



Verein zur Förderung internationaler
Studenten in Weihenstephan e.V.
Tätigkeitsbericht 2024



Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.

Tätigkeitsbericht 2024

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

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)
Andreas Heddergott / TUM (Seite 21)
Laurens Heller (Seite 29)
Patrick Schiwiek (Seite 19)
Stefan Steinhauser (Seiten 18, 23, 24, 25, 26,
30, 31, 32, 33, 34)

Werbeanzeigen

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
(Seite 2)
Fachverlag Hans Carl GmbH (Seite 18)
IREKS GmbH (Seite 8)
KNC Digital (Seite 27)
König Ludwig International GmbH & Co.KG
(Seite 32)
Lupex GmbH (Seite 12)
Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG (Seite 12)
SAHNI Beer (Seite 21)
YONTEX GmbH & Co. KG (Seite 12)

Titelbild

Stefan Steinhauser

Auflage

25 Stück

04 Vorwort

06 Mitgliederversammlung

07 Einladung zur
4. Mitgliederversammlung

08 Protokoll zur
3. Mitgliederversammlung

13 Finanzbericht

14 Einnahmen und Ausgaben

15 Vermögensentwicklung

16 Sachspenden

17 Aktivitäten des Vereins

18 Kunst und Bier in Abensberg

19 Die vereinten Nationen im
Kleinen

23 Die Geschichte von SAHNI
Beer

24 Braukunst auf höchster Stufe

25 85 Jahre CAW

27 Ergänzungen zu 85 Jahren
CAW

28 Forschung in Weihenstephan

29 Bier in Bamberg

31 Kontakt nach Thailand

32 CAW-Nikolausfeier

33 Sparkling Wine around the
World

34 Silvesterabend mit dem CAW



Vorwort

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

lasst uns die Lage des Vereins kurz zusammenfassen: Im Jahr 2024 haben wir neue Mitglieder aufgenommen (es hätten mehr sein können), Spenden eingesammelt (es hätten mehr sein können) und viele wunderbare Veranstaltungen unterstützt (es hätten mehr sein können). Von all dem könnt ihr auf den kommenden Seiten lesen. Wir hoffen, dass sich die Mitgliederzahlen und die Spendenbereitschaft im kommenden Jahr erhöhen, um die gute Arbeit des Vereins bei der Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan aufrecht erhalten zu können. Ich gehe mit gutem Beispiel voran, spende dem Verein einen Teil meines Einkommens und mir selbst jetzt ein Bier. Viel Spaß beim Lesen!

Oleksiy Degtyaruk





**Mitglieder-
versammlung**

Mitgliederversammlung



Einladung zur 4. Mitgliederversammlung des
Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.
am Samstag, den 17. Mai 2025, 13:00 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

Online (über ZOOM)
<https://tum-conf.zoom-x.de/j/4486045136?omn=64419906464>
Meeting-ID: 448 604 5136

Tagesordnung der Sitzung der 4. 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 (01.01.2024–31.12.2024)
7. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge
8. Bericht über die Mitgliederentwicklung
9. Bericht des Kassenprüfers
10. Entlastung des Vorstands
11. Wahl der Kassenprüfer
12. Wahl der Ländervertreter
13. Sonstiges
14. Verabschiedung

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

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

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 der Kassenprüfer
9. Entlastung des Vorstands
10. Wahl der Kassenprüfer
11. Sonstiges
12. 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

10 anwesende Mitglieder:

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

Ka Nok Keith Chan, Bernd Fuglsang, Christopher McGreger, Fabio Sweet, Vanessa Walsh, Marc Weber

Roman Laniewski (Gast), Jutta Rozanski (Gast), Michael Wöß (Gast)

1. Begrüßung

Herr Moritz Keuler beginnt die Versammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Herr Oleksiy Degtyaruk begrüßt als Versammlungsleiter die anwesenden Mitglieder zur 3. 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 2024 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 dritten Geschäftsjahr. Er hebt dabei besonders das 85. Gründungsjubiläum des Clubs Ausländischer Weihenstephaner hervor, das 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 abermals hinter den Erwartungen zurückgeblieben sind. Der Verein werde im kommenden Geschäftsjahr seine Anstrengungen intensivieren müssen, um die selbstgesteckten Ziele zu erreichen.

6. Kassenbericht (01.01.2023–31.12.2023)

Herr Steinhauser stellt den Kassenbericht des zweiten Geschäftsjahres vor, der ausführlich im Tätigkeitsbericht 2023 aufgeführt ist. Die Ausgaben belaufen sich auf 14.323,74 €, die Einnahmen auf 16.331,52 €. Auf Grund der hohen Kosten der Exkursion nach Belgien und in die Niederlande und ausbleibende Firmenzuwendungen wurde dem Verein ein zinsloses Mitgliederdarlehen in Höhe von 11.615,08 € zur Verfügung gestellt, um die laufenden Kosten zur Förderung satzungsgemäßer Aktivitäten zu decken. Im Berichtszeitraum wurden 1.746,79 € zurückgezahlt, sodass das zinslose Mitgliederdarlehen zum Ende des Geschäftsjahres eine Höhe von insgesamt 16.534,84 € 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 2023. Es konnten 22 Mitglieder aufgenommen werden. 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 2023. Der Vorstand wird mit jeweils 9 Fürstimmen entlastet (bei 10 anwesenden Mitgliedern).

11. Wahl der Kassenprüfer

Herr Ka Nok Chan und Herr Moritz Keuler werden zur Wahl gestellt und mit jeweils 9 Fürstimmen gewählt (bei 10 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.

Freising, den 17.08.2024



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



**Auf: unser internationales
Weihenstephan.**

Klingt gut.



**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
Internet: www.lupex.de**

DAS BESTE FÜRS BIER SEIT 1924



Finanzbericht

Einnahmen und Ausgaben

01.01.2024–31.12.2024

Essen und Trinken	38,75 €
Mitgliedsbeiträge	1.200,00 €
Spenden (Geldspenden)	1.233,29 €
Umsätze	1.255,23 €
Werbeeinnahmen	855,00 €
Zinsloses Darlehen	7.250,52 €

Summe Einnahmen: **11.832,79 €**

Bankgebühren	24,93 €
Büromaterial	0,00 €
Druckerzeugnisse	116,62 €
Essen und Trinken / Bier	1.003,19 €
Essen und Trinken / Getränke	1.546,48 €
Essen und Trinken / Lebensmittel	2.075,84 €
Essen und Trinken / Trinkgeld	126,00 €
Hotel / Übernachtungen	1.139,60 €
Postsendungen	0,00 €
Rückzahlung Darlehen	0,00 €
Sonstiges	3.411,09 €
Transportkosten	632,27 €
Webseite	614,20 €

Summe Ausgaben: **10.690,22 €**

Vermögensentwicklung

01.01.2024–31.12.2024

	01.01.2024	Zugang Einnahmen	Abgang Ausgaben	31.12.2024
Kasse	921,22 €	1.054,33 €	302,54 €	1.673,01 €
Konto	734,37 €	2.970,00 €	2.890,80 €	513,57 €
PayPal	685,10 €	519,19 €	207,61 €	996,68 €
Zinsloses Darlehen	16.534,84 €	7.250,52 €	0,00 €	23.785,36 €
Vermögen am 01.01.2024				2.340,69 €
Jahresergebnis 2024				1.142,57 €
Vermögen am 31.12.2024				3.483,26 €

Sachspenden

01.01.2024–31.12.2024

12.02.2024	Stefan Steinhauser	Braumeisterführung Schorschbräu	1.000,00 €
22.03.2024	Stefan Steinhauser	Portwein	461,20 €
23.03.2024	Stefan Steinhauser	Portwein	990,40 €
04.05.2024	Vanessa Walsh	Semesterprogramm SS 2024	110,00 €
27.05.2024	Stefan Steinhauser	Portwein	1.084,35 €
27.05.2024	Stefan Steinhauser	Samuel Adams Utopias 2019	471,34 €
27.05.2024	Stefan Steinhauser	Legend Maury Gerard Bertrand 1939	424,68 €
28.05.2024	Stiegl Getränke & Service GmbH & Co. KG	Verkostungsbiere Stiegl und Stieglgut Wildshut	158,00 €
05.06.2024	Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG	725 kg Spezialmalze	994,42 €
29.07.2024	Stefan Steinhauser	Portwein	239,00 €
08.10.2024	Vanessa Walsh	Semesterprogramm WS 2024/2025	200,00 €



**Aktivitäten
des Vereins**

Nach der aufregenden Reise in die Benelux-Länder im letzten Jahr war es an der Zeit für einen eher lokalen Pfingstausflug. In diesem Jahr fiel die Wahl auf einen Besuch in der Brauerei Kuchlbauer, deren wunderbare Ästhetik und Stil von Hundertwasser inspiriert – und mit ihm gestaltet – wurde. Für viele war es das erste Mal, dass sie Kuchlbauer besuchten; für andere war es eine Gelegenheit, das Gefühl der Architektur bei schmackhaftem Bier und Essen neu zu erleben.

