gutes. Die Mitgliedsbeiträge weiterhin fallend, noch keine Unternehmen als Fördermitglieder und auch keine Rücklagen. Kreativität und zugegebenermaßen auch Glück waren gefragt. Hier kam uns die Gastfreundschaft der CAW-Damen und Altherren entgegen. Die meisten Brauereiführungen wurden dem Verein kostenlos zur Verfügung gestellt, oftmals wurden wir zum Essen eingeladen. Besonders hervorgehoben sei an dieser Stelle Bert Haffmans, der uns sogar zwei Nächte in einem äußerst vornehmen Hotel in Venlo spendierte. Zur Deckung der restlichen Unterbringungs- und Reisekosten sowie einiger

# CAW-Pfingstexkursion

23

Brauereibesichtigungen und Bierverskostungen wurden die Konten des CAW zusammengezogen und ein Unkostenbeitrag für studentische Teilnehmer berechnet. Der Rest wurde von mir höchstselbst als zinsloses Darlehen zur Verfügung gestellt. Schließlich hatte ich zu viel Zeit und Energie investiert, um am Ende auf Grund fehlender Mittel alles abzusagen.

Somit stand Anfang März die letzte große Hürde bevor. Würden sich insgesamt zwölf Personen finden, die mit dem CAW acht Tage auf Reisen gehen und dafür auch noch 200 € Unkostenbeitrag auf den Tisch legen. Anfänglich waren die Rückmeldungen auf CAW-Mitglieder begrenzt, doch als die Information über den E-Mail-Verteiler der Fachschaft ging, lief unser Postfach förmlich über. Innerhalb einer Stunde hätten wir locker zehn Exkursionen füllen können. Die Anmeldungen wurden gesichtet und gemäß Studiengang und Semester gereiht. Schließlich sollten die Studenten vom Fach sein und nach der Exkursion noch einige Jahre in Freising verbringen, um zum CAW-Stammtisch zu kommen und dort in Erinnerungen zu schwelgen. Nach Erlass des Unkostenbeitrags fanden sich letztlich auch drei tapfere Teilnehmer, die sich als Fahrer zur Verfügung stellten und während der Reise auf viele, viele Kostproben verzichten mussten. Detaillierte Berichte zu den einzelnen Exkursionstagen findet ihr auf den folgenden Seiten.

Wird es nun eine Fortsetzung geben? Dürfen sich die Freisinger Studenten auf eine CAW-Pfingstexkursion 2024 freuen? Meiner Meinung nach wäre es eine unheimliche Bereicherung und ein Aushängeschild für den Verein. Die CAW-Pfingstexkursion 2023 war lehrreich, unterhaltsam und für die Teilnehmer ein Highlight ihres Studiums. Dazu kamen die vielen, vielen Treffen mit CAW-Damen und Altherren sowie viele Kontakte zu Brauereien und Brauern, die ohne die Exkursion nie zustande gekommen worden wären. Andererseits muss man als Schatzmeister des Vereins aber auch im Hinterkopf behalten, dass die Pfingstexkursion für 12 Teilnehmer bei Berücksichtigung aller Kosten mit etwa 15.000 Euro zu Buche schlägt. Sofern dieser Betrag nicht über Spenden sowie Mitgliedsbeiträge – auch von Unternehmen – eingenommen wird, kann die Pfingstexkursion 2024 nicht stattfinden.

Habt ihr Vorschläge für mögliche Reiseziele? Möchte euer Unternehmen den CAW einladen und die Pfingstexkursion unterstützen? Schreibt uns gerne eine E-Mail an [verein@dercaw.de](mailto:verein@dercaw.de)! Wir würden uns freuen, 2024 wieder auf große Reise zu gehen und dabei möglichst viele von euch zu treffen.

Stefan Steinhauser



**M**eine Reise begann nach alter Tradition, leicht verkatert und dezent verspätet. Die Morgensonne spendete Wärme und erweckte Vorfreude auf die bevorstehende Odyssee. Kaum war das Konter-IPA verzehrt, kamen mir auf Höhe des Bavarenhauses drei Streitwagen entgegen und ein großer, bärtiger Mann nötigte mich zum Einsteigen. Ein Audi-Kombi war das mir zugewiesene Gefährt. Eine schnelle Netz-Suche ergab ein relativ geringes Beladegewicht. Könnte beim Voranschreiten der Fahrt gefährlich werden, wenn die Flaschenbeladung im belgischen Schlaraffenland zunimmt, dachte ich mir. Spoiler: Es wurde kritisch, aber keine Sorge, die feinen Tropfen (und alle Insassen) überlebten. Mit Mr. Sweet sicher am Steuer, zwei Braustudenten auf der Rückbank, Jazz in der Kabine und drei Wegbier im Gepäck starteten wir gen Nord-Nord-West. Durch das Wegbier erfolgte das Kennenlernen organisch und ungeniert. Der großbärtige Präsident nutzte seinen Status als BMW-Fahrer aus, um uns im Staub zurückzulassen. Heimvorteil, dachte ich, er kennt den Weg nach Düsseldorf wie kein anderer hier.

Unser erstes Anlaufziel war die Dr. Eckel Animal Nutrition GmbH & Co. KG in Niederzissen, welche wir kurz nach Mittag erreichten. Klarer Himmel und Sonnenschein hießen uns willkommen. Die ehrenvollen Altherren und Gebrüder Bernhard und Christof Eckel begrüßten uns mit offenen Armen und kaltem Bier. Alkoholfrei für die Fahrer, gepriesen seien ihre Opfer, sowie Klassisches für uns. Bei diesem Anblick leuchteten die Augen unserer jungen Mitstreiter gleich auf. Nach einer Begrüßungsrunde wurde uns der Betrieb mit einer lehrreichen Präsentation über die Welt von Tierfutter-Zusatzstoffen vorgestellt. Kaum einer denkt darüber nach, was unsere Nahrung als Nahrung kriegt. Dabei kann man mit den richtigen Beigaben Zoonosen minimieren sowie Produktion und Tierwohl optimieren. Kein Wunder also, dass das Geschäft für Dr. Eckel boomt. Die Produkte gehen in die ganze Welt. Nach dem Vortrag wurde Bernhard durch unseren Jubel untermalt seine Goldene Nadel verliehen und der CAW-Gin überreicht. Über was er sich mehr freute könnte ich euch verraten, werde es aber nicht. Um den Körper zu stärken wurde uns die lokale Spezialität geboten, Pizza ad absurdum. Sie lieferte uns die nötige Energie, um die Produktionsanlage bis ganz nach oben zu erklimmen. Was für eine Aussicht es war! Wir bekamen Informationen zu jedem Teil des Herstellungsprozesses, vom Einfüllen der Rohmaterialien ganz oben bis zum Verpacken ganz unten. Mit Swag-Beuteln versehen und mit schicken Dr.-Eckel-Cappies gegen die Sonne gewappnet (Ein Hoch aufs Branding!) brachen wir schweren Herzens und trockenen Halses zum nächsten Ziel unserer Reise auf. Anzahl der gesammelten Warnwesten: 1.

