

Club Ausländischer Weihenstephaner
Jahresbericht 2022/2023



Tief im Keller des CAW warten beste Kreationen aus eigener Produktion darauf genossen zu werden!
Jetzt, wo die Tage kürzer und kälter werden, erfreut man sich gerne an seltenen Tropfen, die weihnachtliche Erinnerungen wecken bzw. die wärmende Essenz des Sommers in sich tragen.



CAW-Gin No. 1

Der CAW-Gin No. 1 wurde in Zuge unserer internationalen Gin-Verkostung angesetzt und überzeugt durch weihnachtliche Botanicals. Eine Hälfte lagerte zudem für drei Monate in einem Maulbeerbaumfass.

2 x 100 ml

45 % vol.

CAW-Gin No. 2

Der CAW-Gin No. 2 wurde in Zuge unserer Pfingstexkursion angesetzt und überzeugt unter anderem durch maritime Botanicals. Er lagerte zudem für sechs Monate in einem Maulbeerbaumfass.

200 ml

62 % vol.



CAW-Rumtopf Cuvée de Prestige

Warum den Rumtopf mit frischem Rum ansetzen, wenn man die Früchte mit den Rumtöpfen der vergangenen Jahre mazerieren kann? Unser Cuvée de Prestige besteht zu je einem Drittel aus dem Rumtopf der Jahre 2021 und 2022 sowie frischem Plantation Overproof Rum.

400 ml

höher 50 % vol.



Abgabe nur nach Vorbestellung an verein@dercaw.de! Abgabe ausschließlich zur Abholung in Freising bzw. im Zuge des CAW-Alumni-Treffens in Nürnberg am 28.11.2023!

Club Ausländischer Weihenstephaner

Vöttinger Str. 2a
85354 Freising
Deutschland

Versandadresse für Pakete:

Club Ausländischer Weihenstephaner

Alte Poststraße 51a
85356 Freising
Deutschland

info@dercaw.de
www.dercaw.de

Facebook:
<https://www.facebook.com/dercaw>
<https://www.facebook.com/dercaw1939>

Instagram:
<https://www.instagram.com/dercaw1939/>

LinkedIn:
<https://de.linkedin.com/in/c-a-weihenstephaner-459147123>

Twitter:
<https://twitter.com/derCAW>

Redaktion
Stefan Steinhauser

Lektorat
Stefan Steinhauser

Bilder
Bestattungen Karl Albert Denk Freising (Seite 7)
Brauerei Raschhofer (Seite 7)
Christoph Braun (Seite 29)
Ka Nok Keith Chan (Seite 20–27, 29)
Roman Laniewski (Seite 28)
Stefan Steinhauser (Seite 2, 5, 6, 7, 10–16, 19)

Titelbild
Stefan Steinhauser

Auflage
250 Stück

- 04 Vorwort des Präsidenten
- 05 Vorstand
- 07 Aktivitas
- 09 Aufruf aus der Verwaltung
- 10 CAW-Alumni-Treffen 2022
- 11 Taste around the World
- 12 Taste around the World – Gin
- 13 Beer around the World
- 15 Maifest
- 16 CAW-Archiv
- 18 CAW-Pfingstexkursion
- 28 Forschung in Weihenstephan
- 29 Kurznachrichten
- 30 Kassenbericht

04 Vorwort des Präsidenten

Liebe CAW-Damen, liebe Altherren, liebe Aktive sowie Freunde und Gäste des CAW,

Es ist schon wieder Oktober, schon wieder darf ich mich als Präsident des CAW an euch wenden. Meine fünfjährige Amtszeit war von Höhen und Tiefen geprägt. Wir haben den CAW erfolgreich in das digitale Zeitalter geführt und den Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. gegründet, aber auch die Corona-Pandemie bewältigt. Umso schöner war es für uns, im September 2022 endlich wieder die Drinktec zu besuchen und beim Alumni-Treffen so viele bekannte Gesichter zu sehen (Seite 10). Nach diesem gelungenen Auftakt konnte es im Wintersemester 2022/2023 nur besser werden. Gleich zu Beginn unternahmen wir eine Wanderung (Seite 29) und zeigten den neuen Studenten, dass ein Fässchen Bier auch auf dem überladenen Bollerwagen Platz findet. Im November hatte ich die Ehre, im Zuge unserer Vorlesungsreihe „Taste around the World“ unter dem Titel *GIN-ternational* eine Vorlesung über Gin zu halten (Seite 12). Ende November besuchten wir die Brauerei Raschofer und verliehen eine Goldene Nadel (Seite 29). Der Nikolaus besuchte uns im Dezember und brachte uns drei neue Mitglieder aus der Schweiz, den USA und Japan. Kurz vor Weihnachten wurden zudem die Sieger des CAW-Weißbierwettbewerbs gekürt, die in diesem Jahr erstmals ihre Siegerbiere an der Technikumsanlage des Lehrstuhls für Brau- und Getränke-technologie nachbrauen durften. Zum Beginn des Sommersemesters erreichte den CAW eine weitere Ehre: Als ältester studentischer Stammtisch im Sammamera, unserer Stammkneipe, erhielten wir ein Schild auf dem Maibaum im Gastgarten. Als Präsident

ließ ich es mir natürlich nicht nehmen, beim Aufstellen selbst mitanzupacken. Um Pfingsten folgte schließlich das Highlight des Jahres: Die CAW-Pfingstexkursion nach Belgien und in die Niederlande. Es war so schön, nach dreißig Jahren wieder auf eine große CAW-Reise zu gehen und von so vielen CAW-Damen und Altherren so herzlich empfangen zu werden. Das zeigte mir, dass die Gemeinschaft und der Zusammenhalt nach dem Gründungsgedanken des CAW immer noch vorhanden sind.