Im Kuchlbauer gibt es viel Interessantes zu sehen. Von gewölbten und schrägen Böden bis hin zu vielen verschiedenen Keramiken, die im Gebäude verwendet wurden, und Säulen überall. Für diejenigen, die sich für Biergläser aus ganz Deutschland interessieren, gibt es eine doppelseitige Ausstellungswand (natürlich gebogen) mit – angeblich – Gläsern aus allen bayerischen Brauereien. Ein Rundgang durch die Brauerei gehört natürlich dazu, und Kunstwerke an den Wänden, die die verschiedenen Brauverfahren zeigen, dienen als Führer. Wenn Sie noch nicht von der Qualität des Bieres überzeugt sind, ist ein völlig besoffener Engel dabei, der bei seinem (hoffentlich vorübergehenden) Besuch vom Himmel herab die Vorzüge dieses Bieres anpreist. Natürlich singen Engel auf Bayrisch, wenn sie betrunken sind, aber dann lernen Sie einfach Bayrisch, um herauszufinden, was er zu sagen hat. Alternativ könnten auch die Brauereizwerge versuchen, Sie zu überzeugen – hören Sie also gut zu.

Man muss beeindruckt sein, wie sie es geschafft haben, die Brauerei mit Hundertwassers skurrilem Stil zu verbinden. Der Turm, die Biere und der Biergarten sind ein Beweis für die Möglichkeiten, die sich aus der Verschmelzung zweier Kunstformen ergeben: Der Brauerei und dem Visuellen.



Fabio Sweet

Mit wenigen Klicks zum Wunschabo

**BRAUWELT**

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



ePaper



Webseite



Archiv



Newsletter



Print

Hol's dir!



Zum Angebot

Beim ersten Kontakt mit dem Club Ausländischer Weihenstephaner – sei es bei der Campusführung zum Beginn des Semesters, am CAW-Stammtisch, beim International Day der TU München oder einer unserer Veranstaltungen – hören wir eine Frage immer und immer wieder: Was ist/macht eigentlich der CAW? Auf diese anfangs banal wirkende Frage zu antworten ist auch nach mehreren Jahren in leitender Position innerhalb des Clubs sowie des Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. alles andere als trivial. Vor allem, wenn man keine Zeit hat, lang und breit auf die Geschichte und die vielfältigen Angebote des CAW einzugehen.

Für (internationale) Studenten, die gerade in Freising angekommen sind, bieten wir eine erste Anlaufstelle in der neuen, meist noch ungewohnten bayerischen Umgebung. Am Stammtisch kann man andere Studenten – und auch den ein oder anderen Absolventen – treffen, die einmal vor einer ähnlichen Situation standen. Der CAW dient hier als Ratgeber und Informationszentrale. Im Rahmen der Campusführungen schlüpfen wir in die Rolle eines Reiseführers. Diese wird im Zuge von Ausflügen, Besichtigungen und Wanderungen erweitert und kann sich – wie im Falle unserer Pfingstexkursion – auch über mehrere Länder erstrecken. Deutlich öfter holen wir aber die Welt nach Freising und bieten den Studenten bei lehrreichen Verkostungen Einblicke in fremde Geschmackswelten. Der CAW ist somit Ansprechpartner und Freizeitgestalter für internationale Studenten am Standort Weihenstephan.

Erweitert man nun den Fokus auf den gemeinnützigen Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V., der die Veranstaltungen des CAW finanziert, so kommen neben den Studenten drei weitere Interessensgruppen hinzu, die das Leben am Campus prägen: Absolventen, Unternehmen und die Universität bzw. die Hochschule. Die Absolventen halten über uns den Kontakt zur Alma Mater aufrecht und bieten den Studenten Mentoring, Praktikums- und mögliche Arbeitsplätze an. Ähnliches gilt für Unternehmen. Diese unterstützen die Studenten über Exkursionen sowie Rohstoffspenden und erhalten über das Mitgliederverzeichnis des Vereins Kontakt zu internationalen, in Weihenstephan ausgebildeten Fachkräften. Die Universität wiederum ist meist am Kontakt zu aktiven Studenten interessiert, wenn Delegationen oder Forschungspartner den Campus besuchen und Studenten gesucht werden, die in der jeweiligen Landessprache über das Studentenleben in Freising erzählen können. Zudem unterstützen wir das International Office bei den Campusführungen zum Semesterbeginn, liefern Informationen und erhalten im Gegenzug die Möglichkeit, uns den internationalen Studenten vorzustellen. Es ist ein Geben und Nehmen. Ein großer Kreislauf aus Informationen und Angeboten in einem Netzwerk, das der CAW in den letzten 85 Jahren aufgebaut hat. Im Jahre 1958 feierte der CAW seinen Faschingsball unter dem Titel *Ball der Vereinten Nationen im Kleinen*. Als kurze, prägnante Antwort auf die eingangs gestellte Frage, was der CAW denn nun sei/mache, würde ich daher sagen: Der CAW ist die Vereinten Nationen im Kleinen. Wir sitzen zwischen Studenten, Absolventen, Unternehmen und Universität und helfen, Verknüpfungen zu



schaffen und die unterschiedlichen Akteure mit Ihren Angeboten und Nachfragen zusammen zu bringen. Wie das aussehen kann und wie der CAW dazu beitragen konnte, eine Veranstaltung zu bereichern, zeigte der Besuch Ihrer Königlichen Hoheit Prinzessin Maha Chakri Sirindhorn von Thailand an der TUM School of Life Sciences am Montag, den 1.7.2024. Der hoheitliche Besuch informierte sich am Campus Weihenstephan über das Forschungsportfolio verschiedener Einrichtungen.

Etwa acht Wochen vor dem Besuch trat das International Office mit der Anfrage an uns heran, ob wir Kontakt zu thailändischen Studenten in Weihenstephan hätten. Kurz darauf meldete sich das TUM Venture Lab Food/Agro/Biotech und wollte wissen, ob wir Start-ups mit thailändischer Beteiligung kennen würden. Beide Fragen konnten wir mit Ja beantworten. Da es sich bei dem Start-up um Sahni Beer des Braustudenten Sanharpoth Petchmune handelt, welches mit Zitronengras und Limettenblättern aromatisiertes Thai Lager braut, war die Idee geboren, einen Sud dieses Bieres auf der Versuchsanlage in der Technikumshalle des Food and Agro Center for Innovation and Technology (FACIT) – einer der besuchten Einrichtungen – zu brauen. Wir zogen unseren lieben CAW-Präsidenten Moritz hinzu, der die Brauanlage im Rahmen seiner Bachelorarbeit instandgesetzt und modernisiert hatte (siehe Seite 28). Eine kurze E-Mail an unsere Rohstoffpartner genügte, um das Projekt mit feinsten Hopfensorten und besten Spezialmalzen auszustatten. Der Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie war schnell gewonnen, um beim Schrotten der Malze zu helfen. Mit drei thailändischen Studenten, die die Studiengänge Brauwesen und Getränketechnologie, Lebensmitteltechnologie sowie Molekulare Biotechnologie repräsentierten, sowie einem Spezialsud, der die Technikumshalle in südostasiatische Düfte hüllte, war die Gegenwart des thailändischen Studentenlebens in Weihenstephan abgebildet. Doch der CAW hat bereits seit den frühen 1960er-Jahren Verbindungen in das Königreich auf der hinterindischen Halbinsel.