Gegen 17:43:21 Uhr kamen wir beim Webster Brauhaus in Duisburg an. Marc Weber empfing uns am Eingang samt besserer Hälfte, händigte jedem durstigen Genossen ein kühles Blondes aus und führte uns durch seinen wunderschönen Brew-Pub. Die Kupferkessel sind ein echter Hingucker, mein Favorit war aber die aus England importierte Pub-Wandverkleidung. Chapeau, Marc, und vielen Dank für die schönen Geschichten rund um den CAW und diesen Pub. Ich kann einen Besuch sehr empfehlen. Ein Blick hinter die Kulissen offenbarte den niedrigsten Lagerkeller, den ich kenne, samt eines offenen Gärbottichs direkt neben den Klos. Er wird leider nicht mehr verwendet, ich verstehe nicht warum. Nach der Verkostung aller Hausspezialitäten ging es in eine nahe gelegene Wirtschaft, in der gespeist und getrunken wurde. Das CAW-Lied erklang in allen Strophen, die Stiefel wurden artgerecht an den Fluss Styx geschickt. Mit den letzten Sonnenstrahlen brachen wir schweren Herzens und vollen Magens an unsere Raststätte auf, ein kleines aber feines (es war nicht klein, aber sehr fein) Hotel in Venlo, spendiert durch einen unserer werten Altherren mit den besten Gemüeschälmaschinen. Die Bar war noch 10 Minuten offen, wir sorgten für die Versorgung der Fahrer und begaben uns in die Schlafgemächer. Das Abenteuer hat begonnen.



Ich erwachte schon früh morgens, hatte ich doch den Besuch der Hotelbar ausfallen lassen und war relativ früh zu Bett gegangen. Acht Stunden Autofahren machen müde. Der Blick aus dem großen Fenster des Hotelzimmers fiel auf die nahegelegene A67. In der Morgensonne zogen die Lastwagen vorbei in Richtung Duisburg. Ich weckte Keith und machte mich bereit für das Frühstück. Unser lieber Alter Herr Bert Haffmans hatte uns zwei Tage im Van der Valk Hotel spendiert und sich den Besuch der Aktivitas damit einiges kosten lassen. Als erstes Zeichen unserer Dankbarkeit genossen wir über eineinhalb Stunden lang das exquisite Frühstücksbuffet und beobachteten nach und nach die anderen, die noch etwas verschlafen eintrudelten. Bis zur Abfahrt waren alle da und wir konnten unseren ersten Besuch in den Niederlanden antreten.

Unweit des Hotels besuchten wir unseren lieben Alten Herrn Bert. Er begrüßte uns im Besprechungsraum seines Unternehmens. Sormac B.V. – abgeleitet vom niederländischen Wort für Sortiermaschinen, „Sortiermaschinen“ – ist auf die Entwicklung und Fertigung von Sortiermaschinen für die Obst- und Gemüseverarbeitung spezialisiert. Wir erhielten eine ausführliche Präsentation über die Geschichte und die Produkte des Unternehmens und konnten uns bei einem Rundgang durch die Fertigungshallen selbst von der Qualität und der ingenieurswissenschaftlichen Ausgereiftheit der Maschinen überzeugen.

Dies setzte sich bei Pentair Haffmans fort. Nach wenigen Minuten Fahrt – wir hatten Venlo nicht verlassen – begrüßte uns Frank Verkoelen beim Spezialisten für Qualitätskontrollapparaturen, Mikrofiltrationsgeräte, CO<sub>2</sub>- sowie Bioethanolrückgewinnungs- und Biogasaufbereitungsanlagen. Es war auch sofort ersichtlich, welche Reiseteilnehmer Brauwesen studierten und aus den Praktika die gelben Apparate bereits kannten, und welche nicht. Doch bevor wir uns mit der analytischen Untersuchung von Bier beschäftigten, erfolgte die sensorische. Am Zapfhahn hing ein Jubiläumsbier, dass zum 75. Gründungstag des Unternehmens – der Unternehmensgründer Ernest Haffmans war übrigens auch Gründungsmitglied des CAW – gebraut wurde. Dazu gab es Sandwiches und Suppe sowie ein Treffen mit mehreren Mitarbeitern. Schließlich hatte Pentair Haffmans nicht nur eine Führung durch die Produktionsanlagen geplant, sondern auch drei überaus spannende Fachvorträge, die die Betätigungsfelder des Unternehmens abdeckten. Die Fachsimpelei beim Mittagessen gehörte da natürlich dazu und setzte sich auch nach dem offiziellen Programm fort. Manch einer wollte den Tresen gar nicht verlassen, doch es stand noch ein Punkt auf dem Tagesprogramm.