An dieser Stelle muss ich nach all den guten Nachrichten allerdings auch auf die Schattenseiten verweisen. Der CAW wird von einem kleinen Team zusammengehalten, dass sich mit viel Herzblut und Engagement einbringt. Wir sind alle Studenten, die nebenbei fleißig studieren und wenig Zeit haben – ich schreibe selbst gerade an meiner Bachelor-Arbeit. Deshalb können sich Projekte wie etwa die Kontaktdatenverwaltung auf unserer Homepage lange hinziehen. Dabei bitten wir um eure Geduld und eure Mithilfe. Viel Zeit geht verloren, um eine Übertragung der Kontaktdaten zu erreichen. Bisher haben nur neun CAW-Damen und Altherren ihre Kontaktdaten über die neue Homepage eingetragen. Dabei ist es einfacher denn je: Benutzerkonto erstellen, Kontaktdaten eintragen und jederzeit schnell und einfach anpassen, falls sich etwas ändert. Falls ihr das noch nicht gemacht habt, macht es bitte jetzt. Alle Einzelheiten und QR-Codes findet ihr auf Seite 9. Ab kommandem Jahr wird der CAW-Jahresbericht nur noch an CAW-Damen und Altherren verschickt, die ihre Kontaktdaten auf der CAW-Homepage aktuell halten. Ebenso bitten wir um die Entrichtung eurer Jahresbeiträge. Diese reichen inzwischen gerade einmal für den

Erhalt des Stammtischbetriebs. Über unseren Verein erhalten wir Sachspenden sowie Geldzuwendungen, um weitere Veranstaltungen zum Wohle der internationalen Studenten in Weihenstephan zu finanzieren. Mit Hilfe des Vereins konnten wir auch einen neuen Werbekunden für den CAW-Jahresbericht gewinnen. Die CAW-Pfingstexkursion selbst war jedoch nur durch ein überaus großzügiges, zinsloses Darlehen eines sehr engagierten Mitglieds der Aktivitas zu stemmen. Sollte sich an der Zahlungsmoral nichts ändern, wird es 2024 keine Pfingstexkursion geben können. Ich bitte euch daher, euren Jahresbeitrag zu bezahlen. Ebenso könnt ihr den CAW durch Vereinsmitgliedschaften eures Unternehmens unterstützen.

Doch ich möchte nicht alles schlechtreden. Der CAW ist ein wunderbarer Club, der so vielen von uns so viel gibt. Wir haben die letzten 84 Jahre überstanden und haben es geschafft, durch Fleiß, Kreativität und die Liebe zum Gerstensaft (und anderen Getränken) zu einem Fixpunkt des Freisinger Studentenlebens zu werden. Lasst uns weiterhin gemeinsam daran arbeiten, noch besser zu werden und den (internationalen) Studenten in Freising mit Rat und Tat und wunderbaren Veranstaltungen zur Seite zu stehen. Auf den kommenden Seiten könnt ihr euch über die Veranstaltungen des letzten Jahres informieren und in kleinen Infokästen nachlesen, wie ihr euch aktiv einbringen könnt. Nutzt die Chance! Ich freue mich, mit möglichst vielen von euch in Kontakt zu treten und möglichst viele von euch im Rahmen der BrauBeviale in Nürnberg zu treffen.

Auf ein ewiges vivat, crescat, floreat CAW in aeternum,

Moritz Keuler
Präsident CAW

Präsident

Name: Moritz Keuler
Herkunftsland: Deutschland
Studiengang: Brauwesen und Getränketechnologie

Moritz war schon vor seinem Studium mit dem CAW verbunden. Seine Eltern waren während ihrer Studienzeit Gäste des CAW, Moritz selbst absolvierte bei unserem lieben Alten Herrn Marc Weber sein Praktikum. Nach seinem Eintritt in den CAW stieg er kontinuierlich in dessen Rängen auf und übernahm nach der Rekordpräsidentschaft von Oleksiy dessen Amt, welches er staatstragend ausführt. Seine Statur und sein langer Bart verleihen ihm die Erscheinung eines wahren Präsidenten und augenscheinlich mehrere Jahre Lebenserfahrung.

Beisitzer

Name: Fabio Sweet
Herkunftsland: Niederlande
Studiengang: PhD Terrestrische Ökologie

Fabio kommt aus den Niederlanden und promoviert derzeit am Lehrstuhl für Terrestrische Ökologie an der Technischen Universität München. Mit seiner Leidenschaft für Stadt- und Sozialökologie untersucht er die Beziehung zwischen Menschen und Natur in den Städten, um die Verwirklichung biophiler Städte zu erleichtern. Fabio nimmt seit 2019 an den Aktivitäten des CAW teil und wurde letztes Jahr Mitglied. Seine Aufgabe als Beisitzer ist es, neuen Mitgliedern zu helfen, sich in Freising und im Club willkommen zu fühlen, und ihnen wichtige Ratschläge zu geben, wenn sie diese benötigen.



Vizepräsident

Name: Borislav Mladenov
Herkunftsland: Bulgarien
Studiengang: Molekulare Biotechnologie

Für Borislav (oder Bobby) war der Umzug nach Freising der ultimative Kulturschock, da er versuchte, die Balance zwischen dem Start in ein neues Leben und der Fortsetzung seines Studiums in einem neuen Land zu schaffen. Die Wiederentdeckung des CAW-Stammtischs nach den Corona-Lockdowns half ihm nicht nur, dies zu überwinden, indem er Kontakte zu Gleichgesinnten knüpfte, sondern zeigte ihm auch neue Perspektiven durch die Begegnung mit Menschen aus unterschiedlichen Lebensbereichen. Und das ist es, was er am CAW am meisten schätzt – die Gemeinschaft und die neuen interessanten Weltanschauungen und Geschichten aus dem multikulturellen Umfeld des Stammtisches und der CAW-Veranstaltungen. Er hat eine Leidenschaft für alles, was mit Biologie zu tun hat, insbesondere für molekulare Signalwege, Zellbiologie und Genetik. Er würde jedem, der auf der Suche nach einer neuen Gemeinschaft ist, empfehlen, dem Club beizutreten und freut sich darauf, euch bei einem Stammtisch kennenzulernen!

Schriftführerin

Name: Vanessa Walsh
Herkunftsland: Kanada
Studiengang: Übersetzungswissenschaften

Vanessa wurde nordöstlich von Toronto, Ontario, Kanada, geboren. In den letzten sieben Jahren in Deutschland hat sie hart gearbeitet, um Deutsch zu lernen. Mit Begeisterung, fast ungläubig und in Dankbarkeit kann sie sagen, dass sie erfolgreich war!!! Sie ist überglücklich, einen solchen Meilenstein erreicht zu haben. Jetzt arbeitet sie Vollzeit als Freelancer ... äh ... als Freelance-Übersetzer und Sprachdozent, mit vollem Erfolg. Das Work-Life gefällt ihr sehr und sie ist mit vollem Erfolg glücklich, mit ihrem Partner in Freising zusammen zu wohnen.