Unser lieber Alter Herr Dr. Piya Bhirombhakdi wurde 1963 Mitglied des CAW und genoss zwei Jahre lang das Freisinger Studentenleben. Von seinem vielfältigen Schaffen im Bereich des Brauwesens und vor allem des Weinbaus konnte ich mich während meines Studienaufenthalts in Ostasien selbst überzeugen (siehe CAW-Jahresbericht 2014/ 2015, Seite 12). Unser lieber Alter Herr Dr. Kriskamol Na Jom wurde 2008 CAW-Mitglied und verbrachte fünf Jahre in Freising. Er war es auch, der mich zum Anfang meines Studiums zum CAW brachte. Als Assistant Professor an der Kasetsart University in Bangkok schickte er zwei Forschungspraktikanten nach Freising, von denen einer, unser lieber Alter Herr Nutthapol Wattanakul, 2018 ebenfalls CAW-Mitglied wurde. Unsere lieben CAW-Mitglieder aus Thailand waren uns auch überaus behilflich, allerlei Texte auf Thai zu übersetzen, allen voran ein Poster, welches die Kurzbiographien ehemaliger und gegenwärtiger thailändischer Studenten in Weihenstephan beinhaltet.

Am Tag des Besuchs selbst begrüßten Dekanin Prof. Dr. Ingrid Kögel-Knabner und Head of International Relations Prof. Dr. Stephen Schrettl Ihre Königliche Hoheit an der Forschungsstation Dürnast und gaben einen Überblick über die Geschichte und die Struktur der School. Am BayBioMS im internationalen Getränkewissenschaftlichen Zentrum Weihenstephan diskutierte man über Gesundheit und die Ernährung der Zukunft. Im FACIT erläuterten Prof. Dr. Arne Skerra und Dr. Roman Werner dessen Aktivitäten und wie das TUM Venture Lab Food/Agro/Biotech Studenten und Wissenschaftler mit Gründungsambitionen unterstützt. Dieser Aspekt wurde direkt im Anschluss deutlich, als Studenten ihre Start-ups vorstellten. Hier nahmen sich Ihre Königliche Hoheit und die Teilnehmer der Delegation viel Zeit, um mit den thailändischen Studenten ins Gespräch zu kommen und sich über den Brauprozess zu informieren. Der ein oder andere nutzte auch gleich die Gelegenheit, das präsentierte Thai Lager zu verkosten. Der Besuch endete im Anschluss mit einer Führung im Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität.

Durch die Vernetzung von Studenten, Absolventen, Unternehmen und Universität ist es dem CAW gelungen, ein perfekt geplantes Besuchsprogramm um ein kleines Stück zu bereichern. Der CAW konnte sich dem Königlich Thailändischen Generalkonsulat in München vorstellen und diesem seine Unterstützung für zukünftige thailändische Studenten in Weihenstephan zusichern. Sahni Beer erhielt nach dem Besuch Einladungen und Bestellungen mehrerer Botschaften und Konsulate im In- und Ausland. Das eigens eingebrachte Thai Lager durfte nach dem Besuch sechs Wochen lang am FACIT lagern und wurde schließlich als besonderes Highlight an die Teilnehmer des 85. Gründungsjubiläums des CAW ausgedenkt. Als sich dabei Mitte August Studenten, Absolventen, Freunde des CAW und des Bieres sowie Vertreter unserer Rohstoffpartner und der Universität aus aller Herren Länder zusammenfanden, zeigte sich wieder einmal: Ja, der CAW ist die Vereinten Nationen im Kleinen.



Der Weg von Thailand nach Deutschland. Während meines Studiums in Thailand hatte ich das große Glück, ein viermonatiges Praktikum in einer Brauerei zu absolvieren. Diese Erfahrung weckte in mir eine leidenschaftliche Begeisterung für das Brauen, auch wenn ich damals noch nicht wusste, dass sie meine berufliche Zukunft maßgeblich prägen würde. Nach meinem Abschluss erkundete ich verschiedene Karrierewege, doch die Faszination für das Brauen ließ mich nicht los. Es wurde mir klar, dass dies meine wahre Berufung war, und ich begann, darüber nachzudenken, wie ich meine Fähigkeiten in diesem Bereich weiterentwickeln könnte. Ich erkannte schnell, dass ich auf internationalem Niveau lernen musste, um meine Träume zu verwirklichen. Deshalb entschloss ich mich, nach Deutschland zu gehen – ein Land mit einer reichen Tradition in der Bierbraukunst und anerkannten Braumeisterprogrammen. Dieser Schritt stellte jedoch eine große Herausforderung dar: Ich sprach kein Wort Deutsch und musste nicht nur die Sprache lernen, sondern mich auch an eine neue Kultur anpassen. Zunächst besuchte ich einen Sprachkurs, stellte jedoch fest, dass ich im Klassenzimmer nicht die nötigen Fortschritte machte. Mir wurde klar, dass ich einen praktischen Ansatz benötigte, um wirklich in die neue Umgebung einzutauchen. Also begann ich, die Stadtparks zu besuchen und mit den Menschen dort zu sprechen. Dieser direkte Austausch half mir, die Sprache schneller und natürlicher zu lernen, und gab mir ein tieferes Verständnis für die deutsche Lebensweise.



Während meines Studiums traf ich Jakob, einen Kommilitonen aus Polen, der nebenbei die Brauerei seiner Familie führte. Da auch er eine Leidenschaft für das Brauen hatte, tauschten wir oft Ideen aus und überlegten, wie wir Bier entwickeln könnten, das sich hervorragend mit den vielfältigen Aromen der asiatischen Küche kombinieren lässt. Nach fünf Jahren intensiven Studiums und Arbeit in verschiedenen Brauereien, in denen ich das Brauhandwerk bis ins Detail erlernte, war ich bereit für den nächsten großen Schritt. Gemeinsam mit Jakob reiste ich nach Thailand, um ihm meine Heimat zu zeigen. Diese Reise eröffnete mir neue Perspektiven auf die reiche Kultur, die vielfältigen Aromen und die einzigartigen Zutaten Thailands. Diese Eindrücke inspirierten mich dazu, eine Vision zu entwickeln: Bier und Getränke zu kreieren, die perfekt zu asiatischen Gerichten passen. Zurück in Deutschland begannen Jakob und ich, intensiv an unserem gemeinsamen Projekt zu arbeiten, bei dem wir deutsche Braukunst mit thailändischen Elementen kombinieren wollten. Aus dieser Vision entstand unser erstes Bier: das Thai Lager. Es begeistert mit einem zarten Duft von zwei typischen thailändischen Kräutern: Zitronengras und Kaffirlimettenblättern. Beim Genuss entfaltet das Bier eine erfrischende und prickelnde Wirkung, die wunderbar auf die Schärfe asiatischer Gerichte abgestimmt ist. Unser Start-up, unterstützt vom TUM Venture Lab Food/Agro/Biotech, machte schnell große Fortschritte. Ein besonderer Meilenstein war der Tag, an dem wir die einmalige Gelegenheit hatten, unser Projekt vor Ihrer Königlichen Hoheit Prinzessin Sirindhorn von Thailand und ihrer Delegation an der Technischen Universität München zu präsentieren (siehe Seite 19). Während ihres Besuchs brauten wir unser Thai Lager, und der Duft von Zitronengras und Kaffirlimettenblättern erfüllte den Raum. Obwohl es aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt war, Getränke und Speisen anzubieten, zeigte die Delegation großes Interesse an unserem Bier und äußerte selbst den Wunsch, es zu probieren.