Im Dorf Arcen unweit von Venlo befindet sich die ehemalige Brauerei der Familie Haffmans – heute die Hertog Jan Brouwerij. Bert hatte uns mit dem Taxi abgeholt und ins Lokal neben der Brauerei, De Hertog Jan Proeverij, eingeladen. Zur Begrüßung gab es frittierte Bitterballen und alles, was der Zapfhahn hergab. Der Hausherr der Proeverij erklärte uns die einzelnen Biere und stand für Fragen bereit. Nachdem alle Biere verkostet waren und man sich der richtigen Begleitung zum traditionell niederländischen Abendessen sicher war, wurde diniert. Bert erzählte uns von seiner Familiengeschichte und der engen Verbindung zum CAW. Die Anekdoten wurden nur von weiteren Bierbestellungen unterbrochen. So viel Enthusiasmus für Gerstensaft musste belohnt werden. Bert verschwand und führte ein kurzes Gespräch mit dem Wirt. Danach wurden wir in den Keller geführt und durften das Lager des hauseigenen Schatzes,

des Grand Prestige, bestaunen. Wie in einem alten Weinkeller lagen die großen Flaschen nach Jahrgängen sortiert. Vorsichtig wurden mehrere Flaschen von 2017 geöffnet und herübergereicht. Das Bier war stark und erinnerte an einen süßen Sherry. Da wir mit dem Taxi unterwegs waren, konnten sich auch die Fahrer daran erfreuen. Ein besonderes Bier für besondere Momente – aber viel zu stark für einen Stiefel. Also schnell ins Taxi und zurück in die Hotelbar. Dort wurde mit Bert noch das CAW-Lied angestimmt und der überaus ereignisreiche Tag mit einem Stiefel gebührend gefeiert.



**D**er zweite Morgen in Venlo begann wie der erste mit einem ausgiebigen Frühstück in nobler Atmosphäre. Während sich Keith danach zurückzog, um noch einige Längen im hoteleigenen Pool zu schwimmen, rief mich meine Pflicht als Fahrer an den Wagen. Am Vortag hatten wir von unserem lieben Alten Herrn Bert ein Yard of Ale, zwei CAW-Benelux-Bierstiefel, einige CAW-Jubiläumskerzen von 1974 sowie ein Fotoalbum erhalten. Dazu kamen Goodie-Bags der bereits besuchten Unternehmen und eine nicht zu unterschätzende Anzahl von Bierflaschen. Ein bekannter Bierliebhaber hatte am Vortag alleine 18 Flaschen Grand Prestige erworben – offiziell für sensorische Lagerversuche. Kurzum: Der Wagen war bereits nach einem Viertel der Exkursion ziemlich voll.

Auf den einsamen niederländischen Landstraßen machte sich das Gewicht jedoch noch nicht bemerkbar. Gemächlich ging es in Richtung Lieshout, um den Tag mit den Royal Swinkels Family Brewers zu verbringen. Leicht verspätet – man kann in den Niederlanden vieles, aber nicht schnell fahren – erreichten wir die Brouwerij Bavaria und wurden von Thomas und Tony Swinkels begrüßt. Unser lieber Alter Herr Wim Swinkels ließ uns schöne Grüße ausrichten, konnte jedoch nicht am Besuch teilnehmen.

Nach einer kurzen Firmenpräsentation teilte sich unsere Gruppe in zwei Teile. Ein Teil folgte Thomas in die Brauerei und Abfüllung, der andere besuchte mit Tony die Mälzerei. Ich war von der schieren Größe der zweitgrößten Brauerei der Niederlande beeindruckt. Zwischen dem Besprechungsraum und der Produktion lag beinahe eine Wanderung und das Ziel, der Startpunkt unserer Führung, glich dem Gipfel. Am Dach des Gebäudes, oberhalb der Malzlager, hatten wir einen atemberaubenden Ausblick über das gesamte Brauereiareal. Stockwerk für Stockwerk ging es dann nach unten, vorbei an den Malzsilos und der Malzmühle bis hin zum Sudhaus mit der größten Würzpfanne, die ich je gesehen hatte. Weiter ging es durch den Lagerkeller und zur Abfüllung, wo eine Vielzahl verschiedener Getränke in unterschiedlichste Gebinde gefüllt wurde.

So viel Sport machte hungrig und natürlich durstig, weshalb wir im Anschluss ins nahegelegene Bavaria Brouwerijcafé eingeladen wurden. Es gab traditionelle Häppchen mit Fleisch und Fisch und alles, was die Bierkarte hergab. Daneben standen uns Thomas und Tony für weitere Fragen zur Verfügung. Doch mit dem Mittagessen war unser Tag noch nicht beendet. Es ging vierzig Minuten westwärts nach Tilburg, genauer gesagt zur Abdij O.L.V. van Konigshoeven in Berkel-Enschot. Dort erwartete uns das Kontrastprogramm zum Vormittag: Eine kleine, aber feine Trappistenbrauerei. Ein erfahrener Brauer kann eben sowohl sehr große, als auch eine sehr kleine Mengen Bier produzieren. Hauptsache, er produziert Bier!

Vor dem Kloster warteten wir auf Thomas und trafen uns mit dem Braumeister sowie Eric Meersman, den der eine oder andere von uns schon vom Technologischen Seminar in Freising kannte. Wir erhielten eine Führung durch die Brauerei und endeten im Proeflokaal mit Blick auf den Klostergarten. Dort wurde weiter fleißig Bier verkostet und gefachsimpelt. Kurz vor Ladenschluss suchten wir den Klosterladen auf und



erhielten als Wegzehrung noch jeweils acht Flaschen Bier. Ich selbst besorgte noch Käse und eine Magnumflasche La Trappe Quadrupel 2022 – man gönnt sich ja sonst nichts.

Derartig ausgestattet ging es weiter in unser Nachtquartier nach Breda, eine sehr einfache Truckerunterkunft. Der Blick auf die Autobahn war noch wie in Venlo, alleine die Belehrung der Rezeptionistin, welche Drogen auf dem Zimmer absolut tabu sind, machte den Unterschied schmerzlich deutlich. Aber eine Nacht war zu ertragen, vor allem nach einem feuchtfrohlichen Abend in der doch sehr schönen Altstadt.

**Stefan Steinhauser**

Nach den Ereignissen in Deutschland und den Niederlanden war es an der Zeit, an die belgische Küste zu fahren – etwas, worauf ich mich persönlich sehr gefreut hatte. Ich liebe es, ein Meer zu sehen! Das Wetter war zwar sonnig, aber kühl und windig, und zum Schwimmen war es leider zu gefährlich. Nachdem ich es aber wenigstens geschafft hatte, meine Füße ins Wasser zu halten, war es Zeit, unser nächstes Ziel anzusteuern: Brügge.