Sie kocht gerne, spielt Geige, beteiligt sich an politischen Diskussionen und erlebt Abenteuer. Das Leben hat gerade erst begonnen! Sie hofft, euch bald persönlich irgendwo – inner- oder außerhalb Freisings – kennenlernen zu dürfen!

06 Vorstand

Kassenwartin und Hauswartin

Name: Kinga Szathmári
Herkunftsland: Ungarn
Studiengang: Gesundheitswissenschaft

Kinga hat sich gut an die bayerische Umgebung angepasst, für ein Bier ist sie immer zu haben. Sie hat zwar viel mehr Enthusiasmus an einem CAW-Event teilzunehmen als Vorlesungen nachzubereiten, aber ein längeres Studium bedeutet nur mehr Studentenleben! Am besten findet sie an ihrem Studium die praktischen Module, Genetik und Neurobiologie. Neben dem Studium arbeitet sie auch an der Uni, in ihrer Freizeit macht sie gerne Sport und ist eine talentierte Bäckerin. Sie freut sich alle bei einem Stammtisch kennenzulernen!

Webmaster

Name: Waleed Ahmad
Herkunftsland: Pakistan
Studiengang: Sustainable Resource Management

Waleed studiert den Masterstudiengang Sustainable Resource Management an der Technischen Universität München. Sein Hintergrund umfasst Fachwissen aus den Bereichen Physik, Werkstofftechnik, Ressourcenmanagement und Softwaretechnik. Waleed liebt es, sich zu betrinken und zu jeder Tages- und Nachtzeit und an jedem Tag der Woche ausgiebig zu feiern. Als Autoliebhaber hat er ein Praktikum bei BMW absolviert und möchte eines Tages ein eigenes mobilitätsbasiertes Startup gründen.



Inventarwart

Name: Ka Nok Keith Chan
Herkunftsland: Hong Kong
Studiengang: Sustainable Resource Management

Keith ist immer gespannt, warum er am Stammtisch ist. Obwohl Keith nur ein bisschen Deutsch sprechen kann – es wird von Tag zu Tag ein bisschen mehr –, nimmt er sein Amt als Inventarwart sehr ernst und blickt immer auf die Hemden der Mitglieder, um sich zu vergewissern, ob auch alle ihre CAW-Nadel tragen. Vielleicht blickt er auch nur auf die Biergläser, da er von sich selbst behauptet, er müsse von Bier besessen sein. Nach dem Abschluss seines Studiums hat er sein eigenes kleines Unternehmen gegründet und erfreut seine Kunden und den CAW mit detail- und realitätsgetreuen Computergrafiken und Animationen.



Christoph Braun
Deutschland
Dipl.-Betriebswirt (FH)



Kai Rupert Büchner
Deutschland
PhD Brauwesen



Tsveta Davidkova
Bulgarien
Life Science Biology



Živa Fras
Slowenien
Ernährungswissenschaften



Sophia Mihaylova
Bulgarien
Ernährungswissenschaften



Hien Nguyen
Vietnam
SRM

Die Aufnahme in die Altherrenschaft haben beantragt:

Oleksiy Degtyaruk, Carling Sioui und Iain Whitehead

Gemäß § 9, Abs. 2 unserer Statuten bitten wir Dich, Einsprüche innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt des Jahresberichts dem Präsidium mitzuteilen.

In Memoriam



Prof. Dr. Ludwig Narziß
30.09.1925 – 29.11.2022



Georg Raschhofer
18.03.1932 – 12.01.2023



Wim Swinkels
27.09.1937 – 03.08.2023

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

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg



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



www.weyermann.de

26. – 28. NOV. 2024 NÜRNBERG	BrauBeviale
15. – 19. SEP. 2025 MÜNCHEN	drinktec

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
Internet: www.lupex.de

YONTEX

WWW.YONTEX.COM

DAS BESTE FÜRS BIER SEIT 1924

Liebe CAW-Damen und Altherren, liebe Freunde und Gäste des CAW,

Der CAW hat innerhalb des letzten Jahres seine Verwaltung – vor allem die Verwaltung der Adressen – weitestgehend digitalisiert und dadurch vereinfacht. Künftigen Generationen an Schriftführern, Kassierern und Präsidenten wird es nun noch leichter fallen, sich auf ihre Kernaufgaben zu konzentrieren. Ebenso wird es für euch, die CAW-Damen und Altherren, einfacher denn je, mit

dem CAW in Kontakt zu bleiben und internationale Studenten in Weihenstephan zu unterstützen. Sei es durch den Benutzeraccount auf der Webseite zur Verwaltung eurer Kontaktdaten oder neue Möglichkeiten der Bezahlung des Jahresbeitrags, etwa durch Bankeinzug. Nun bin ich durchaus als stur bekannt und kontaktiere gerne auch jeden einzelnen von euch per E-Mail, Telefon oder über unsere Social-Media-Kanäle, aber ihr würdet uns einen sehr großen Dienst erweisen, wenn ihr

den folgenden Aufforderungen folgt. Nehmt euch bitte zehn Minuten Zeit, bevor ihr mit der Lektüre des Jahresberichts weitermacht. So wird der CAW-Jahresbericht ab kommendem Jahr nur noch an Mitglieder verschickt, deren Kontaktdaten mittels Benutzeraccount aktuell gehalten werden. Verliert also hierbei keine Zeit und handelt jetzt. Aber keine Sorge. Wir haben euch alle Informationen dafür online zur Verfügung gestellt.

Stefan Steinhauser

Aktualisierung der Kontaktdaten

Die gesamte Datenerfassung läuft über die CAW-Homepage. Auf der Alumni-Seite findet ihr eine übersichtliche Schritt-für-Schritt-Anleitung inkl. Bebilderung. Ihr erreicht diese entweder über die QR-Codes auf der rechten Seite sowie über die Internetadresse <https://www.dercaw.de/alumni>. Die Anleitung ist auf Deutsch und Englisch verfügbar.



