

# Einen Schluck voraus

Getränketrends der Zukunft: Vortrag am 14. Mai im Lindenkeller

**Freising** – Der Standort Weihenstephan mit der ältesten Brauerei der Welt ist seit jeher mit der Thematik Bier und Getränke eng verbunden. Dabei wäre Wasser genau genommen die einzige essenzielle Flüssigkeit, die der Mensch trinken muss. Sind Getränkeentwicklungen daher reiner Luxus? Vor welchen Herausforderungen steht die Getränkebranche? Welche Produkte entsprechen unserem Zeitgeist und welche neuartigen Konzepte sind zu erwarten? Über diese und weitere Fragen spricht Prof. Martina Gastl, Leiterin des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, bei ihrem Vortrag in der Reihe TUM@Freising am Dienstag, 14. Mai, 19 Uhr im Lindenkeller in Freising.



**Probeschluck:** Einblick in die Versuchsbrauerei.

Foto: Tom Freudenberg

Prof. Gastl gibt in ihrem Vortrag einen Überblick, wie sich die Getränkebranche und das Konsumentenverhalten über die Jahre entwickelt hat. Sie zeigt die Ursprünge der Getränkeentwicklung und prog-

nostiziert, welche Trends sich voraussichtlich auf den Markt auswirken werden. Getränkeinnovationen sind geprägt von gesellschaftlichen Themen wie Nachhaltigkeit und Vertrauen in den Herstellungsprozess.

Oftmals ist die Getränkeindustrie ein maßgeblicher Impulsgeber im Nahrungsmittelmarkt, beispielsweise bei der Verwendung funktioneller sowie natürlicher, pflanzlicher Inhaltsstoffe. In dem dynamischen Markt der Getränkeindustrie stechen insbesondere Produkte heraus, die Einzigartigkeit beweisen und beispielsweise mit einem besonderen Geschmackserlebnis oder durch beeindruckende Funktionalität Begeisterung hervorrufen. Prof. Gastl machte eine handwerkliche Ausbildung als Brauerin und Mälzerin; anschließend studierte sie Brauwesen und Getränketechnologie an der Technischen Universität München Weihenstephan und promovierte 2006. Ab 2009 leitete sie die Arbeitsgruppe Roh-

stofftechnologie am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, dessen stellvertretende Leiterin sie bis März 2022 war. Seit April 2022 leitet sie das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ), ein Zentralinstitut der Technischen Universität München. Seit 2023 ist sie Honorarprofessorin der TUM School of Life Sciences. Das Forschungszentrum Weihenstephan BLQ bietet ein umfangreiches Dienstleistungsprogramm, veranstaltet Seminare und bearbeitet öffentlich- und industriefinanzierte Forschungsprojekte. Da es ebenso in die Lehre eingebunden ist, fungiert dieses Institut als wichtiges Bindeglied zwischen Forschung, Lehre und Praxis. af