Allen, die diese Stadt noch nicht besucht haben, kann ich sie nur empfehlen. Die Ursprünge der Stadt reichen bis ins Jahr 865 zurück. Brügge hat viel Geschichte erlebt, und die Innenstadt wurde offiziell als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt. Brügge ist ein beliebtes Touristenziel und bekannt für seine Schokolade, seine schöne Architektur und – für den CAW wichtig – für sein Bier.

Die Brauerei, die wir in Brügge besuchten, heißt De Halve Maan (übersetzt „Der halbe Mond“), wurde 1856 gegründet und ist bekannt für Starkbiere wie „Brugse Zot“ (Brügger Narr) oder „Straffe Hendrik“ (Starker Heinrich). Das Logo der Brauerei ist – du hast es erraten – ein Mond. Genauer gesagt, eine zunehmende Mondsichel mit dem Seitenprofil eines düsteren Gesichts mit Augen, Nase und Mund, das nach links schaut.

Wir begannen mit einer Führung durch die Brauerei, die eine schöne Mischung aus moderner und traditioneller Brautechnik und einen spektakulären Blick über die Stadt bietet. Dort erfuhren wir auch etwas über die „Bierpipeline“ von De Halve Maan, die das Bier von der Brauerei zur ein paar Kilometer entfernten Abfüllanlage transportiert.

Nach der Tour wurden wir im Restaurant der Brauerei platziert. Wir waren erstaunt, als wir erfuhren, dass die Tour eine herzhafte Mahlzeit beinhaltet, die als Grundlage für das starke belgische Bier diente, das wir trinken würden. Außerdem erhielten wir pro Person ein paar Gutscheine, die wir gegen das Bier eintauschen konnten. Beispiele für belgische Biersorten im Halve Maan waren Blonde, Dubbel, Tripel,

Quadrupel und Blanche.

Nachdem wir mit der Tour und dem Essen fertig waren, hatten wir einen freien Abend/Morgen, um die Stadt Brügge zu erkunden und uns auf das nächste Abenteuer vorzubereiten. Ich persönlich genoss ein fettes belgisches Waffel-Frühstück und ein Blondes von De Halve Maan. Ich war froh, dass ich verschiedene belgische Biere von verschiedenen belgischen Brauereien probieren konnte und habe mir De Halve Maan definitiv als einen meiner neuen Favoriten vorgemerkt.



Vanessa Walsh

**A**m fünften Tag der CAW-Exkursion zu unseren Alumni in den Niederlanden und Belgien haben wir die Brouwerij Boon besucht. Die Brouwerij Boon ist eine ganz besondere Brauerei, sogar unter vielen anderen belgischen Brauereien. Hier in Lembeek brauen sie Biere auf Lambiek-Basis. Lambiek ist ein einzigartiges Bier, das durch Spontangärung von wilden Hefen aus der Umgebung hergestellt wird. Die historische Obstgartenumgebung rund um Brüssel hat die perfekte Kombination von Hefe- und Bakterienstämmen geschaffen, die den einzigartigen Geschmack dieses Bieres ausmachen. Es ist so sehr an diese Umgebung gebunden, dass es kaum anderswo hergestellt werden kann: Lambiek und seine abgeleiteten Biere sind EU-zertifizierte garantiert traditionelle Spezialitäten aus Belgien, was garantiert, dass diese Produkte auf traditionelle Weise hergestellt werden. Das eigentliche Lambiek-Produkt, ein flaches, saures Bier, ist von sehr gewöhnungsbedürftigem Geschmack. Die meisten Leute trinken lieber Geuze, das schaumig ist und durch Nachgärung von Lambiek-Bier mit Champagnerhefe hergestellt wird, oder Kriek, Lambiek, das mit Kirschen gemischt und dann mit Champagnerhefe nachgegoren wird.

In der Brouwerij Boon wird das traditionelle Bier nur im Winter gebraut. Es ist sehr wichtig, das Bier im Winter zu brauen, da die Zusammensetzung der Mikroben in der Luft im Laufe des Jahres variiert, wobei einige Bakterien und Hefen im Frühling, Sommer und Herbst und andere im Winter dominieren. Da das Bier in einem offenen Kühlgefäß gärt, bestimmen die vorherrschenden Mikrobenstämme in der Luft den Geschmack und die Gärung des Bieres. Die richtige Kombination von Mikroben scheint nur im Winter aufzutreten, und nach einer wahrscheinlich langen Zeit des Ausprobierens haben sie beschlossen, dass sie nur in diesen kalten Monaten Bier brauen können. Es war ziemlich lustig, die verblüfften Gesichter einiger deutscher Studenten zu sehen, als ihnen Teile des Herstellungsprozesses erklärt wurden. Die Antwort auf die Frage „Warum macht ihr das so?“ lautete oft: „Weil es funktioniert und gut schmeckt, sonst kein besonderer Grund“.

Ein weiterer bemerkenswerter und beeindruckender Aspekt der Brouwerij Boon war die schiere Menge an riesigen Eichenfässern, in denen das Lambiek reift. Laut unserem Reiseleiter kommen Menschen aus der ganzen Welt, um von Frank Boon, dem Gründer der Brauerei, zu lernen, wie man mit diesen Fässern arbeitet und sie pflegt. Es gibt viele verschiedene nummerierte Fässer mit unterschiedlichem Alter und Geschmack, die alle von Frank Boon und den jetzigen Besitzern, seinen Söhnen Jos und Karel Boon, ausgewählt und gepflegt werden. Die Oude Geuzes aus diesen Fässern schmecken alle unterschiedlich, und mit einer Kombination von Lambiek aus verschiedenen Fässern kannst du viele verschiedene Geschmacks-Mischungen kreieren. Beispiele für diese Mischungen sind das „Mariage Parfait“, eines ihrer schönsten regulären Biere, das „Millésime“, ein Kriek-Bier, das mit Schaarbeekse Kriek (ja, Kriek ist auch nur ein anderes Wort für Kirschen) hergestellt wird, und die Sonderedition „Apogee“, die anlässlich der Übergabe der Brauerei an die Söhne von Frank Boon kreiert wurde und die zum Teil aus dem Inhalt des

ältesten Fasses der Brauerei (Nr. 79) hergestellt wurde. Weil es so viele verschiedene Biersorten und Geschmäcker gab, haben wir alle viele verschiedene Biere aus dieser Brauerei gekauft – manchmal zum Nachteil des Platzes im Auto. Ich würde sagen, in dieser Brauerei haben alle viel über die traditionelle Art des Bierbrauens gelernt, die Liebe zum alten Handwerk und die Liebe zum Geschmack einer lokalen Spezialität. Und das ist für mich etwas, das es wert ist, in Ehren gehalten zu werden.