Deutsch



Englisch

Zahlung des Jahresbeitrags

Der CAW stellt den Freisinger Studenten ein breites Bildungs- und Freizeitangebot zur Verfügung. Daneben dient er der Altherrenschafft als Ansprechpartner in Weihenstephan. Die Veranstaltungen, die Homepage und auch der Jahresbericht müssen finanziert werden. Der Jahresbeitrag deckt – sofern von allen gezahlt – einen großen Teil der Kosten ab. Wir bitten daher jeden einzelnen von euch, den Jahresbeitrag regelmäßig zu zahlen. Nutzt dazu die nebenstehenden PayPal-Links (für PayPal und Kreditkarten) bzw. unsere Bankverbindung (Seite 31). Der Jahresbeitrag beträgt aktuell 60 € pro Mitglied. Vielen Dank!



Deutsch



Englisch

Unterstützung des CAW

Seit der Gründung des Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. gibt es weitere Möglichkeiten, den CAW zu unterstützen, etwa durch die Mitgliedschaft von Unternehmen, durch Werbeanzeigen oder Spenden an den gemeinnützigen Verein. Auf unserer Homepage (siehe QR-Codes) sowie auf Seite 31 findet ihr eine vollständige Übersicht. Gerne könnt ihr uns auch jederzeit per E-Mail an verein@dercaw.de kontaktieren!



Deutsch



Englisch

10 CAW-Alumni-Treffen 2022

Drei ganze Jahre mussten wir warten, um nach der Corona-Pandemie endlich wieder eine Messe zu besuchen. Mit der drinktec stand im September 2022 gleich die Weltleitmesse der Getränke- und Liquid-Food-Industrie auf dem Programm. Voller Vorfreude reiste die Aktivitas aus Freising an. In der immer voller werdenden U-Bahn in Richtung Messestadt Ost wurde es dem ein oder anderen etwas zu voll, doch die Vorfreude überwiegte. Corona war vorbei bzw. musste für diesen Tag vorbei sein. Immerhin ging es nicht nur darum, einen Tag durch die Hallen zu schlendern und sich über die neuesten Innovationen zu informieren. Die drinktec in München – wie auch die BrauBeviale in Nürnberg – ist ein großes Familientreffen. Man besucht Freunde und Partner an deren Ständen, sieht auf den Gängen viele bekannte Gesichter und findet überall ein besonderes Bier, das man gemeinsam trinken kann.

Unsere erste Station war der Stand der Sigrist-Photometer AG, wo uns unser lieber Alter Herr Ralf Isenberg die neuesten Online-Trübungsmessgeräte präsentierte. Danach teilten wir uns auf. Mancher erkundigte sich lieber über Brauereianlagen, andere ließen sich treiben und freuten sich über interessante Neuentdeckungen. Für mich standen Sponsorenbesuche an. Schließlich sind viele Veranstaltungen des CAW, allen voran der CAW-Weißbierwettbewerb, nur durch die tatkräftige Unterstützung von Sponsoren und Werbekunden möglich. Also ging es für mich in die Rohstoffhalle. Am Stand der Malzfabrik Weyermann® begrüßte uns unsere liebe CAW-Dame Akina Goto-Byalkov und präsentierte uns die neuesten Kreationen aus der Weyermann® Braumanufaktur. Dazu gab es Brezeln und Knuspermalz. Als Expertin für Spezialmalze und unangefochtene Malzkö-

nigin war unser liebes Ehrenmitglied Sabine Weyermann gerade im Gespräch. Wir kündigten uns für den Nachmittag an und zogen einen Stand weiter, blieben aber dem Malz treu. Am Stand von IREKS Malz bedankten wir uns bei Herrn Kay-Tassilo Pauli für die langjährige Unterstützung als Werbepartner und informierten uns über deren Malzprodukte. Weiter ging es zum Stand von Hans Carl sowie zu den verschiedenen Hopfenproduzenten, wo immer CAW-Damen und Altherren anzutreffen sind. Gegen Mittag meldete sich der Hunger und wir freuten uns auf die Einladung in die Berghütte, die die Krones AG in die Mitte der Ausstellungshalle gebaut hatte. Unser lieber Alter Herr Oliver Steiner aus Österreich begleitete uns und leistete uns – inzwischen waren nur noch Kinga, Keith und ich in offizieller Mission unterwegs – Gesellschaft. Die Bewirtung war hervorragend und überaus reichlich. Derartig gestärkt ging es zurück in die Rohstoffhalle. Nun hatte Sabine Weyermann Zeit und begrüßte uns mit dem Ausruf: „Mein Fanclub!“. Nach langjähriger Werbepartnerschaft und als alleiniger Malzpartner für sämtliche CAW-Brauprojekte eine durchaus berechtigte Aussage. Wir tauschten uns kurz über Freising und das Brauwesen aus und erhielten eine Einladung nach Bamberg, die wir natürlich gerne annahmen. Nach Erledigung aller offiziellen Aufgaben

schließlich ließen wir uns treiben und verkosteten ausgiebig verschiedenste Getränke, bis die Messe ihre Tore schloss.

Nun hieß es schnell in die U-Bahn und schnell zum Weissen Brauhaus im Tal. Dort warteten schon einige CAW-Damen und Altherren sowie unser liebes Ehrenmitglied und Hausherr Georg Schneider, der uns lange Gesellschaft leistete und uns die besten seiner Biere empfahl. Dafür und auch zum Essen blieb mir wenig Zeit. Der offizielle Teil musste weitergehen: Zwei neue Mitglieder – Fabio Sweet und Hien Nguyen – erhielten ihre Urkunden. Das CAW-Lied musste angestimmt werden. Stiefelspenden wurden gesammelt. Die Stiefel hielten sich in Grenzen, da einige erst kurz vor der Sperrstunde eintrafen. Also wieder in offizieller Mission in den Souvenir-Bereich des Brauhauses und die Aktivitas mit Schneider-Weisse-Polo-Shirts ausstatten, bis der Mindestumsatz erreicht war. Dann die Truppe zusammenhalten, damit die Kellnerin jeden einzelnen abkassieren kann. Dann einen Teil in der nächsten Kneipe abliefern und den Rest nach Freising bringen. So ging ein langer und ereignisreicher Tag zu Ende. Ich habe mich über jeden, den wir getroffen haben, sehr gefreut und hoffe auf ein Wiedersehen in Nürnberg.

Stefan Steinhauser
CAW-Reiseleiter



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 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; Weihenstephaner 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 Seite 12). Nach einer kleinen Pause im Sommer 2023, wo das Bier im Mittelpunkt stand (siehe Seite 18–27) werden die Vorlesungen im Winter 2023 fortgesetzt.