Im Anschluss an unsere Exkursion nach Belgien und in die Niederlande bekam 2023 unser CAW-Sommerfest erstmals ein Gastland. Im Sommer 2024 setzten wir diese Tradition fort. Da wir allerdings nicht selbst auf große Fahrt ins Ausland gingen, traten wir an die Fachschaft für Brauwesen, Lebensmitteltechnologie und Bioprozesstechnik heran. Diese organisierte eine Exkursion nach Österreich und besuchte unter anderem die Stieglbrauerei zu Salzburg. Wir besorgten uns über die Fachschaft den Kontakt der Ansprechperson und fragten an, ob es möglich wäre, Bier zu bestellen und vom Fachschaftsbus mit nach Freising bringen zu lassen. Eine Liste der gewünschten Biere legten wir bei. Kurz darauf erhielten wir Post aus Salzburg: Weihenstephan und seine Brauerausbildung seien über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt und man freue sich außerordentlich, den Verein mit Spezialbier zu unterstützen. Wenige Tage später traf die überaus großzügige Bierspende im CAW-Archiv ein und ich machte mich daran, die Biere mit passenden kulinarischen Highlights meines Heimatlandes zu paaren. Am 6.7.2024 war es dann so weit. Schon Stunden vor Beginn der Veranstaltung traf ich mich mit Oleksiy, schließlich dauert es einige Stunden, Tafelspitz zuzubereiten. Während der Vorbereitungen wurde bereits das ein oder andere Bier vorverkostet, was allerdings kein Problem darstellte. Schließlich hatten wir von manchen Sorten gleich eine ganze Kiste geliefert bekommen. Um 18:00 Uhr ging es unter dem



Titel „Bier, Brat'l & Brezn – Austrian Beer Pairing“ los. Zur Eröffnung reichten wir das Bio Perlage des Stieglgut Wildshut mit Osietra-Kaviar aus den oberösterreichischen Kalkalpen. Danach folgte als Häppchen geräucherter Alpenstör mit dem Stiegl Hausbier Nr. 49 GINDER, einem Gin-Style India Pale Ale. Als Hauptgericht servierten wir Tafelspitz in Begleitung des Hopfenherz vom Stieglgut Wildshut, einem Bio-Kellerbier. Als Zwischengang folgte Pfefferkäse mit dem Stiegl Hausbier Nr. 37 GIPFELSTÜRMER, einer hopfigen Dinkelweissen. Als Palate-cleanser folgte das Bio Mystique des Stieglgut Wildshut, ein Red Sour Ale. Als süßer Abschluss folgten ein Stück hausgemachte Sachertorte und der Stiegl Grapefruit-Radler. Im Anschluss an die üppige Verkostung war noch die ein oder andere Flasche übrig, um das Ende eines gelungenen Abends hinauszuzögern und die Biere noch einmal im Detail Revue passieren zu lassen.

Stefan Steinhauser



2024 jährt sich die Gründung des CAW zum 85. Mal. Irgendwie hat das einen doppelten Beiklang: 85 Jahre seit der Gründung des Clubs, aber auch 85 Jahre seit dem Ereignis, das die Gründung des Clubs erforderlich machte. Der CAW: Club Ausländischer Weihenstephaner. Ein Club, der all jenen Reisenden, die in Freising Weihenstephan landen, die helfende Hand entgegenstreckt. Angefangen mit ein paar Brauereistudenten, die ihren Freund aus Dachau herausholen mussten, bis hin zu einem internationalen Netzwerk ehemaliger Weihenstephaner Brauer und Nicht-Brauer, hat der CAW einen langen Weg hinter sich.

Zurück in die Gegenwart: Der CAW wäre nicht der CAW ohne seine Mitglieder. Die Mitglieder sind die Menschen, die den Club am Laufen halten und neue Generationen von CAWlern auf die Zukunft vorbereiten. Die Zeiten ändern sich – und der CAW hat sicherlich viele Veränderungen durchgemacht –, aber vieles bleibt auch bestehen. Und manchmal sind es die Menschen, die über Generationen hinweg bleiben. Verkostungen sind heute eine beliebte Aktivität beim CAW. Neben Bierverskostungen haben wir auch Verkostungen anderer Getränke aus der ganzen Welt durchgeführt. Wie schön also, dass wir beim 85. Jubiläum beides kombiniert haben: die Verkostung und Bewertung der Biere des Weißbierwettbewerbs sowie die Verkostung und Besprechung von Portweinen verschiedener Jahrgänge und Marken.

Stefan Steinhauser

Bei der Bewertung des Weißbieres hatten wir viele fachkundige Juroren:

- Prof. Dr. Werner Back
- Christopher McGreger
- Conrad Seidl
- Mathis Geserer
- Markus Raupach
- Michael Wöß

Nach sorgfältiger Abwägung wurde der Weißbierwettbewerb in diesem Jahr von den folgenden Gruppen gewonnen:

Weißbier klassisch

- 1. Platz: Volksweizen (Unabhängige Braukünstler Neustift)
- 2. Platz: Braumeister Weiße (Dicht & Ergreifend)
- 3. Platz: Richtig Solide (Hopfengott)
- 4. Platz: Klassisch (Hogger-Bräu)

Weißbier kreativ

- 1. Platz: Domberg-Halbe (Lichtenstein)
- 2. Platz: Brotzeitbrettli (Dicht & Ergreifend)
- 2. Platz: Uppsassa (Unabhängige Braukünstler Neustift)
- 4. Platz: Session Milkshake (Hopfengott)



Am nächsten Tag gab es eine Verkostung verschiedener Portweine, gefolgt von Gesprächen über die Zukunft des CAW und einer Führung durch das TUM Food and Agro Center for Innovation and Technology. Die Portweine waren exquisit: Rote mit unterschiedlichem Alter, und Weiße mit unterschiedlichem Alter. Einige waren in Fässern gereift, andere nicht. Die ganze Zeit über hielten Stefan und Moritz Vorträge über die Geschichte und die Besonderheiten des Portweins und darüber, was es bedeutet, Portwein zu sein. Als Krönung des Ganzen wurden uns zwei besondere Portweine präsentiert: Einer mit Trauben aus der Zeit der Gründung des CAW (Colheita 1938, abgefüllt 2023) und ein anderer mit Trauben, die während der portugiesischen Revolution angebaut wurden (Colheita 1974, abgefüllt 2024). Der perfekte Rahmen, um über die Zukunft des CAW und den Wandel der Zeiten in Freising-Weihenstephan zu diskutieren. Es wird wahrscheinlich eine ständige Diskussion sein, dass sich die Zeiten ändern, aber wie viel können oder sollten wir ändern, und was sollte gleich bleiben? An diesem Abend war die Stimmung beim Abendessen im Bräustüberl Weihenstephan freundschaftlich, fröhlich und lustig. Was am dritten Tag geschah, habe ich vergessen. Ich glaube, ich bin zu spät zum Frühstück gekommen. Irgendwelche Ergänzungen?

Fabio Sweet



Die Feierlichkeiten zu 85 Jahren CAW lassen sich unter dem Motto *Besondere Menschen, besondere Momente, besondere Getränke* zusammenfassen. Bereits am Tag vor der Verkostung des Weißbierwettbewerbs reiste der Bierautor Markus Raupach an, der sich trotz eines vollen Terminkalenders die studentischen Biere nicht entgehen lassen wollte. Zum Dank öffnete der CAW eine Flasche Samuel Adams Utopias 2019, die für die Feierlichkeiten gespendet worden war. Doch auch andere feine Getränke standen bereit, um das Fest zu bereichern. Zur Portweinverkostung wurde eine Flasche Kopke Colheita 1938 gereicht, zum Festabend im Bräustüberl Weihenstephan gab es zum Dessert eine Flasche Legend Maury Gerard Bertrand (Ex Domaine) 1939. Sanharpoth, der zum Besuch der thailändischen Prinzessin Bier gebraut hatte, präsentierte sein Thai Lager, welches auf Grund der Produktionsumstände zum ThaiPA wurde, zuerst der Fachjury des Weißbierwettbewerbs und später allen Gästen direkt an der Theke. Spontan nahmen wir ihn auch zum Festabend mit, wo wir von unserem langjährigen Rohstoffpartner, der Malzfabrik Weyermann®, eine metallene Erinnerungstafel überreicht bekamen. Zum Ausklang des Abends ging es zurück an die Theke des TUM FACIT, wo noch viele besondere Getränke warteten.