Besichtigung der Brouwerij Martens



Besichtigung des Dosenlagers der Brauerei



Besuch im Bocholter Brouwerijmuseum



Frans Martens berichtet über das Museum



Bierverkostung an der Theke des Museums



Große Freude über das Gastgeschenk

Von Samstag auf Sonntag haben wir in einer Jugendherberge im deutschsprachigen Teil der belgischen Ardennen übernachtet. Das Deutsch dort war für mich sehr schwer zu verstehen. Stefan hatte für unsere Reisegruppe vier Zimmer gebucht, deshalb konnte ich mir mit Stefan ein Vierbettzimmer teilen und die Nacht ruhig durchschlafen. Am Sonntag frühstückten wir in der Jugendherberge und wurden dann von Daniel Sproten abgeholt, der mit seiner Frau und einem Freund unterwegs war.

Wir fuhren vom deutschsprachigen in den französischsprachigen Teil Belgiens. Die Straßen waren schmal und kurvig, es ging Hügel hinauf und Hügel hinunter. Ich war froh, als wir an hölzernen Statuen von Gnomen vorbeifuhren, die den Weg in das Tal der Brassiere d'Achouffe deuteten. Dort fand gerade ein Kunstmarkt statt, sodass es lange dauerte, bis wir endlich einen Parkplatz gefunden hatten. Danach begann die Führung durch die Brauerei. Mir gefiel, dass die Führung Schritt für Schritt auf den Brauprozess einging und auch für Nicht-Brauer einfach zu verstehen war. Ebenso hat mir die Gestaltung der Brauerei sehr gefallen. Überall waren kleine Türen und Leitern angebracht, so als würden tatsächlich Gnome in Achouffe das Bier brauen. Im Verkostungsraum konnten wir schließlich das Bier ausgiebig verkosten und auch eine Postkarte nach Hause schicken. Meine ging zu meinen Eltern nach Hong Kong. Zum Abschluss des Besuchs gingen wir in den Shop. Stefan kaufte sehr viel Bier für eine Bierverskostung, obwohl wir im Auto eigentlich keinen Platz mehr hatten. Schließlich landeten die Flaschen unter dem Fahrersitz.

Zum Mittagessen fuhren wir nach Commanster, wo es ein altes Schloss gibt. Dort serviert ein altes Ehepaar ein dunkles Starkbier nach jahrhundertealtem Geheimrezept. Dazu gab es Steaks, die über offenem Feuer im Gastraum gebraten wurden. Das hat mir sehr gefallen. Das Bier war ebenfalls sehr gut. Nach dem Essen überreichte Stefan Daniel eine Flasche CAW-Gin und Daniel zeigte uns ein Fotoalbum von seiner Zeit im CAW. Gegen 15:00 Uhr mussten wir aufbrechen, da noch eine lange Autofahrt bis nach Kitzingen bevorstand. Um später behaupten zu können, es wäre eine Benelux-Reise gewesen, fuhren wir noch zum Tanken nach Luxemburg. Stefan fuhr nach dem Tanken direkt weiter, während die anderen an der Tankstelle noch fleißig Bier einkauften. Die beiden anderen Autos waren so überladen, dass sie bei der Einreise nach Deutschland von der Polizei aufgehalten wurden. In Kitzingen führte dies zu einem kleinen Krisentreffen.

Doch erst setzte ich mich durch und führte die Gruppe zu einem vietnamesischen Restaurant, da ich gerne asiatisch esse. Es gab vereinzelt Bier, aber man konnte merken, dass viele nach einer Woche schon müde waren und nicht mehr so viel trinken wollten. Nach dem Essen ging ich schnell in mein Hotelzimmer.

Stefan, Moritz und Fabio, unsere Fahrer, konnte ich vom Fenster aus auf dem Parkplatz sehen, wie sie Bierflaschen umschichteten und jeden noch so kleinen Raum in den Autos nutzten, um die wertvolle Fracht unterzubringen. Es dauerte ziemlich lange, aber schließlich kam Stefan zurück und sagte, dass nun alle Autos wieder fahrbereit wären. Da ich in einem SUV mitfuhr, der am meisten zuladen konnte, erhielten wir auch noch einen neuen Fahrgast. Kein Problem. Ich finde es schön, dass der CAW immer sehr kreative Lösungen findet, um möglichst viel Bier mit nach Freising zu nehmen. Darauf Prost!



**W**ir erwachten leicht verkatert, aber wohl erholt in den stylischen Holzzimmern eines kleinen, aber feinen Hotels. Die Spuren unserer Heldentaten lagen brav im Glasmüll versammelt. Wie wäre meine Jugendzeit wohl ausgefallen, wenn die Waldheime statt miesem Pils ein Orval angeboten hätten?! Dezent desorientiert wanderte ich zum Frühstück in das wunderschöne, alte Kellergewölbe. Wo früher Weinfässer lagerten bekamen wir unter den wachsamem Augen von gemalten Narren und Jecken das beste Frühstück dieser ganzen Reise serviert, inklusive frischem Fisch und Garnelen von der Nordsee. Die Wirtin war gut vernetzt und die Gruppe hungrig. Kaum verschwand die letzte Krabbe im Rachen kam schon die Ansage des Rudelführers: Auf zu den Karossen!

Die Fahrt begann für mich in einem anderen Auto als in den Tagen davor. Meine Gier nach belgischem Bier ging zu weit, der Audi des Jazz-Dreamteams lag zu tief. Kein Bier mehr darf ins Auto, wenn du es nicht direkt trinkst! Dr. Sweet wurde zu Mr. Sour beim Anblick der 4 Sours und 5 weiterer Spezialbiere, die ich beim letzten Tankstopp vor der Grenze mitschleppte und verwies mich des Fahrzeugs. Dass man all die Biere auf die anderen zwei Autos verteilen kann, fiel uns erst nach den Streitigkeiten ein. Um die Wogen zu glätten musste eines der Hertog Jans an Mr. Sour wandern. Whatever smoothes the Light sails with my Bud, I say.