Am 27. Oktober laden wir am #ChampagneDay zur Champagner-Vorlesung.

Mit freundlicher Unterstützung des *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*, welches uns Lehrmaterialien zur Verfügung stellt, und den Häusern Billecart-Salmon und Charles Heidsieck, welche uns Flaschen ihrer besten Tropfen geschickt haben, entführen 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 reisen wir weiter ins Pajottenland, um belgische Sauerbiere kennenzulernen. Bei den Verkostungsbiere handelt es sich um das Standardsortiment sowie einige Raritäten der Brouwerij Boon, die wir im Zuge unserer Pfingstexkursion direkt vor Ort erworben haben. Nach Getränken für zukünftige Veranstaltungen halten wir stets die Augen offen. Welche Getränke hätten 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
CAW-Kellermeister

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



12 Taste around the World – Gin



Getränke müssen nicht Gimmer einer geschützten Ursprungsbezeichnung unterliegen und nur in einem bestimmten, klar definierten Gebiet hergestellt werden. Einige Getränke treten von ihrem Ursprungsort aus einen Siegeszug rund um die Welt an. So auch Gin, der als Jenever in den Niederlanden entstand und sich über Großbritannien in der ganzen Welt verbreitete. Die Aromatisierung mittels Destillation bzw. Mazeration erlaubt es, dem Wacholderschnaps eine sehr individuelle Note zu verleihen, die sich von Hersteller zu Hersteller und natürlich auch von Land zu Land unterscheidet. Aus diesem Grund begaben wir uns zur zweiten Vorlesung „Taste around the World“ im wahrsten Sinne des Wortes auf eine Reise um die Welt. Der Titel „GINternational“ perfektionierte das Konzept. Doch wie sollten wir die passenden Kostproben auswählen? Unser Haus- und Hoflieferant, die WeissHaus GmbH, hat über 550 verschiedene Gins im Angebot. Unser erster Gedanke war: Wenn schon GINternational, dann muss von jedem Kontinent mindestens ein Gin vertreten sein. Zusätzlich ein Jenever, um die Verkostung einzulä-

ten und das Ausgangsprodukt zu präsentieren. Zum Abschluss gerne noch ein lokales Produkt aus dem Münchner Umland. Die Auswahl gelang. Unser lieber Präsident Moritz referierte über Gin sowie dessen Herstellung und kam ziemlich zügig zur Verkostung. Die Reise um die Welt begann im niederländischen Schiedam mit dem **Ketel 1 Jong Genever**, um das Publikum auf den Wacholdergeschmack zu eichen. Weiter ging es nach Belgien, wo der **Delirium Gin** von der Brouwerij Huyghe hergestellt wird. Der Gin, dessen Basis ein Destillat des Delirium Tremens darstellt, überzeugt mit fruchtigen Aromen und feinen Mandeltönen. Die Flasche ist einer Würzpfanne nachempfunden. Die nächste Station bildete der **Weyermann® Gin** aus Bamberg, der das Biermotiv fortsetzte und als Botanicals unter anderem Hopfen und Malz enthält. Die Brauer waren begeistert und hätten gerne mehr Biertradition erlebt, doch die Reise ging weiter über den großen Teich nach New York City. Der **Brooklyn Gin** ist ein typischer Vertreter des New Western Gin und überzeugte mit seiner komplexen und dynamischen fruchtigen Frische. Dass sich Gin wunderbar mit anderen Spirituosen verträgt, zeigte uns der **Dictador Colombian Aged Gin** aus Südamerika, der 35 Wochen lang in Rumfässern aus Eichenholz reift und dadurch neben ausgeprägten Zitrusaromen auch Anklänge von Holz und Rum aufweist. Nicht zu vergessen die wunderbar bräunliche Färbung im Glas. Noch deutlichere Zitrusaromen enthielt der **Scapegrace New Zealand Gold Gin**, der 2018 zum besten London Dry Gin der Welt gewählt wurde. Für

die satten 57 %vol. empfahl der Verkostungsleiter einige Tropfen Wasser und zur Beruhigung den **Sakurao Original Gin**. Der Gin aus Hiroshima steht seinem Vorgänger in Bezug auf Zitrusnoten – hier vor allem asiatische Sorten wie etwa Yuzu und Daidai – in nichts nach und ergänzt diese mit grünem Tee. Zumindest dem Namen nach ging es weiter nach Indien. Der **Star of Bombay** (aus England) setzt auf Anklänge von Zitrusfrüchten und Gewürzen und stellt die sanfte Wacholdernote in den Vordergrund. Auch der Vertreter für den afrikanischen Kontinent, der **Elephant London Dry Gin**, ist nur von den Abenteuern einer Safari inspiriert und wird in Deutschland mit typisch afrikanischen Botanicals wie Buchu und Baobab hergestellt. Damit waren wir schon wieder ziemlich nahe an Freising und beendeten die Verkostung mit dem **Illusionist Dry Gin** aus Hohenbrunn bei München, der bei Zugabe von Tonic Water seine Farbe ändert. Und kein Gin aus Freising? Doch, natürlich. Was wäre eine Vorlesung ohne Praktikum. Gemeinsam mit den Teilnehmern tüftelten wir an einer weihnachtlichen Rezeptur und setzten unseren eigenen Gin als Mazerat an. Dieser durfte danach einige Monate in einem Maulbeerebaumfaß ruhen und wurde den Teilnehmern im September 2023 zugestellt. Mehr dazu auf Seite 2.

Stefan Steinhauser



Manchmal 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 dem CAW-Lagerkeller (siehe Seite 16). 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 eingebracht, 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 Hochhauschlucht 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 jahrhundertalten Schloss nach jahrhundertaltem 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 CAW-Damen und Altherren 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 CAW-Bier der Woche! Zum Wohl!