Zum Abschluss ging es am Sonntag zum Weißwurstfrühstück ins Bräustüberl. In kleiner Runde – der ein oder andere musste noch ausschlafen – ließen wir mit allen fünf anwesenden CAW-Damen und Altherren die vergangenen Tage Revue passieren. Trotz des sehr kleinen Umfangs war es ein besonderes Wochenende.

Die ersten Getränkespenden für das 100. Jubiläum sind bereits im CAW-Archiv eingegangen. Bis dahin bereiten wir uns auf das 90-jährige im Jahr 2029 vor und hoffen auf höhere Besucherzahlen.

Stefan Steinhauser

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 51 a, D-85356 Freising

+49 (0) 176 25547514

keith@kncdigital.com

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



”

Sag mal Moritz, kennst du zufällig einen Brauer, der auf der Suche nach einer Abschlussarbeit ist? Wir haben da im Technikum eine alte Brauanlage, die wir modernisieren wollen.“ „Ja. Ich bin gerade auf der Suche.“ So schnell und einfach kann es sein am CAW-Stammtisch ein Bachelorarbeitsthema zu finden. Da wusste ich allerdings noch nicht ganz, worauf ich mich eingelassen hatte. Die Technikumsbrauerei im früheren Lebensmitteltechnikum gegenüber der Mensa, welches inzwischen zum TUM FACIT gehört, sollte wieder flott gemacht werden. So einfach der Auftrag zuerst klang, stellte er sich dann doch als recht kompliziert heraus. Aber der Reihe nach ...

Die Technikumsbrauerei stammt ursprünglich aus dem Jahre 1984 und wurde größtenteils von Kaspar Schulz gefertigt. Mit ihrem speziellen Läutersystem und gläsernem Whirlpool bietet sie einen besonderen Anblick und wird dem einen oder anderen bestimmt bekannt vorkommen, da über die Jahre viele Versuche, u.a. auch von CAWlern, auf ihr durchgeführt wurden. Bei Beginn meiner Bachelorarbeit im Sommer 2023 hatte sie allerdings schon etwa zehn Jahre stillgestanden.

Eine erste Bestandsaufnahme zeigte auch sofort einige Effekte dieser langen Vernachlässigung. Der Eiswasserspeicher zur Würzekühlung bewies eindrucksvoll, dass auch Edelstahl rosten kann. Ebenfalls nicht weiter verwendbar war das bisherige Dampfleitungssystem. Meine erste Aufgabe war es also die Energieversorgung der Brauerei neu zu konzipieren. Wir entschieden uns dabei für einen mobilen Dampferzeuger, welcher bei Bedarf auch zum Betrieb anderer Anlagen im Technikum genutzt werden kann. Die Verbindung zum Dampfleitungssystem der Brauerei ist über zwei Milchrohrverschlüsse gegeben, so dass der Dampferzeuger leicht und schnell an- bzw. abgeschlossen werden kann.

Mit neuem Dampferzeuger, neuen Dampfleitungen, einem neuen Plattenwärmetauscher und der Entscheidung zur Würzekühlung vorerst Leitungswasser einzusetzen, sowie nach der Beseitigung dutzender kleinerer Probleme, war die Anlage nun grundsätzlich betriebsbereit.

Der Titel meiner Bachelorarbeit lautete *Entwicklung eines Konzepts zur Modernisierung von Kleinbrauereianlagen am Beispiel der Brauereianlage am TUM FACIT* und das von mir entwickelte Konzept gliederte sich in sechs Schritte:

1. Zielsetzung der Modernisierung definieren
2. Beurteilung des Anlagenzustandes, u.a. durch die Durchführung von Probesuden, in Anlehnung an die DIN 8777 (für Sudhausabnahmen)
3. Identifikation von Gefahren- und Problemstellen nach Gesichtspunkten der Hygiene, Produktqualität, Prozesseffizienz und Arbeitssicherheit
4. Entwicklung von Handlungsempfehlungen und Abwägen dieser durch eine Entscheidungsmatrix
5. Implementierung der Empfehlungen
6. Überprüfung des Modernisierungserfolgs

Nach der Durchführung meiner Probesude und der Erhebung einiger Laborwerte dieser konnte ich 19 Gefahren- und Problemstellen identifizieren, die einen oder mehrere der unter 3. genannten Punkte verletzen. Besonders der Läuterbottich und der Whirlpool stellten sich als problematisch heraus.

Für jede dieser Stellen entwickelte ich nun einen oder mehrere Lösungsvorschläge und wägte sie anhand von Entscheidungsmatrizen ab, um Handlungsempfehlungen auszusprechen. Eine dieser Empfehlungen war das Ersetzen des Glaswhirlpools durch ein Edelstahlmodell, für welches ich eine kurze Auslegungsberechnung durchführte.

Mit dem Aussprechen der Empfehlungen war der praktische Teil meiner Arbeit dann aber leider auch abgeschlossen, da der Zeitrahmen von drei Monaten keine weiteren Umbaumaßnahmen meinerseits mehr erlaubte. Ich freue mich aber, dass einige meiner Vorschläge, zum Beispiel der neue Whirlpool, inzwischen umgesetzt wurden.

Welche weiteren Auswirkungen die Wiederinstandsetzung der Technikumsbrauerei hatte, könnt ihr in unserem Bericht über den Besuch der Prinzessin Maha Chakri Sirindhorn von Thailand nachlesen.

Wie so viele großartige Abenteuer begann auch unser Ausflug nach Bamberg an einer Theke. Zur Verkostung zum 10. CAW-Weißbierwettbewerb saßen wir Mitte August 2024 mit dem bekannten Bamberger Bierautoren Markus Raupach an der Bar im TUM Venture Lab Food/Agro/Biotech und fachsimpelten über die eingereichten Biere. Ein angenehm rauchiges Bier – die Domberg-Halbe des C.St.V. Lichtenstein, die später auch in der Kategorie „Weißbier kreativ“ den ersten Platz holte – lenkte das Gespräch auf Bamberg. Markus lud uns ein, gemeinsam mit ihm die Bierkultur seiner Heimatstadt zu erleben. Als wir ihm mitteilten, dass wir Anfang Dezember zur Bavarian Party der Malzfabrik Weyermann anreisen würden, fragte er uns etwas erstaunt, warum wir nicht auch am Bierfestival von Kaspar Schulz teilnahmen. Schließlich würde der CAW wunderbar zu der internationalen Bierauswahl der Brauereimaschinenfabrik und Apparatebauanstalt passen. Auf unsere Antwort hin, wir hätten bisher keinen Kontakt zu Kaspar Schulz, stellte Markus den Kontakt her und der CAW erhielt eine Einladung nach Bamberg. Doch drei Tage lang nur Bier zu verkosten ohne sich dem Brauprozess selbst zu widmen wäre etwas einseitig. So half uns Markus noch dabei, eine Führung beim Heller-Bräu Trum – bekannt für das Schlenkerla – zu bekommen. Nach zwei Tagen im Jahr 2023 sollten wir 2024 vier Tage in Bamberg verbringen.

Freitag, 29.11.2024

Mit Hilfe des Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. konnten wir den gesamten Ausflug inkl. Transport und Übernachtung für einen Kostenbeitrag von gerade einmal 150 € anbieten. Neben Moritz, Luca, Keith und mir nahmen Laurens von der Fachschaft Lemibrau und Sanharpoth, der sich damit auf seine CAW-Aufnahmeprüfung vorbereitete, an dem Ausflug teil. Wir verbrachten die erste Nacht etwas außerhalb von Bamberg in Hallstadt und machten uns zu Fuß auf den Weg zu Kaspar Schulz. Kaum dort angekommen fühlten sich die Brauer wie ein Kind im Süßwarenladen. An 14 Ausschankstationen – großen Metallschalen, die mit Eis und Bierflaschen gefüllt waren – gab es insgesamt 162 verschiedene Biere aus 13 Ländern. Dazu kam eine weitere Ausschankstation mit einigen Gewinnerbieren des European Beer Star. Während sich die meisten gleich ein Bier holten, ging Keith zielstrebig auf die aushängenden Würste zu und sorgte für eine ordentliche Grundlage. Zwar gab es im Laufe des Abends noch ein wunderbares BBQ, aber der Abend war lang und die Biere waren zahlreich. Zur besseren Orientierung erhielt jeder Gast ein kleines Büchlein, in dem alle Biere aufgelistet waren. Keith nummerierte seine Biere und vermerkte mit Smileys, wie gut ihm diese geschmeckt hatten. Am Ende des Abends waren es 23 verschiedene Biere.