Das neue Stahlross hatte eine bessere Aufhängung (und ein Geheimabteil im Kofferraum, natürlich voll von Barrel-Aged-Goodies), mehr Power und einen tiefenentspannten Österreicher am Steuer. Stefan zeigte uns wie deutsche Pünktlichkeit funktioniert, um Punkt 9:00 kamen wir am Tor der GEA an. Der Wächter drückte uns allen Warnwesten in die Hand. Hallo, bald gesammelte Weste Nr. 3.

Der Gastgeber führte uns über das Gelände und durch die Großraum-Offices, wo wohlgenährte Individuen der Gattung *Breviter vel perferendis* in CAD und Co. Anlagen jeder Art virtuell vorgebaut und getestet haben. Auf den Tischen standen 1:1000 Rekreationen ihrer bekanntesten Werke, recht ulkig das Ganze. Im Präsentationsraum wurde uns die große, weite Welt des Anlagenbauens in all ihrer Glorie nahegelegt. Ein lehrreicher Vortrag gefüllt mit den neuesten technologischen Fortschritten der gesamten Branche. Hat der Rührer die perfekte Form, sparst du enorm. Die CO<sub>2</sub>-Rückgewinnung und die neuen Energiesysteme waren mein Favorit, Hightech pur. Fragen wurden gestellt, Gin wurde überreicht, ein freundlicher Produktionsleiter mit bodenständigem Humor holte uns ab und begann die große Führung durch das Gesamtgelände. Wir lernten von der Geschichte des Unternehmens, wanderten auf farblich abgetrennten Pfaden durch Montagehallen, sahen Kessel und Bottiche in jeder erdenklichen Form und Fertigungszustand, vom Stahlblech bis zum Finalprodukt. Wir waren im Gesellengebäude, wo die neue Generation antrainiert wird und saßen in handgemachten Bierstühlen. Das letzte Ziel war die Kantine, wo der Körper durch Schnitzel und (alkoholfreies) Bier gestärkt wurde. Obligatorisches Gruppenbild gab es danach auch. Ich stopfte meine Weste in den Goodie-Bag und spazierte fröhlich zu unserem Gefährt.

Zu den wundervollen Klängen von „Champagner und Kaviar“ begann schweren Herzens unsere Rückreise in die Heimat. Die Fahrt verlief unauffällig, das Fahrwetter war angenehm und das Wegbier kalt. Kurz vor 4:20 Uhr waren wir auf dem Parkplatz des Technikums.

Hier wurde als erstes der gesamte, während der Reise angesammelte Biervorrat ausgeladen und zum Verteilen an die Besitzer bereitgestellt. Beim Anblick dieses eklektischen Bierberges kamen einem fast die Tränen. Ein paar letzte Flaschen wurden getauscht, das Flüssiggold in die Lokalfahrzeuge geladen, Umarmungen und Zusprüche gab es zuhauf. Ich lud meine 60 kg Rohstoff in das Auto eines CAWlers, der mich freundlicherweise bis zur Tür gefahren hat. Tief im Verließ, an 4 Türen vorbei, wartet es nur darauf, getrunken zu werden. Danke an alle, die diese Fahrt ermöglicht und begünstigt haben. Es war ein reines Fest für Leber, Geist und Seele.

Vivat, crescat, floreat in aeternum, geliebter CAW!

**Oleksiy Degtyaruk**



Im Anschluss an die BrauBeviale in Nürnberg lädt die Malzfabrik Weyermann® traditionell Kunden, Freunde und Gäste aus aller Welt zur Bavarian Party nach Bamberg. Die Mischung aus Internationalität und Braukunst begeistert seit jeher die Aktivitas des CAW. So war es wenig verwunderlich, dass wir uns Ende 2019 über die Einladung zur Bavarian Party 2020 sehr freuten. Doch dann kam die Corona-Pandemie. Die Bavarian Party wurde 2020 und 2021 ausgesetzt. Im Jahr 2022 war die drinktec in München und damit eine geplante Pause. Doch am 2.12.2023 sollte es endlich so weit sein. Komme, was wolle.

Am Freitag, den 1.12., trafen feuchte Luftmassen eines Mittelmeertiefs im Alpenraum auf Kaltluft aus dem Norden. Es schneite und schneite und hörte nicht mehr auf. Am Samstag war Freising von knapp einem halben Meter Schnee bedeckt. München meldete mit 44 cm die höchste Schneedecke seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Der Flugbetrieb am Münchner Flughafen wurde für über 24 Stunden komplett eingestellt, der Münchner Hauptbahnhof konnte das gesamte Wochenende nicht angefahren werden, der öffentliche Personennahverkehr kam fast vollständig zum Erliegen. Doch wir waren fest entschlossen, nach Bamberg zu reisen. Mit Hilfe des Räumdienstes grub Moritz sein Auto aus und sammelte Luca, Keith und mich ein. Langsam – und auf Grund einer defekten Lüftung mit offenen Fenstern – rutschte der kleine Opel als beiger Punkt durch das weiße Freising. Die Straße nach Allershausen war gesperrt, also ging es bergauf und bergab über Umwege in Richtung Autobahn. Je nördlicher wir kamen, desto weniger und weniger wurde der Schneefall, bis gar kein Schnee mehr zu sehen war. In Bamberg angekommen liefen wir auf trockenen Straßen zur Malzfabrik.