Stefan Steinhauser
CAW-Bierverkoster





Frühling in Freising. Die Menschen drängen ins Freie, um sich an den wärmenden Sonnenstrahlen zu erfreuen und das Erwachen der Natur zu beobachten. Auch der eine oder andere Biergarten öffnet langsam seine Pforten, um die durstigen Spaziergänger zu verköstigen. Das muss gefeiert werden. In Bayern tut man dies gepflegt mit einem eigenen Starkbier: Dem Maibock. Einen solchen hat auch das Sammamera, unsere Stammkneipe, saisonal im Programm. Doch 2023 begnügte man sich nicht damit, den Maibock nur auf die Karte zu setzen. Nein, ein Fest wurde veranstaltet. Vier Tage lang gab es im Hof hinter dem Sammamera das „Hoffest“ mit jeder Menge Livemusik, bayerischen Spezialitäten sowie Spiel und Spaß für die ganze Familie. Der Hof werde im Alltag von so vielen Menschen genützt, allen voran aber nur zum Parken ihrer Autos, hieß es in einer Einladung, die in den CAW-Briefkasten flatterte. Ein Glück, dass das Sammamera seine Stammtischgäste habe, die regelmäßig im Sommer den Hof durch den Besuch des Biergartens mit Leben füllen. Das Sammamera wolle zeigen, dass dort Menschen leben und arbeiten, gemeinsam Zeit verbringen. Was gäbe es da nicht für ein besseres Symbol als das Aufstellen eines Maibaums. Da dem Sammamera

die Stammtischgäste besonders am Herzen liegen, befestigte man die Wimpel der Stammtische am Maibaum. Als dienstältester Stammtisch im Sammamera – der CAW-Stammtisch wird seit der Schneider Weissen unseres lieben Alten Herrn Farhang von Pächter zu Pächter weitergegeben – sollte dem CAW die Ehre zuteilwerden, ganz oben auf dem Maibaum befestigt zu werden. So war es für uns eine große Freude, zuzusagen und am Maifest zu erscheinen.



Das Wetter hätte besser sein können, aber die Stimmung entschädigte alles. Im Hof gab es eine Musikbühne, eine Hüpfburg – leider nur für Kinder –, einen Ausschankwagen, einen Tortenwagen und viel Platz für die Freisingerinnen und Freisinger, die sich in freudiger Erwartung auf den Festbieranstich drängten. Der CAW war auf einer Ehrentafel im Biergarten platziert. Gleich nebenan gab es einen Spezialbierstand des Bierhandwerks, an dem wir uns labten, bis um 12:30 Uhr endlich das erste Fass mit dem Maibock auf die Bühne gerollt wurde. Simon Klur vom Sammamera sprach einige Begrüßungsworte und zapfte das Fass an. Nun hatten wir eineinhalb Stunden Zeit, uns Kraft anzutrinken, um den Maibaum aufzurichten. Stammtisch für Stammtisch durften Vertreter an den

noch leeren Baum treten, um gekonnt ihr Schild festzuschrauben. Danach wurde es ernst. Jeder Stammtisch entsandte einen Würdenträger – für den CAW trat unser lieber Präsident Moritz an – und gemeinsam hievt man den Maibaum in sein Fundament. Die Menge applaudierte und man prostete sich – wie könnte es auch anders sein – mit Maibock zu. Seither steht der Maibaum im Gastgarten unserer Stammkneipe und jeder, der daran vorbeigeht, sieht: Ja, hier ist der CAW zu Hause. Hier muss ich hin!

Stefan Steinhauser



16 CAW-Archiv



Der 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 Vereinsatzung verankert. Diese kommen in einer Vielzahl von Bierverkostungen, 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 CAW-Archiv eine beachtliche Auswahl an Getränken an. Dazu kamen

noch die Spenden und flüssige Geschenke der CAW-Alumni. Kurzum: Der Platz im CAW-Archiv wurde knapp.

Während die Dokumente und Schätze des CAW 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 verdreckt, 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 Getränke Keller. Nach kurzen Gesprächen und einem Kasten Bier für den Bauhof, der den Transport vom Forstgebäude zum Lebensmitteltechnikum übernahm, hatte der CAW einen neuen Archivschrank. Beim Transport vom Campus zum CAW-Archiv unterstützte uns unser liebes Ehrenmitglied 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 Schanks 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 CAW-Weinkellers sowie dem Yard of Ale Platz. Ein wenig Stellfläche ist auch noch verfügbar, falls ihr gerne euer Lieblingsprodukt im CAW-Getränkearchiv sehen wollt.

Stefan Steinhauser
CAW-Archivar

Club Ausländischer Weihenstephaner

EINLADUNG

zum Alumnitreffen des CAW

Dienstag, den 28. November 2023

19:00 Uhr (UTC+1)

Wirtshaus Hütt'n
Bergstraße 20, D-90403 Nürnberg

Alle CAW-Damen und Altherren sowie Freunde und Gäste des CAW sind zum alljährlichen Treffen in Nürnberg anlässlich der BrauBeviale 2023 herzlich willkommen.

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/>



Zum ersten Mal seit etwa dreißig Jahren sollte die Aktivitas 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 unserem lieben Alten Herrn 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 dringende 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 unserer äußerst flexiblen Altherren 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 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 verhielt allerdings nichts Gutes. Die Jahresbeiträge weiterhin fallend, noch keine Unternehmen als Fördermitglieder und auch keine Rücklagen. Kreativität und zugegebenermaßen auch Glück waren gefragt. Hier kam uns die Gastfreundschaft unserer CAW-Damen und Altherren entgegen. Die meisten Brauereiführungen wurden dem CAW kostenlos zur Verfügung gestellt, oftmals wurden wir zum Essen eingeladen. Besonders hervorgehoben sei an dieser Stelle unser lieber Alter Herr Bert Haffmans, der uns sogar zwei Nächte in einem äußerst vornehmen Hotel in Venlo spendierte. Zur Deckung der restlichen Unterbringungs- und Reisekosten sowie einiger Brauereibesichtigungen und Bierverkostungen wurden die Konten des CAW zusammengezogen und ein Unkostenbeitrag für studentische Teilnehmer berechnet. Der Rest wurde von mir höchstselbst als zinsloses Darlehen zur Verfügung ge-

stellt. Schließlich hatte ich zu viel Zeit und Energie investiert, um am Ende auf Grund fehlender Mittel alles abzusa-gen.

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 des CAW. 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! Wir würden uns freuen, 2024 wieder auf große Reise zu gehen und dabei möglichst viele von euch zu treffen.

Stefan Steinhauser
CAW-Reiseplaner



Meine 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 Gemüseschälmaschinen. Die Bar war noch 10 Minuten offen, wir sorgten für die Versorgung der Fahrer und begaben uns in die Schlafgemächer. Das Abenteuer hat begonnen.