Samstag, 30.11.2024

Was macht man, wenn man das Hotel ohne Frühstück gebucht hat? Man wandert zum Frühschoppen in die nächste Brauerei. Luca war mit den fränkischen Brauereien vertraut und führte uns zur Brauerei Eichhorn nach Dörfleins, wo er uns den Schwarzen Adler, ein untergäriges dunkles Vollbier, vorstellen wollte. Zum Bier gab es fränkischen Wurstsalat und für alle, die noch wach werden mussten, Kaffee. Wir fielen neben den alten, Karten spielenden Stammgästen im Gasthaus auf und es dauerte nicht lange, bis man wusste, dass wir Braustudenten aus Weihenstephan sind. Der Braumeister wurde verständigt und wir wurden zu einer spontanen Brauereiführung samt Verkostung eingeladen. Viel Zeit zur Verkostung blieb allerdings nicht, da schon der nächste Programmpunkt lockte. So deckten wir uns mit Wegbier ein und machten uns auf den Weg ins benachbarte Bamberg.



In Bamberg wartete auch schon unser liebes Ehrenmitglied Sabine Weyermann auf uns (und auf 354 weitere Gäste aus insgesamt 34 Nationen). Wir begrüßten die Geschäftsführung um Sabine Weyermann, Thomas Kraus-Weyermann und Franziska Weyermann und überreichten unseren CAW-Rumtopf sowie unseren CAW-Gin als Gastgeschenk. Sanharpoth hatte eine Dose seines Sahni-Biers mitgebracht und erzählte von seinem Brauerei-Start-up. Danach stürzten wir uns ins Getümmel und erkundeten die vielen Angebote auf dem Firmenareal. Wir nahmen an einem Bierpairing teil, das ausgewählte Biere der Weyermann® Braumanufaktur mit Brot, Käse und Schokolade zusammenbrachte, verkosteten die kulinarischen Spezialitäten und besichtigten die Braumanufaktur, die Destillerie sowie das hauseigene Museum. An all diesen Stationen trafen wir alte und neue Freunde wieder: CAW-Alumni, den österreichischen Bierpapst Conrad Seidl, Markus Raupach und viele andere, die wir teils erst tags zuvor bei Kaspar Schulz kennengelernt hatten. Gegen 23:00 Uhr nahmen wir das offizielle Ende der Veranstaltung zum Anlass, zurück ins Hotel zu gehen. Trotz Einladungen, den Abend noch etwas länger ausklingen zu lassen, waren wir nach zwei Tagen Bier bereits etwas müde.

Sonntag, 01.12.2024

Im Hotel wieder kein Frühstück, also kurzer Abstecher zu McDonalds am Bamberger Bahnhof. Schließlich waren im Rahmen der anstehenden Betriebsführung weite Wege zurückzulegen und viele, viele Treppen zu erklimmen. Dafür erhielten wir einen exklusiven Einblick in die neue Caramelmalzkathedrale und in das Weyermann® Logistikzentrum. Die Führung endete im Gästezentrum beim gemeinsamen Mittagessen. Dort erwarben wir auch wieder einige Spezialbiere und zeichneten das CAW-Bier der Woche live vor Ort auf.

Der Nachmittag stand uns dann zur freien Verfügung. Manche nutzten die Zeit, um verlorenen Schlaf nachzuholen, andere entdeckten das winterliche Bamberg. Zum Abendessen trafen wir uns alle im Schlenkerla, um uns bei traditionellen Gerichten auf das Bierangebot des Heller-Bräu Trum einzustimmen.

Montag, 02.12.2024

Vor der Brauerei erwartete uns bereits Altbraumeister Martin Knab, um mit uns in die Welt des Rauchbiers einzutauchen. Markus hatte leider kurzfristig einen anderen Termin und wünschte uns telefonisch viel Spaß. Wir besichtigten die Mälzerei mit den traditionellen Holzfeueröfen unterhalb der Darre, erhielten einen Einblick in das Sudhaus – inklusive der Historie der hauseigenen Biere – und stiegen in die



Felsenkeller hinab, um das Aecht Schlenkerla Rauchbier direkt aus den Tanks zu zwickeln. Die Kostprobe machte Lust auf mehr, sodass wir im Shop von jeder Sorte eine Flasche erwarben, um diese im Rahmen unserer Vorlesungsreihe *Taste around the World* in Freising zu verkosten. Der ein oder andere deckte sich auch mit Wegbier ein. Zeit für ein abschließendes Mittagessen hatten wir leider keine, da ich am selben Abend zum Empfang des Königlich-Thaiändischen Konsulats in München musste (siehe Seite 31). So blieb auch die Heimreise unseres bierigen Ausflugs durchwegs flüssig.

Stefan Steinhauser

Im CAW-Jahresbericht 2023/2024 stellte ich unter dem Titel „Der CAW und die große, weite Welt“ (Seite 12) mögliche Reiserouten für künftige Exkursionen vor – unter anderem die Fernostroute. Nun ist es soweit. Wir werden vom **17.12.2025** bis zum **4.1.2026** nach Thailand reisen, das Land und die Kultur entdecken und viele Alumni und Freunde des CAW treffen. Auch wenn die eigentliche Exkursion noch vor uns liegt und erst im kommenden CAW-Jahresbericht behandelt werden wird, so bietet die Vorbereitung darauf genügend Material, um einen Beitrag zu füllen. Zudem stellen wir unseren Spendenaufruf in diesem Jahr unter das Motto **Exkursion**, um auch studentischen Mitgliedern des CAW, die die Reise nicht aus eigener Tasche finanzieren können, die Teilnahme zu einem vergünstigten, studentenfreundlichen Betrag zu ermöglichen.



Kontakt zum Konsulat

Nach dem Besuch Ihrer Königlichen Hoheit Prinzessin Maha Chakri Sirindhorn (siehe Seiten 19–21) nahm der Kontakt zum Königlich-Thaiändischen Generalkonsulat München naturgemäß ab. Wir gaben unsere Veranstaltungsplanungen bekannt und sicherten unsere Unterstützung für thailändische Studenten in Weihenstephan zu. Danach wurde es ruhig, bis uns im November ein sehr offiziell aussehender Brief erreichte. Zum Geburtstag Seiner Majestät König Bhumibol Adulyadej des Großen, Thailands Nationalfeiertag und Thailands Vatertag lud das Generalkonsulat am 2.12.2024 Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Lehre sowie Freunde des Königreichs Thailand zum Empfang. Ich sagte freudig zu und bemerkte erst danach, dass wir an diesem Tag von unserer viertägigen Bamberg-Reise zurückkehren sollten. Kein Problem. Der Reiseplan sah drei Stunden vor, um den Mietwagen zurückzubringen, sich umzuziehen und zum Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski nach München zu reisen.



Dort hatte man im großen Ballsaal thailändisches Ambiente geschaffen. Nach der Anmeldung wurde ich von Frau Prapenpim Prachonpachanuk, Generalkonsulin in München, begrüßt. Mit besonderem Fokus auf dem Süden Thailands wurden traditionelle Tänze, die hervorragende lokale Küche sowie Muay Thai präsentiert. Ich nutzte die Gelegenheit mit thailändischen Studenten ins Gespräch zu kommen und den Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. bei den illustren Gästen und Mitarbeitern des Konsulats zu bewerben. Beim Verlassen der Veranstaltung machte ich im Foyer noch ein Bild von einer dort aufgebauten Strandlandschaft und träumte von einem baldigen Aufenthalt in Thailand – noch unwissend, dass bereits wenige Wochen später die Planungen für unsere Exkursion volle Fahrt aufnehmen sollten.