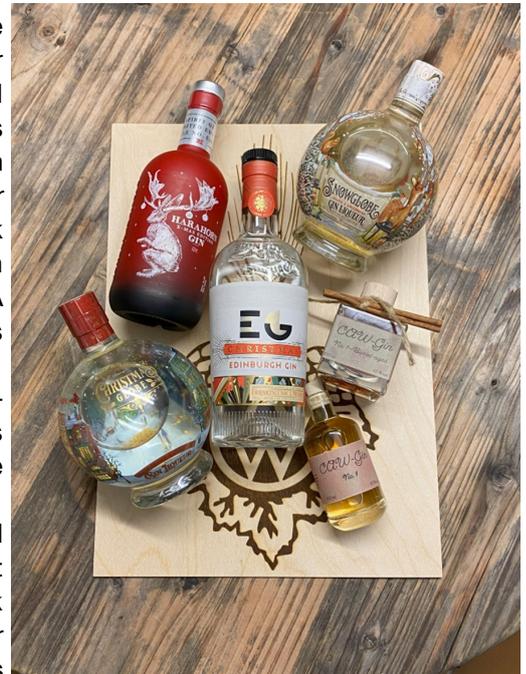
Schon von weitem lockten uns leuchtende Lichtinstallationen auf das Weyermann® Betriebsgelände, das mit viel Liebe zum Detail in einen aufregenden Jahrmarkt verwandelt wurde. Am Empfang lagen Anstecker mit unseren Namen sowie mit unseren Nationalitäten bereit, um den rund 350 Gästen aus 42 Nationen das Kennenlernen zu erleichtern. Doch bevor wir mit den Gästen ins Gespräch kamen, begrüßten wir unsere Gastgeber. Im Festsaal empfingen uns Sabine Weyermann und Familie. Wir führten ein kurzes Gespräch, nahmen ein Erinnerungsfoto auf und überreichten unsere Gastgeschenke aus Freising – unseren Rumtopf Cuvée de Prestige sowie die Biere des CAW-Weißbierwettbewerbs. Die Aktivitas war beeindruckt, mit welcher Herzlichkeit jeder Besucher empfangen und willkommen geheißen wurde. Auch vom gebotenen Programm waren wir sehr begeistert. Wir besichtigten die neue Caramelmalkathedrale sowie das Weyermann® Museum, verkosteten im Rahmen eines Food Pairings verschiedene Biere der Weyermann® Braumanufaktur mit Käse, Brot und Schokolade, erlebten bei einem Whisky-Tasting die Weyermann® Destillerie, backten unsere eigenen Brezeln mit dem Weyermann®-Craftbäcker und genossen das äußerst vielfältige kulinarische Angebot. Musikalisch begleitet wurde der Abend unter anderem von der Musikgruppe DIXIE TO GO rund um den Freisinger Musiker Berni Thomas. Auch sonst begegneten wir dem ein oder anderen bekannten Gesicht, etwa unserem lieben Alten Herrn Alirio, der als Mitarbeiter am Gelingen der Veranstaltung mitwirkte, oder dem österreichischen Bierpapst Conrad Seidl. Zur Erinnerung

an das rauschende Fest erhielten wir einen personalisierten Untersetter und Knuspermalz. Am darauffolgenden Tag nahmen wir an der angebotenen Stadtführung teil und genossen zum Ausklang einen herrlichen Brunch im Weyermann® Gästezentrum. Ein Besuch im Weyermann® Living & Drinking Shop, wo wir – manche sagen – viel zu viel Bier für unsere Verkostungen einkaufen, bildete den Endpunkt eines gelungenen Wochenendes.



**Stefan Steinhauser**

**N**ach dem Schneechaos am ersten Dezemberwochenende setzten milde Temperaturen ein. Das Schmelzwasser weichte den Hang hinter dem Hopfengarten auf und führte zu einer kleineren Hangrutschung, wobei Teile des Hopfengartens begraben wurden. Zum zweiten Dezemberwochenende präsentierte sich das CAW-Archiv daher wenig winterlich, sondern matschig braun und mit stark eingeschränktem Außenbereich. Doch das tat der Stimmung keinen Abbruch. Der CAW hatte zu GINgle Bells and GINgerbread: A Christmas Gin Tasting Experience geladen und selbst der Nikolaus hatte seine Teilnahme zugesagt. Neben unserem eigenen CAW-Gin No. 1, der weihnachtlich-winterliche Anklänge aufweist, servierten wir Edinburgh Christmas Gin, Harahorn X-Mas Edition Gin sowie zwei weihnachtliche Snowglobe Gin-Liköre. Dazu gab es feinste Nürnberger Lebkuchen. Der Nikolaus verpasste leider den lehrreichen Teil des Abends und erschien wie immer zu späterer Stunde. Statt Glockengeläut kündigte ihn ein gläsernes Klirren an, welches sich als ein Jutesack voller Patron-Anejo-Tequila-Miniaturen herausstellte. Jeder der anwesenden Gäste erhielt – nebst mahnenden Worten – ein kleines Fläschchen.



Stefan Steinhauser

## Das perfekte Abo für unterwegs

JETZT ENTDECKEN!