Oleksiy Degtyaruk



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 ingenieurwissenschaftlichen 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, CO₂- 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 herumgereicht. 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.

Stefan Steinhauser



Der 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 schier großen 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 Koningshoeven 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 Kloostergarten. 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 feuchtfröhlichen Abend in der doch sehr schönen Altstadt.

Stefan Steinhauser





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 Mondseichel 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

ter 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 beinhaltete, 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

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

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 Kilome-



24 CAW-Pfingstexkursion

Am 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.

Fabio Sweet





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

26 CAW-Pfingstexkursion



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 jahrhundertaltem 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!

Ka Nok Keith Chan



Wir erwachten leicht verkütert, 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 wachsamen 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 smooths 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 perfectendis* in CAD und Co. Anlagen jeder Art virtuell vorgebaut und getestet haben. Auf den Tischen standen 1:1000 Reaktionen 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 CO₂-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 Kanti-

ne, 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 genehm 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



28 Forschung in Weihenstephan

Der CAW beschäftigt sich viel mit bayerischem Bier. Aber was läuft aktuell im bayerischen Wald? Hier eine kurze Zusammenfassung eines Promotionsstudenten der Forstwissenschaften.

Standortssicherung mittels Pioniervegetation als Teil eines Katastrophenmanagements

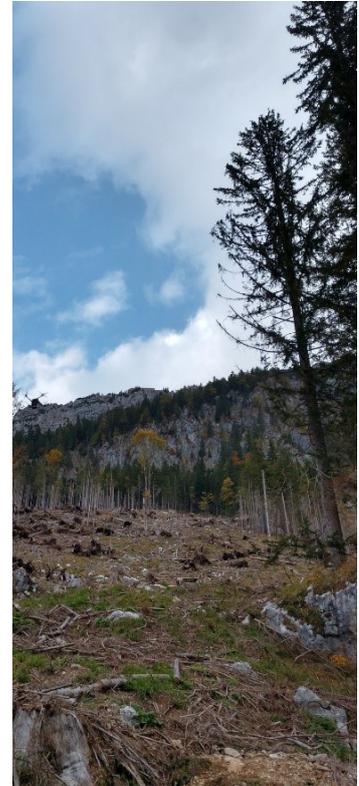
Die Sommer werden heißer und trockener. Stürme und Waldbrände nehmen zu und der Borkenkäfer breitet sich immer weiter aus und führt zu enormen Schadflächen. Waldbesitzer wissen mit diesen weitläufigen Kahlfleichen nicht mehr wirklich umzugehen. Betroffen sind in Bayern der Frankenwald, der Nürnberger Reichswald und die Kalkalpen.

Diese Schadflächen entstehen oftmals auf kritischen Standorten mit steilen Hän-

gen, an welchen der Boden und der Humus eine geringe Mächtigkeit aufweisen. Beides wird im Zuge der Offenlegung und der damit erhöhten Sonneneinstrahlung sowie der verbundenen Erosion schnell umgesetzt. Damit gehen die Nährstoffe zur Bildung eines neuen Waldes verloren.

An dieser Stelle komme ich mit meinem Promotionsthema ins Spiel. Mit der Ausbringung von Pioniersaatgut wie der Vogelbeere, des Hirsch-Holunders oder des Wald-Weidenröschen wollen wir dem Nährstoffaustrag entgegenwirken und schnell einen Vorwald schaffen. Dieser Vorwald soll die Etablierung der Schlusswaldbaumarten letztendlich erleichtern und ermöglichen.

Habt ihr Fragen an Roman Laniewski? Schreibt dazu die Schriftführerin des CAW an: info@dercaw.de



Das perfekte Abo für unterwegs

JETZT ENTDECKEN!



BRAUWELT[®]
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>

Kürbiswanderung

Unsere jährliche Kürbis-Wanderung, die schon als lang stehende Tradition steht, hat natürlich auch im Oktober 2022 stattgefunden. Mit einer großen Gruppe von CAW-Mitgliedern und Gästen sind wir zu der Kürbisfarm Asenkofen gewandert. Die Profis sind ab der Korbiniansbrücke Fresing gelaufen, diejenigen, die ausschlafen wollten, haben sich ab Marzling der Gruppe angeschlossen (einschließlich mir).

Die ca. 2,5 Stunden bis zur Kürbisfarm haben wir mit der Verkostung verschiedener Biere, Singen und dem Genießen des Ausblicks verbracht.

Da angekommen, haben viele von uns Kürbisse zur Herbstdekoration und zum Verzehr ausgesucht und nach einem schnellen Gruppenfoto haben wir uns auf dem Rückweg gemacht. An diesem Punkt waren die meisten schon ein bisschen müde, aber zum Glück haben die mitgebrachten Snacks uns neue Energie gegeben.

Der Heimweg verging ein bisschen langsamer, jeder wurde langsam erschöpft, wir mussten aber noch lange laufen. Aber die gute Laune hat uns alle bis nach Hause begleitet.



Kinga Szathmári

Ausflug nach Altheim

Wie reagiert man, wenn ein CAW-Mitglied schon lange Anrecht auf eine Goldene Nadel hätte, diese aber wieder einmal nicht abholen kann? Ganz einfach! Man packt die Aktivitas ins Auto und verbindet die Verleihung der Goldenen Nadel mit einem bierigen Ausflug.

Ende November 2022 besuchten wir unseren lieben Alten Herrn Hans Plohberger und die Brauerei Raschhofer in Altheim in Oberösterreich. Dr. Scheriau richtete der CAW-Gruppe schöne Grüße unseres lieben Alten Herrn Georg Raschhofer aus und führte uns durch die Brauerei. Beim anschließenden Mittagessen könnten wir die Biere noch einmal im Detail verkosten.

Auf dem Rückweg nach Freising hielten wir in Seon und besichtigten gemeinsam mit unserem lieben Alten Herrn Rasso Hiltmann den Anlagenhersteller BrauKon.