Stefan Steinhauser

Mit einer gewissen Zurückhaltung, aber überwältigender Neugierde nahm ich an der Nikolausparty des CAW in den kalten letzten Wochen des Jahres 2024 teil. Oft führte die Geselligkeit eines Abends mit dem Club zu einem unproduktiven nächsten Tag, und da ich mich mit einer leichten Grippe herumschlug und die Abgabefrist für meine Abschlussarbeit näher rückte, konnte ich mir keine Einbußen an Ausdauer leisten.

Alle Zweifel waren jedoch schnell verfliegen. Es gab reichlich exotische und seltene Biersorten, und die Großzügigkeit derjenigen, die sie mit mir teilten, machte es mir unmöglich, sie abzulehnen. Die Unterhaltung wurde bald so ungefiltert wie das Bier und reichte von nationalen Trinkkulturen bis hin zur biochemischen Zusammensetzung von Algenarten.

Der Aufnahmeprozess des Abends war klugerweise geheim gehalten worden, begann aber bald mit einer donnernden Ankündigung von Seiner Hoheit Präsident Moritz. Dankbar wurde ich zusammen mit meinem Kommilitonen Sahni, einem qualifizierten Braumeister aus Thailand und rundum liebenswerten Menschen, in die angesehene Gesellschaft des Clubs aufgenommen.

Sahni und ich hatten zunächst die Aufgabe, etwas zu trinken, dessen deutschen Namen ich leider vergessen habe, das hier in Neuseeland aber liebevoll „Yardie“ genannt wird (ein Yard-Glas voller Bier ≈ 2 Pints). Ich beschloss, meinen Stolz mit dem Bier hinunterzuschlucken und mich zu zügeln – dieser Leichtgewichtler würde keine Rekordzeiten aufstellen. Doch mit einer Knietechnik, einer unterstützenden Menge und einem Partner, der die Last trug, hatten wir das gesamte Glas in einer respektablen Zeit geleert und konnten uns für die nächste harte Herausforderung die Kehlen räuspern ...

Die CAW-Mitglieder wünschten sich ein Lied in der Sprache des Heimatlandes. Während Sahni mit einer wunderschönen thailändischen Melodie über Liebe und Familie das Publikum begeisterte, versuchte ich mich erfolglos daran, meinen inneren Freddie Mercury zu channeln, und trug einen Vers aus der Grundschule vor, der dazu diente, die Vokale der Maori-Sprache zu lehren ...
Another beer anyone?



Da alle Anwesenden ihre Gespräche und Verkostungen fortsetzen wollten, wurde eine dritte und letzte Aufgabe gestellt: so schnell wie möglich so viele Liegestütze wie möglich zu machen, vermutlich um unsere betrunkene Kraft gegenüber der Schwerkraft zu testen. Angefeuert von der Menge schaffte Sahni bemerkenswerte 60+, während ich 39 schaffte, passenderweise auch das Gründungsjahr des CAW.

Von diesem Zeitpunkt an waren wir offizielle Mitglieder und wurden von den aktuellen Mitgliedern herzlich willkommen geheißen und mit schönen Erinnerungstücken beschenkt.

Ich werde mich immer gerne an den lustigen Abend der Nikolausparty und die Zeit mit dem CAW während meines Aufenthalts in Freising erinnern. Es war mir eine Freude, mit allen guten Alkohol und Gespräche zu teilen und für ein paar Lacher auf Kosten meines Gesangs und meiner schwachen Armmuskeln zu sorgen!

Ich freue mich sehr darauf, irgendwann wieder mit dem Club in Kontakt zu treten. Kia Ora und Prost aus Neuseeland!

Matthew Haussner



Zum Jahreswechsel 2023/2024 lud der CAW unter dem Motto *Champagne for everyone!* zur gepflegten Verkostung feinsten französischen Schaumweins (siehe CAW-Jahresbericht 2023/2024, Seite 15). Zum Jahreswechsel 2024/2025 erweiterten wir unseren önologischen Horizont und riefen das Motto *Sparkling Wine around the World* aus. Warum nur Champagner trinken, wenn es in Europa so viele wunderbare

Schaumweine gibt. Wir nahmen uns vor, jede Stunde eine Flasche zu verkosten und uns derartiger Schritt für Schritt dem Neujahr zu nähern.

Den Anfang machte mit einer Flasche Château del ISH Sparkling Rosé aus Dänemark ein Vertreter der entalkoholisierten Schaumweine. Der Abend war schließlich noch jung. Das leicht lachsfarbene Getränk überzeugte mit einer feinen Perlage und rot-fruchtigen Noten von Pflaume, Erdbeere und Himbeere. Die angenehme Süße war für manche jedoch etwas zu viel.

Dem wurde der spanische Vertreter des Abends entgegengesetzt. Eine Flasche Recaredo Intens Rosat Brut Nature Cava 2020. Die Farbe war für einen Rosé sehr dunkel und intensiv, irgendwo zwischen Rhabarber- und Erdbeerwein. Auch im Geruch kamen Erdbeeren durch, dazu rote, adstringierende Früchte, die auf den Antrunk einstimmten. Erdbeere, Himbeere, aber auch roter Pfeffer und eine angenehme Säure. Ein trockener Schaumwein, der die Süße des Vorgängers gekonnt vergessen machte und die Vorfreude auf den Vertreter aus Portugal weckte.

Der Agua Viva Espumante Baga Zero Dosage 2019 aus dem Hause Niepoort – dem einen oder anderen aus unserer Portweinvorlesung bekannt – kommt ohne Dosage, also vollkommen trocken, daher. Ähnlich zum Champagner wird aus roten Beeren ein goldgelber Schaumwein produziert, der traditionell seine zweite Gärung in der Flasche findet und 60 Monate auf der Hefe ruht. In der Nase Brioche und Hefeteig, dazu Vanille und frische Blüten. Im Mund gelbe und rote Früchte und deutliche Säure. Wäre er nicht gar so trocken, könnte man ihn glatt mit einem Charles Heidsieck Brut Réserve Champagner, der CAW-Hausmarke für Brut Réserve Champagner, verwechseln. Die Säure passte wunderbar zu den traditionellen Silvestergerichten, die die Teilnehmer gemäß ihrer Heimatländer mitbrachten. Sie animierte zum Essen und erwies sich als passender Begleiter.

Zum Dessert ging es nach Italien. Es wurde eine Flasche Villa Sandi Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut Millesimato gereicht. Der Schaumwein lag in hellem strohgelb im Glas und setzte mit floralen und fruchtigen Noten gekonnte Akzente zu den süßen Speisen. Auch der Geschmack hob sich angenehm trocken und fruchtig von den schweren Zuckerbomben ab.

Für den weiteren Verlauf des Abends waren Weine aus Frankreich (Billecart Salmon Brut Rosé – unsere Hausmarke für Rosé-Champagner), Österreich (Schödl Sekt Rosé Brut Nature), Deutschland (Reichsrat von Buhl Sekt Rosé Prestige Flaschengärung 2014) und der Schweiz (Hansruedi Adank BRUT) vorgesehen. Allerdings hatten auch unsere Gäste Schaumweine mitgebracht, die wir natürlich zuerst öffnen wollten. So gab es eine Flasche Kessler Sekt Cabinet Cuvée Sec aus Deutschlands ältester Sektellerei und noch mehr Prosecco.

Nach Mitternacht wurde der Schaumweinkonsum zurückgefahren und das neue Jahr mit edlen Spirituosen aus dem Archiv begrüßt. Insgesamt gab es sieben Flaschen Schaumwein aus fünf Ländern – *Sparkling Wine around the World (or at least Europe)*.

Den Jahreswechsel 2025/2026 werden wir auf einem Weingut in Thailand verbringen. Die moussierende Reise um die Welt wird weiter gehen!