# BRAUWELT<sup>®</sup> DIGITAL ABO



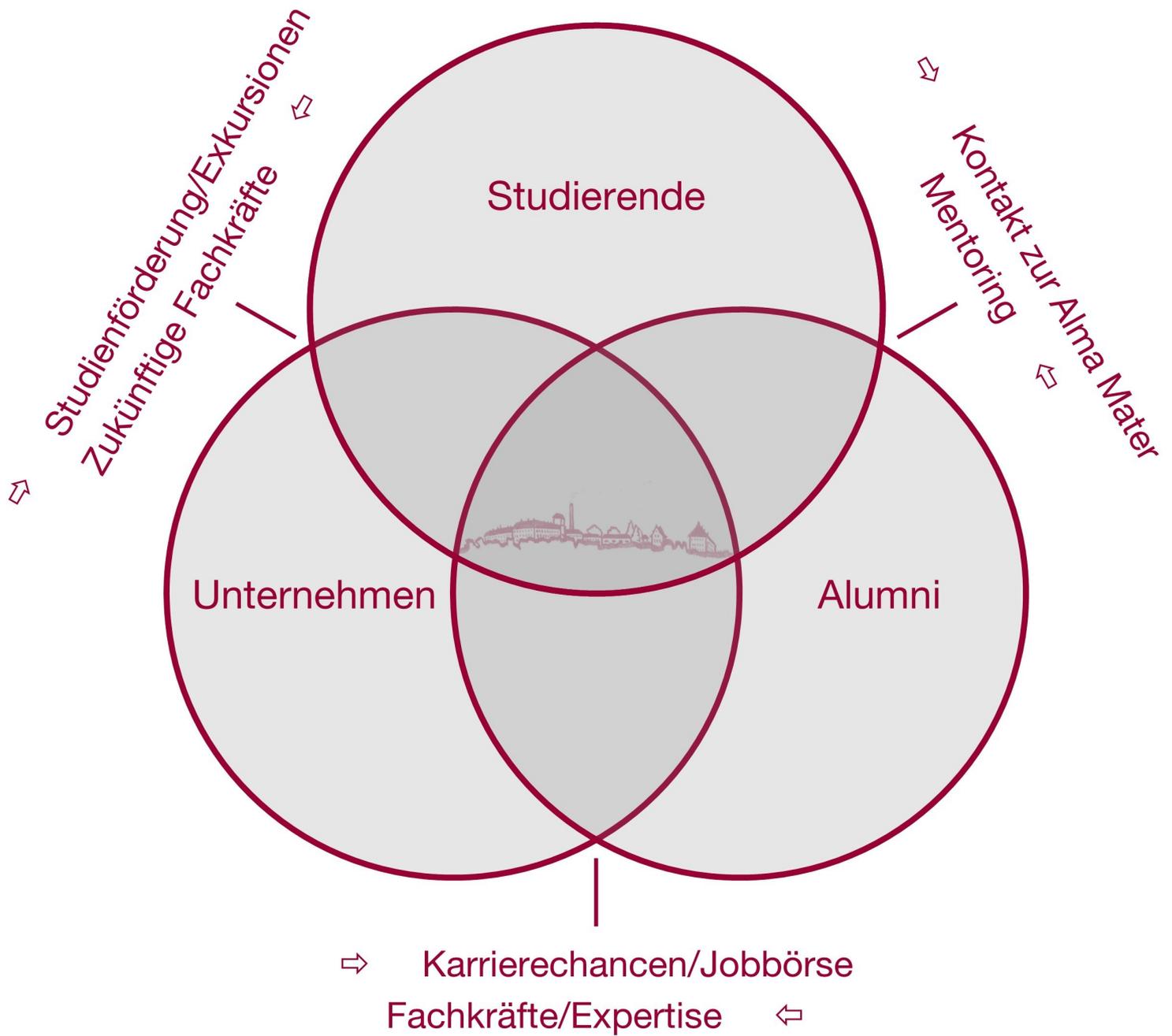
Fachverlag Hans Carl GmbH • Andernacher Str. 33a • 90411 Nürnberg  
Telefon: 0911/9 52 85 - 38 • E-Mail: abo@hanscarl.com • <https://brauwelt.com/de>

**M**it der Vorlesungsreihe *Taste around the World* möchte der CAW der Freisinger Studentenschaft Getränke näherbringen, die im regulären Vorlesungsbetrieb oft nur knapp und vor allem nur in der Theorie behandelt werden. Unsere Veranstaltungen hingegen ermöglichen es, die Getränke mit allen Sinnen zu erleben und damit die vermittelte Theorie zu festigen. Bei Sherry oder Gin, wo sich der Preis pro Flasche in moderatem Rahmen hält und auf Grund der Trinkstärke eine Flasche oft vollkommen ausreicht, kann der CAW für die Veranstaltung aufkommen. Bei Champagner hingegen war die Ausgangslage eine andere. Für zwanzig Teilnehmer musste man durchaus mit drei Flaschen pro Sorte rechnen. Bei vier Sorten hätte dies die Kasse schnell mit 800–1000 € belastet. Zum Glück gibt es unseren Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V., der interessierten Unternehmen im Falle einer Sachzuwendung Zuwendungsbescheinigungen ausstellen kann. So fragte ich bei knapp achtzig Champagnerhäusern an und präsentierte unser Vorlesungskonzept. Etwa zehn beantworteten meine Anfrage, zwei davon zeigten Interesse, uns zu unterstützen: Champagne Charles Heidsieck und Champagne Billecart-Salmon. Von ersterem erhielten wir vier Flaschen Brut Réserve, von zweitem drei Flaschen Brut Réserve sowie drei Flaschen Brut Rosé. Zur Vervollständigung des Angebots kauften wir noch drei Flaschen Charles Heidsieck Blanc de Blancs zu. Am internationalen Tag des Champagner am 27. Oktober, dem Champagne Day, fand unsere Verkostung statt. Das *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* hatte uns für jeden Teilnehmer ein ausführliches Verkostungsbüchlein zukommen lassen, das den theoretischen Teil der Vorlesung ergänzte und von jedem mit nach Hause genommen werden konnte. Die Teilnehmer erhielten eine Einführung in die Geschichte des Champagner, in die Region der Champagne sowie in den Herstellungsprozess und die Verkostung des edlen Schaumweins. Beim Öffnen der einzelnen Verkostungsflaschen durften die Teilnehmer ihr erworbenes Wissen anwenden und zeigen, wie man den Korken möglichst ohne CO<sub>2</sub>- und Flüssigkeitsverlust entnimmt. Hier zeigte sich,

dass alle aufgepasst hatten, manche jedoch absichtlich zuwiderhandelten, um den Korken möglichst weit durch den Raum fliegen zu lassen (wenigstens ohne nachfolgende Fontäne). Da wir keine Häppchen gereicht hatten, wurde während der Verkostung fleißig darüber diskutiert, was man zum Champagner reichen könnte, während die Flaschen langsam leerer und leeren wurden. Der Champagne Day in Freising war ein voller Erfolg. Der Verein begeisterte die Studenten für ein nicht alltägliches Getränk und hatte darüber hinaus zwei neue Hausmarken gefunden, sodass wir bei weiteren festlichen Anlässen nicht mehr lange überlegen müssen. Der Neujahrsabend 2023 zwei Monate später bildete einen dieser Anlässe. Diesmal in lockerer Atmosphäre mit deutlich mehr Zeit ausgestattet wiederholten wir die Verkostung des Champagne Day und bereiteten all die feinen Häppchen zu, die wir im Rahmen der Veranstaltung besprochen hatten. Auf Grund der Nähe zu München stand auch Crème de Cassis zum Mischen bereit als es von 21:00 Uhr bis Mitternacht jede Stunde hieß: Champagne! Champagne for everyone!



**Stefan Steinhauser**





Vielen Dank an alle  
Vereinsmitglieder und  
Unternehmen,  
die die  
Pfungstexkursion 2023  
unterstützt haben!

