



HOCHSCHULE OSNABRÜCK  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

# PRESSEMITTEILUNG

## 50 Jahre Hochschule Osnabrück: Campusbier in der Jubiläumsedition ab jetzt erhältlich

*Erstmals gibt es auch eine alkoholfreie Variante aus der Versuchsbrauerei am Campus Haste.*

(Osnabrück, 28. September 2021) Alkoholfreier Biergenuss gepaart mit fruchtigem Hopfen: Zum 50-jährigen Jubiläum der Hochschule Osnabrück haben Studierende, Mitarbeitende und Lehrende eine neue Biersorte entwickelt. Leicht, bekömmlich und voller Aromen - das verspricht die neue Sorte Campusbier Alkoholfrei. Darüber hinaus gibt es sowohl die neue Sorte als auch das bekannte Haster Hell im Jubiläumsjahr in einer Sonderedition mit neuen, informativen Flaschenetiketten. Sie verraten Fakten zur Historie der Hochschulstandorte. Abgebildet ist jeweils ein markantes Gebäude vom Caprivi-Campus, Campus Haste, Campus Lingen, Campus Westerberg oder dem Institut für Musik. Zusätzlich gibt es ein Etikett mit dem Schmied im Hone, dem Standort mit der hochschuleigenen Brauanlage, in der das Haster Hell, das Haster Dunkel und das neue Alkoholfreie entstanden sind.

### **Alkoholfreies Campusbier mit Aromen von Grapefruit, Mandarine und Maracuja**

Das Campusbier-Team der Hochschule hat ein alkoholfreies Bier entwickelt, das mit Aromen von Grapefruit, Mandarine und Maracuja eine fruchtige Alternative zum Haster Hell und Haster Dunkel bietet. „Uns war es wichtig, dass wir ein alkoholfreies Bier brauen, das sich geschmacklich abhebt. Deswegen haben wir uns für ein besonders fruchtiges Aromaprofil entschieden, das für eine passende Unterstützung des feinen Malz-Charakters und der leichten Bitternote sorgt“, erläutert Hermann Willoh, Masterstudent Agrar- und Lebensmittelwirtschaft und Mitglied im Campusbier-Leitungsteam. „Durch das spezielle Gärungsverfahren entsteht weniger Alkohol und auch ein weniger intensives Geschmacksprofil der Hefe. Dem wollten wir mit fruchtigen Hopfensorten entgegenwirken. Die Auswahl der Hopfensorten haben die Studierenden allein verantwortet und eine sehr passende Mischung gefunden“, ergänzt Laboringenieur und Brauer Andreas Schwartz.

„Wir freuen uns auf das besondere Jubiläum der Hochschule mit einem neuen Produkt aus unserer Versuchsbrauerei anstoßen zu können. Unsere Studierenden waren dabei vom Brauen bis zur Vermarktung in unserem eigenen Online-Shop federführend beteiligt“, so Prof. Dr. Nicolas Meseth, Wirtschaftsinformatikprofessor an der Hochschule Osnabrück.

### **Jubiläumsedition als Kiste oder Sechserträger**

Das Jubiläumsbier wird ab sofort über den Online-Shop ([www.campusbier.de](http://www.campusbier.de)) verkauft. Hierbei lässt sich zwischen einer Kiste mit 24 Flaschen à 0,33 Liter oder einem Sechserträger wählen. Ein Sechserträger beinhaltet fünf Haster Hell sowie ein Alkoholfreies. Darüber hinaus gibt es auch die Möglichkeit, einen alkoholfreien Sechserträger zu erwerben.

Öffentlichkeitsarbeit Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur  
Am Krümpel 31 | Gebäude HC 0025 | 49090 Osnabrück  
Redaktion: Ronan Morris  
Tel.: 0541 969-5258 | E-Mail: [r.morris@hs-osnabrueck.de](mailto:r.morris@hs-osnabrueck.de)

Neben einer regionalen Lieferung lässt sich das Bier auch abholen – an insgesamt drei Hochschulstandorten zu folgenden Zeiten:

- dienstags: 15 bis 17 Uhr im AStA-Shop vor dem Gebäude KH am Campus Lingen (Kaiserstraße 10c, 49809 Lingen)
- donnerstags: 12 bis 14 Uhr im Mensa-Foyer am Campus Westerberg (Barbarastraße 20, 49076 Osnabrück)
- freitags: 16 bis 18 Uhr im Schmied im Hone am Campus Haste (Oldenburger Landstraße 64, 49090 Osnabrück)

Bestellfrist ist jeweils am Vortag bis 12 Uhr.

Nicht nur das Jubiläumsbier steht zum Verkauf. Weiterhin besteht die Möglichkeit, das malzig-milde Haster Dunkel zu bestellen. Diese Variante des Campusbiers kann ebenfalls über den Campusbier-Shop geordert werden.



*Bildunterschrift 1: Jeder Standort ein Etikett: Zum 50-jährigen Jubiläum bringt die Hochschule Osnabrück eine Sonderedition des Campusbiers und eine neue Sorte, ein alkoholfreies Bier, raus.*



*Bildunterschrift 2: Ein Teil des Campusbier-Teams vor den rund 90 Hektolitern Jubiläumsbier: Ilka Wegmann, Marius Metting, Paula Löber, Andreas Schwartz und Prof. Dr. Nicolas Meseth (v.l.).*

## **Weitere Informationen**

Geschäftsbereich Kommunikation

Telefon: 0541 969-3847

E-Mail: [kommunikation@hs-osnabrueck.de](mailto:kommunikation@hs-osnabrueck.de)

Campusbier-Team

Hermann Willoh

Telefon: 0152 33870219

E-Mail: [hermann.willoh@hs-osnabrueck.de](mailto:hermann.willoh@hs-osnabrueck.de)