In den letzten Jahren ist es schon fast Tradition geworden, das neue Jahr im Haus des CAW-Archivs zu begrüßen. Dank der offenen Türen haben alle, die über die Feiertage in Freising bleiben, einen Ort, an dem sie sich treffen und gemeinsam feiern können – sowohl Mitglieder als auch Stammgäste, die ihre Prüfung noch nicht abgelegt haben. Es ist immer eine entspannte Angelegenheit, obwohl man sich darauf verlassen kann, dass unsere Mitglieder sich für diesen Anlass immer schick machen. Aber egal, ob schick oder leger, das Wichtigste ist das Feiern und seit zwei Jahren auch die dazugehörige Verkostung.

Das Essen ist einfach, jeder bringt etwas mit: Hauptgerichte, Snacks, Desserts etc. Dieses Jahr haben wir ein wahres Festmahl zusammengestellt, das wir gemeinsam genossen haben: Wurst- und Käseplatten, spanische Tortilla, Brot und Dips und andere leckere Speisen, die die Gäste mitgebracht haben, sowie Desserts wie hausgemachte Champagner-Zuckerkekse und Oliebollen aus den Niederlanden. Die Verkostung ist zwar recht unkompliziert, aber vielleicht doch nicht ganz so einfach. Als Vermächtnis aus dem Jahr 2023

erhielten wir die Schaumweine für unsere Verkostung aus Spenden, und dank dieser Großzügigkeit (vielen Dank!) konnten wir eine große Auswahl an Schaumweinen aller Art genießen – insbesondere aus Spanien, Portugal, Italien und Deutschland.

Diejenigen, die mich kennen, wissen, dass ich aus medizinischen Gründen seit einiger Zeit keinen Alkohol trinken kann. Dennoch ist die Schaumweinverkostung eine der wenigen Gelegenheiten, bei denen ich in Versuchung komme, mich verleiten zu lassen – die Qualität ist hervorragend, und ich verstehe wirklich, warum die Leute gerne für diese Weine bezahlen. Dieses Jahr haben wir sogar einige alkoholfreie Sorten wie Château del ISH von The Mindful Drinking Co. mit aufgenommen, eine nette Geste, die es auch denen von uns, die wie ich keinen Alkohol trinken können oder wollen, ermöglichte, stilvoll auf das neue Jahr anzustoßen.

Der Abend endet natürlich nicht mit der Verkostung – es ist schließlich eine Silvesterparty. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, alle Traditionen einzubeziehen, die für die Anwesenden wichtig sind, sowohl vor als auch nach dem Jahreswechsel. Zum Beispiel ist das jährliche Anschauen von *Dinner for One* und das Anstoßen auf Miss Sophie, wie mir gesagt wurde, ein Muss (das gleiche Prozedere wie jedes Jahr!).

Ich selbst habe die spanische Tradition übernommen (bzw. eingeführt), 12 Weintrauben zu essen, eine pro Glockenschlag, um Glück und Wohlstand zu bringen. Wir haben dies wie immer vor dem Hintergrund eines Livestreams von Madriids berühmter Puerta del Sol getan. Das bedeutet leider, dass das neue Jahr im CAW-Haus jedes Jahr etwa zwei Minuten zu spät beginnt.

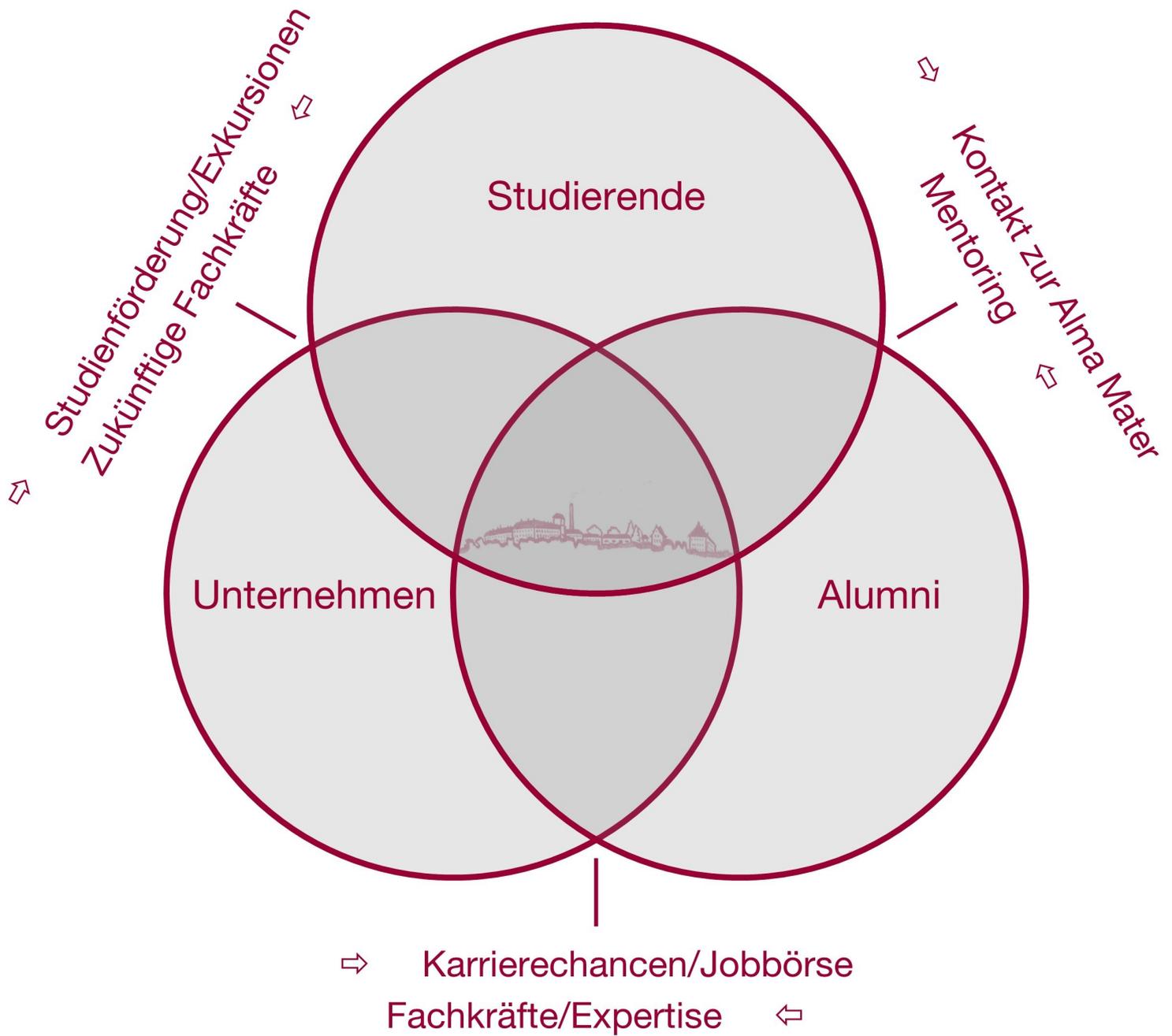
Nachdem die Uhr 12 geschlagen hat (plus/minus zwei Minuten), schauen wir uns das Feuerwerk von unserem schönen Garten aus an, erinnern uns an das vergangene Jahr, stoßen auf das neue an ... und beginnen es so betrunken wie möglich. Gibt es eine bessere Art, das neue Jahr zu begrüßen?

Leider werden wir im kommenden Jahr eine Pause einlegen und das gemütliche, feuchtfröhliche Silvester im CAW-Haus gegen eine fröhliche Feier von Sahnis Hochzeit in Thailand eintauschen.

An Sahn und Viola: Viel Glück im Eheleben! An die Mitglieder, die zur Feier reisen: Habt eine tolle Zeit dort!

Und an diejenigen von uns, die zu Hause bleiben: Lasst uns weitermachen!





MASTERS BAVARIAN BREW

„As newly crowned brew masters,
you will travel the world, but in the
end, you won't find another beer
brand like this one ...“

Brewed by Prince Luitpold
himself, descendant of the
Royal Bavarian Family
who proclaimed the
Bavarian Purity Law

Original Royal Recipes

750 years of brewing expertise

Zero compromise in quality

International licensing model
with sophisticated brand
experience opportunities



Reach out to us or visit:
www.talesofkaltenberg.com

ROYAL BAVARIAN BEER