

Prof. Jacob verabschiedet sich – Dr. Gastl übernimmt

Ein Weihenstephaner Urgestein geht:
Am 31. März 2022 wurde Prof. Fritz Jacob, Geschäftsführer und wissenschaftlicher Direktor des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, pensioniert.

1956 geboren inmitten der Oberpfalz und aus einer Brauerfamilie stammend, erlernte er nach der Schule erstmal das Brauer- und Mälzerhandwerk im heimischen Betrieb. Brauer und Mälzer zu sein, war und ist ihm sehr wichtig.

1976 startete Fritz Jacob das Studium zum Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München in Weihenstephan, welches er erfolgreich 1980 abschloss. Nach zwei Jahren in der Brauwirtschaft begann Jacob 1982 seine Promotion am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei II unter Prof. Siegfried Donhauser. Diese schloss er 1985 mit einer Arbeit zum Thema „Analytik, Vorkommen und Verhalten der kritischen Spurenelemente Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Quecksilber und Selen in der Brauereitechnologie“ ab. Anschließend war er als international geschätzter Betriebsberater für Brauereien an der damaligen Staatlichen Brautechnischen Prüf- und Versuchsanstalt Weihenstephaner TU München tätig.

2004 folgte er Prof. Heinz Miedaner als Technischer Leiter des bis dahin umbenannten Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität. Nach Ernennung zum Honorarprofessor wurde er 2013 zusätzlich zum Geschäftsführer und wissenschaftlichen Direktor des Forschungszentrums ernannt. Dies hat er seitdem mit seiner ruhigen und besonnenen Art äußerst erfolgreich geleitet. Das Forschungszentrum hat heute annähernd 80 Mitarbeiter. Unter seiner Leitung konnten zahlreiche Lehrlinge ausgebildet, sehr viele Studierenden-Abschlussarbeiten betreut sowie mehrere Promotionen erfolgreich abgeschlossen werden.

Neben seiner Tätigkeit an der TUM engagierte sich Fritz Jacob auch in anderen Bereichen der Braubranche. So war er beispielsweise zwischen 2009 und 2016 Vorsitzender der MEBAK und war seit 2011 im Verwaltungsrat sowie im Technischen Ausschuss der Staatsbrauerei Weihenstephan tätig. Des Weiteren ist er seit 2004 Prüfungsbevollmächtigter der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und war Mitglied des Ausschusses zur Gestaltung der DIN 8777 (Sudhausanlagen in Brauereien – Mindestangaben).

Prof. Jacob genießt weltweit einen hervorragenden Ruf als Brautechnologe, der zahlreichen Brauereien im In- und Ausland durch seine Expertise geholfen hat. Auch die Studierenden an der TUM wissen seine Fachkompetenz in Verbindung mit seiner sehr umgänglichen Art sehr zu schätzen. Gerade in Fächern wie „Technologische Qualitätssicherung“ oder „Internationale Braumethoden“ vermittelte er neben dem reinen theoretischen Fachwissen



auch wertvolle praktische Aspekte, die die jungen Brauer mit in ihr Berufsleben nehmen konnten. Der VeW wünscht Fritz Jacob alles Gute und vor allem Gesundheit für die Zukunft! Zum 1. April 2022 übernahm Dr. Martina Gastl die Leitung des Forschungszentrums von Prof. Jacob. Gastl absolvierte vor ihrem Studium eine Ausbildung zur Brauerin und Mälzerin in der Klosterbrauerei Andechs und Malzfabrik Weyermann. Im Anschluss studierte sie an der TUM Brauwesen und Getränketechnologie mit Abschluss zum Diplom-Ingenieur und wurde 2006 am Lehrstuhl Technologie der Brauerei I (Prof. Dr. Werner Back) promoviert. Ab 2005 übernahm sie am Lehrstuhl die Laborleitung des GC/HPLC-Labors und danach die Leitung des Malzlabors. Ab 2009 war Gastl als Gruppenleitung der Arbeitsgruppe Rohstofforientierte Brau- und Getränketechnologie am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie (Prof. Dr. Thomas Becker) tätig. Die Arbeitsgruppe beschäftigte sich mit den Themenschwerpunkten Rohstoffdesign, Züchtung und Prozess- und Produktwechselwirkungen. Dies umfasste neben verschiedenen Zerealien und Pseudozerealien auch Hopfen und Hilfsstoffe. Der Schwerpunkt lag allerdings auf Braugerste und der Beurteilung von Neuzüchtungen in diesem Bereich mit Blick auf deren Mälzungseigenschaften. Grundlegende Forschungsbereiche bezogen sich daher auf die chemisch-physikalischen, funktionellen und qualitätsrelevanten Eigenschaften der Rohstoffinhaltsstoffe (Stärke, Proteine, Polyphenole) und deren Umwandlung bzw. Veränderungen während des Mälzungsprozesses und der Getränkeherstellung, mit dem Ziel, deren funktionelle und qualitätsbeeinflussende Eigenschaften in Hinblick auf die Getrankeigenschaften und -stabilitäten (Vollmundigkeit, Trübungsstabilität, Geschmacksstabilität, mikrobielle Eigenschaften, Schaumstabilität etc.) zu verfolgen. Ihre fachliche und menschliche Expertise brachten ihr von Kollegen und Arbeitsgruppenmitarbeitern große Wertschätzung und den Ruf, nicht nur die Fäden ihrer Arbeitsgruppe, sondern die des Lehrstuhls zusammenzuhalten. Der VeW wünscht Dr. Martina Gastl erfolgreiche, spannende und feingehopfte Jahre am Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität Weihenstephan.

Dieser Artikel wurde in „Der Weihenstephaner“ Ausgabe 2/2022, Jahrgang 90, Seite 65 veröffentlicht.

Dr. Hanke und BLQ