Stefan Steinhauser



Oktoberfestbesuch 2023 – Augustiner

Auch heuer hat sich die Wiesn-hardcore-Truppe des CAW für einen Oktoberfestbesuch getroffen. Wir waren im Augustinerzelt und hatten beste Plätze im Mittelschiff nahe der Band. Ich mag das Augustinerzelt, weil dort auch noch Blasmusik gespielt wird und es erst zum Abend hin etwas „wilder“ wird. Radler gibt's im Augustiner keines. Das muss man sich mit Zitronenlimonade selber „pantzen“. Mit 6,3 % Alkoholgehalt ist das Gusti-Wiesnbier nicht zu unterschätzen. Natürlich wurde das „Augustiner“-Lied nach der Melodie von Halleluja (Alexandra Burke) angestimmt; wir sangen alle inbrünstig mit. Vanessas Lieblingslied „Sweet Caroline“ wurde ebenso gespielt wie das legendäre „Don't Stop Believin'“. Und in der Tat, „I took the [ALEX] midnight [00:04] train going anywhere [Freising].“ Dass es wieder der Mitternachtszug wurde lag daran, dass wir noch auf einem Absacker im Westend, im CaVa, waren. Das ist auch ein beliebter Tummelplatz der Wiesnbedienungen nach Dienstschluss.

Wie Ihr seht, hatten alle Gäste am Tisch ihren Spaß. Ich war sogar von den drei Damen umzingelt. Insgesamt war es ein toller Abend. Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr.



Cheers

Christoph Braun a.k.a. Chris de Beer

30 Kassenbericht

Bank- und Kassenbericht, September 2023 Club Ausländischer Weihenstephaner

Bankbericht 01.09.2022 – 30.09.2023

		Anfangsbestand	561,34 €
Betriebsergebnis	115,15 €		
Endbestand	676,49 €		

Kassenbericht 01.09.2022 – 30.09.2023

<i>Einnahmen</i>		<i>Ausgaben</i>	
AH-Beiträge 2022/2023	2.629,00 €	Bank- und Paypalgebühren	252,12 €
Essen und Trinken/Pfand	5,74 €	Büromaterial	0,00 €
Stiefelspenden	1.182,00 €	Druckerei	0,00 €
Sonstiges	475,00 €	Essen und Trinken/Bier	94,10 €
Transportkostenerstattung	0,00 €	Essen und Trinken/Lebensmittel	180,61 €
Werbung Jahresbericht	85,00 €	Essen und Trinken/Stiefel	506,72 €
		Essen und Trinken/Getränke	19,95 €
Darlehen Szathmári	167,20 €	Essen und Trinken/Trinkgeld	79,04 €
		Postsendungen	0,00 €
		Sonstiges	279,25 €
		Transportkosten	17,00 €
		Rückzahlung Darlehen	3.000,00 €
Summe-Einnahmen	4.543,94 €	Summe-Ausgaben	4.428,79 €
			115,15€

Liebe CAW-Damen und Altherren,

Wir sind bemüht, einen Großteil der Kosten über den Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V. abzurechnen. Lediglich Ausgaben, die rein der Geselligkeit dienen und nicht mit den gemeinnützigen Aufgaben nach der Vereinssatzung vereinbar sind – darunter fällt zum Beispiel der CAW-Stammtisch – werden über den CAW abgewickelt. Das Finanzjahr des Vereins endet zum Jahresende. Der Kassenbericht des Vereins erscheint daher im Januar 2024. Ihr seid noch kein Vereinsmitglied? CAW-Damen und Altherren können ohne zusätzlichen Beitrag Mitglied des Vereins werden. Der CAW-Jahresbeitrag deckt die Vereinsmitgliedschaft ab. Mehr dazu auf Seite 9.

Spendenauf Ruf

des Vereins zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.

In den letzten Jahren hat sich beim Club Ausländischer Weihenstephaner eine Liste an Investitionsvorschlägen angesammelt, die wir über kurz oder lang zum Wohle der internationalen Studenten in Weihenstephan gerne realisieren möchten. Wir haben diese gemäß ihrer Dringlichkeit sortiert und graphisch aufbereitet.

Geldzuwendungen	
Brauanlage 15.000 €	Der Verein würde gerne internationalen Braustudenten die Möglichkeit bieten, auch abseits des Studiums Bier zu brauen – etwa für den CAW-Weißbierwettbewerb. Zudem würde es eine Brauanlage den studentischen Mitgliedern des CAW erlauben, Braukurse und Workshops für interessierte, aber fachfremde Studenten anzubieten.
Brau- und Bierkultur 4.000 €	Der CAW-Krug ist das Erkennungszeichen des CAW. Der bauchige Bierkrug wird jedoch nicht mehr hergestellt. Für die Produktion müssen neue Formen hergestellt werden, um dieses Symbol der internationalen Studentenkultur in Weihenstephan wieder aufleben zu lassen.
Vereinsbedarf 2.000 €	Gläser; Tischflaggen, die möglichst alle Länder der Erde abdecken; Polo-Shirts etc.
Ausbau CAW-Archiv 3.000 €	Schwerlastregale, Aktenordner, Aufbewahrungsboxen etc. zur Organisation des CAW-Archivs, welches Dokumente und Artefakte aus über 80 Jahren internationalen Studentenlebens in Weihenstephan enthält.
Veranstaltungsprogramm 5.000 €	Zur Förderung der Veranstaltungen des Clubs Ausländischer Weihenstephaner benötigen wir etwa 5.000 € pro Jahr, um das derzeitige Niveau aufrechtzuerhalten. Mit dem Geld werden Getränke und Lebensmittel für Verkostungen sowie Fahrtkosten und Eintrittspreise bezahlt.

Eure Spenden werden gemäß der dargestellten Reihung (von unten nach oben) eingesetzt. Falls ihr ein bestimmtes Projekt gezielt unterstützen möchtet – dieses muss nicht zwangsläufig hier aufgelistet sein. Wir freuen uns auf eure Vorschläge zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan – könnt ihr eure Spende gerne mit einer Zweckbindung versehen. Teilt uns einfach mit, wofür wir eure Spende einsetzen sollen. Der Zweck muss dabei mit der Satzung des Vereins vereinbar sein.

Spendenkonto

Verein zur Förderung internationaler Studenten in Weihenstephan e.V.
Sparkasse Freising Moosburg

IBAN: DE34 7005 1003 0025 9242 42
SWIFT (BIC): BYLADEM1FSI



Vielen Dank an alle
CAW-Damen, Altherren
und Unternehmen,
die die
CAW-Pfingstexkursion
2023
unterstützt haben!

